

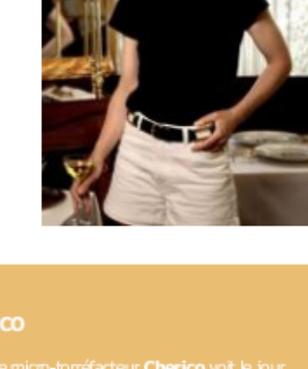
Sirha Lyon - rendez-vous mondial incontournable de la restauration, de l'hospitalité et de l'alimentation - revient pour sa 22^{ème} édition du **jeudi 23 au lundi 27 janvier 2025** à **Eurexpo Lyon**. Pendant cinq jours, les professionnels du Food Service se donnent rendez-vous pour échanger, découvrir et s'inspirer. Nouveauté cette année : **Sirha Lyon dédie un secteur entier aux vins et spiritueux, dont les 567 m² viennent renforcer l'offre liquide du salon, déjà bien représentée par l'univers « Café et bars »**. L'occasion de faire découvrir aux professionnels des boissons émergentes, qu'elles soient alcoolisées ou non. Ces deux espaces « liquide » accueillent **plus de 433 exposants et marques, un Bar des Innovations** - pensé pour révéler les tendances du secteur - et **une scène Sirha Coffee Show** sur laquelle se déroulent 3 concours. **Découvrez des profils et entreprises qui, à leur manière, participent à l'évolution du marché des boissons.**

+ MARGOT LECARPENTIER

Margot Lecarpentier fait partie de cette nouvelle génération de mixologues qui réinventent l'art du cocktail avec créativité et engagement. Dernière le comptoir de **Combat**, son établissement parisien, elle propose des cocktails à la fois subtils et percutants. En 2024, Margot Lecarpentier rejoint le **groupe Alain Ducasse** en tant que cheffe mixologue des restaurants du célèbre cuisinier.

Elle a carte blanche pour imaginer des créations originales, en parfaite harmonie avec l'excellence gastronomique des établissements Ducasse.

Margot Lecarpentier livrera un témoignage sur la scène du Sirha Food Forum, le **dimanche 26 janvier à 17h20**.



+ CHERICO

En 2023, le micro-torréfacteur **Cherico** voit le jour avec l'objectif de bousculer le marché des boissons chaudes grâce à **une alternative au café : la chicorée**, un produit bon pour la planète et bon pour la santé. Longtemps reléguée au rang de substitut économique, Cherico remet cette racine - cultivée localement et reconnue pour ses bienfaits - au goût du jour. À travers des recettes savoureuses et des packagings modernes et colorés, la marque redonne à la chicorée ses lettres de noblesse pour séduire une nouvelle génération de consommateurs sensibles au bien-manger et aux alternatives durables.

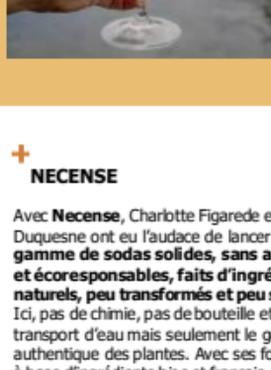
Cherico est à retrouver au **stand S.12**.



+ GALLIA PARIS

Fondée en 1890, **Gallia Paris** est la **brasserie emblématique de la capitale**. Après une disparition en 1968, Jacques Ferté et Guillaume Roy relançant le projet en 2009 et ce sont désormais plus d'une quinzaine de salariés, jeunes, dynamiques et motivés qui défendent le bon goût de la bière craft à la française. Gallia propose aujourd'hui deux gammes de bières : une gamme permanente composée de ses incontournables et une gamme temporaire qui permet d'explorer des nouveautés au fil des saisons. Toujours en quête d'innovation, la brasserie se distingue également par ses créations originales mêlant vin et bière - les "Vières" - qui offrent une alliance unique entre le goût du raisin et celui du moût de bière.

Gallia Paris est à retrouver au **stand 7D52**.



+ IGP SUD DE FRANCE

Les vins **IGP Sud de France** regroupent 19 Indications Géographiques Protégées (IGP) de vins, produits sur un territoire qui s'étend sur trois départements : du Pont du Gard jusqu'à la Cité de Carcassonne. Ces vins portent des noms emblématiques tels que l'IGP Cévennes ou l'IGP Saint-Guilhem-le-Désert. Le label IGP garantit une qualité et un savoir-faire unique tout en offrant une grande liberté d'expression aux vignerons.

IGP Sud de France est à retrouver au **stand 2.2D142**.



+ NECENSE

Avec **Necense**, Charlotte Figaredo et Damien Duquesne ont eu l'audace de lancer une **gamme de sodas solides, sans alcool et écoresponsables, faits d'ingrédients naturels, peu transformés et peu sucrés**. Ici, pas de chimie, pas de bouteille et pas de transport d'eau mais seulement le goût authentique des plantes. Avec ses formules à base d'ingrédients bios et français, Necense repense le soda en alliant plaisir, naturalité et écologie. La marque est déjà présente dans plus de 300 établissements de restauration.

Necense est nommée dans la catégorie **"Innovation" Futur(e)s Food 2025**. Les lauréats seront récompensés le **jeudi 23 janvier 2025** à l'occasion de **Sirha Lyon**.



+ OÉ

En 2021, l'entreprise **Oé** se lance avec la **volonté de réinventer l'univers du vin grâce à des bouteilles écoresponsables**. Oé propose des vins bio et végans, conditionnés dans des bouteilles en verre légères avec des bouchons sans plastique. En s'engageant activement pour la reforestation et la protection de la biodiversité, la marque prouve que plaisir et responsabilité peuvent aller de pair. À travers des vins de qualité et une identité visuelle moderne, l'entreprise s'adresse aux amateurs de vin soucieux de leur impact environnemental et d'un mode de consommation plus durable.

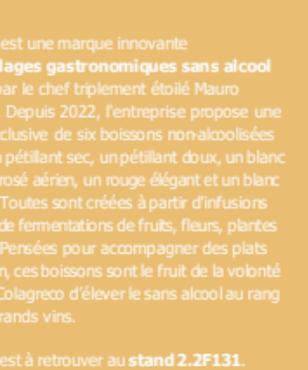
Oé est à retrouver au **stand 2.2E134**.



+ SOBER SPIRITS

Depuis sa création, **Sober Spirits** redéfinit l'univers des boissons pour proposer **des alternatives sans alcool de qualité**. Grâce à des techniques de distillation artisanales et une sélection soignée des ingrédients, l'entreprise développe des spiritueux (gin, rhum, amaretto...) qui restituent fidèlement les arômes des boissons originales. Fabriqués en France, les spiritueux de Sober Spirits s'adressent à tous les amateurs de cocktails en quête d'expérience sans alcool.

Sober Spirits est à retrouver au **stand 2.2H130**.



+ TEMPERA

Tempera est une marque innovante d'assemblages gastronomiques **sans alcool** imaginée par le chef triplement étoilé Mauro Colagreco. Depuis 2022, l'entreprise propose une gamme exclusive de six boissons non-alcoolisées incluant un pétillant sec, un pétillant doux, un blanc délicat, un rosé aérien, un rouge élégant et un blanc liqueureux. Toutes sont créées à partir d'infusions végétales, de fermentations de fruits, fleurs, plantes et épices. Pensées pour accompagner des plats d'exception, ces boissons sont le fruit de la volonté de Mauro Colagreco d'élever le sans alcool au rang des plus grands vins.

Tempera est à retrouver au **stand 2.2F131**.



+ TIME SHAKER

Time Shaker révolutionne l'univers des boissons en commercialisant la **première machine à cocktails automatisée**. Après 36 mois de recherche & développement et le dépôt de trois brevets, cette innovation répond aux défis des professionnels en assurant une qualité constante et une préparation rapide des cocktails. Avec plus de 300 recettes programmées, Time Shaker redéfinit la mixologie, permettant aux établissements d'enrichir leur carte, de diversifier leur offre et de séduire une clientèle toujours plus exigeante.

Time Shaker est à retrouver au **stand 2.2H134**.



+ PARCOURS 100% OFFRE LIQUIDE PENDANT SIRHA LYON 2025

Biberium : Des fûts avant-gardistes conçus pour conserver à des températures parfaites grâce à leur poche souple et hermétique.
STAND 2.2I138

Collection Tramier : Des vins cultivés dans les vignobles de Bourgogne-Franche-Comté avec un savoir-faire familial traditionnel.
STAND 2.2I131

Conti : Le fabricant de machines à café espresso qui allie qualité et innovation pour répondre aux besoins des baristas.
STAND 7C37

Delta Cafés France : Le torréfacteur portugais spécialisé dans les cafés en grain.
STAND 7C78

Distillerie de Soligny : Le whisky français authentique et chaleureux cultivé, brassé et distillé avec passion depuis des générations.
STAND 7T30

Distillerie Maison M : La distillerie artisanale qui imagine des spiritueux raffinés à base de plantes de montagne.
STAND 2.2G138

Drink a Flower : Des sodas innovants à base d'essence de fleurs et de plantes infusées à froid.
STAND 2.3K35

France Quintessence : France Quintessence réunit son réseau de distilleries sur un espace dédié au sein du pôle vin et spiritueux. Parmi eux : Charbon, Crocodiles Bros, Distillerie des Volcans d'Auvergne, Dolin, Domaines Azurs & Centenaires, La Vertueuse, Manguin, Ornoir Vodka...

La Péro : Une boisson légère, pétillante et fruitée à base de Chardonnay.
STAND 2.2E135

Les Bienheureux : Acteur de référence du marché des alcools qui conçoit, produit et commercialise ses propres marques de spiritueux.
STAND 2.2H133

L'Infuseur : Une collection thés et infusions haut de gamme savoureuse aux bienfaits naturels des plantes.
STAND 7E72

Loubisa Torréfacteur : Une sélection de cafés de spécialité pour les amateurs comme pour les novices.
STAND 7C59

Nivers : Une gamme de boissons de haute qualité aromatique, naturellement sans alcool et digne des grandes tables.
STAND 2.2F133

Onfly : Des alternatives onctueuses aux produits laitiers traditionnels.
STAND 7A38

The Feticheist : Le cocktail prêt à déguster réinventé pour être à la fois de qualité et accessible.
STAND 2.2H146

Be WTR : Le fournisseur d'eau pure et locale, respectueuse de l'environnement et filtrée avec une technologie de pointe.
STAND 7C55 - Partenaire Majeur de la Grande Finale du Bocuse d'Or 2025, Partenaire Platium de Sirha Lyon 2025 et Partenaire Platium de la Grande Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2025, Be WTR fournit toute l'eau de Sirha Lyon grâce notamment à l'installation de fontaines à eau.

Dammann Frères : La référence française en matière de thé et infusion au service des chefs et mixologues du monde entier.
STAND 6E116 - Partenaire Platium de la Finale du Bocuse d'Or 2025

Lavazza : La référence du café italien à savourer dans chaque tasse.
STAND 7C46 - Partenaire Platium de la Grande Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2025

Nespresso Professionnel : Le fournisseur d'équipements premium et café d'exception pour les professionnels de la restauration et de l'hôtellerie.
STAND 7A36 - Partenaire Platium de Sirha Lyon 2025 et de la Grande Finale du Bocuse d'Or 2025
Le jeudi 23 janvier à 9h15, Nespresso Professionnel animera un workshop sur la scène Sirha Coffee Show.

Ninkasi : Une entreprise qui célèbre la tradition brassicole lyonnaise à travers ses bières.
STAND 2.2H134 - Partenaire Platium de la Grande Finale du Bocuse d'Or 2025

Pommery : Le producteur de cuvées de champagne premium à destination des chefs.
STAND 6C214 - Partenaire Platium de la Grande Finale du Bocuse d'Or 2025

Championnat de France de Barista : L'épreuve qui valorise la maîtrise et le savoir-faire des baristas français.
Samedi 25 et Dimanche 26 Janvier

Championnat de France de Coffee In Good Spirits : Le concours de la préparation la plus innovante mêlant café et spiritueux.
Jeudi 23, Vendredi 24 et Samedi 25 Janvier

Championnat de France de Latte Art : Une compétition où chaque tasse devient une œuvre d'art.
Jeudi 23, Vendredi 24 et Samedi 25 Janvier

Scène Sirha Coffee Show : Le jeudi 23 janvier, la scène Sirha Coffee Show accueillera sur visiteurs une série de **workshops** et **ateliers** sur le cupping (dégustation) et l'extraction du café. La journée du lundi 27 janvier sera rythmée par de nombreuses **tables-rondes** sur le marché et les enjeux du secteur caféier. Ces temps forts seront animés par le **Collectif Café & Belco**.
Jeudi 23 (matin) et Lundi 27 janvier

Du jeudi 23 au lundi 27 janvier 2025, plongez dans l'univers des boissons et partez à la rencontre de profils inspirants, d'exposants passionnés et de concours captivants lors de Sirha Lyon à Eurexpo Lyon. Pour en savoir plus : cliquez ici.

Les accréditations sont ouvertes !

POUR FAIRE UNE DEMANDE D'ACCREDITATION : CLIQUEZ ICI