



+ RENDEZ-VOUS

MARSEILLE CAPITALE DU FOOD SERVICE & LIFESTYLE MÉDITERRANÉEN, DU 15 AU 17 MARS 2026

Pensé comme un véritable marché professionnel de la restauration, de l'hôtellerie et de l'art de vivre, **Sirha Méditerranée est le nouveau rendez-vous qui réunit en un seul lieu les talents, les savoir-faire et les innovations du pourtour sud.** Intégré à l'écosystème Sirha Food, l'événement affirme une identité résolument méditerranéenne, entre influences croisées, excellence culinaire et vision durable.

Équipements, produits, services, design, hospitalité : Sirha Méditerranée propose une lecture contemporaine et engagée des métiers du secteur, portée par la dynamique d'une région en plein essor touristique et gastronomique.

Plus qu'un salon, ce temps fort est pensé pour créer du lien, booster les opportunités business et faire rayonner l'art de vivre sud-européen à l'échelle internationale.

EDITO

OLIVIER GINON

Fondateur et Président
du groupe GL events

Dans un monde où la gastronomie constitue un véritable trait d'union entre cultures et territoires, Sirha Méditerranée s'impose comme le nouvel événement de référence du grand Sud pour les professionnels du Food Service, de l'hôtellerie et du lifestyle.

Du 15 au 17 mars 2026, Marseille - capitale européenne de la gastronomie en 2023 - accueillera cette rencontre inédite, qui met à l'honneur un art de vivre singulier, des savoir-faire uniques et des traditions séculaires, tout en offrant un espace d'échanges et d'opportunités aux acteurs locaux et internationaux.

Carrefour stratégique où se rejoignent innovation et excellence, Sirha Méditerranée est l'écrin idéal pour découvrir la richesse et la diversité culinaire de l'ensemble du bassin. Implanté au cœur d'une Provence dynamique, le salon se positionne comme un terreau fertile pour les échanges professionnels et les nouvelles collaborations.

En parallèle, un autre temps fort viendra renforcer cette dynamique : pour la première fois en France, la sélection Europe du Bocuse d'Or se déroulera à Marseille Chanot les 15 et 16 mars. La tenue conjointe de ces deux événements offrira un moment unique, faisant de Marseille la capitale incontournable de la gastronomie le temps d'un rendez-vous exceptionnel.



290

exposants et marques.

60%

de l'offre hôtelière concentrée en France, Espagne, Italie et Grèce.

500k

restaurants implantés autour du bassin méditerranéen.

63%

des consommateurs recherchent des produits locaux et artisanaux.

350 MILLIARDS D'€

CA du secteur Food Service en Europe du Sud, en pleine transformation vers des offres durables, locales et innovantes.

Sources : Enquête Ipsos 2020 / OMT, Ministère de la transition écologique / Vitagora / Tool Advisor / Port de Marseille Fos / News France

L'OFFRE EXPOSANTS

+ ÉQUIPEMENT DE CUISINE

Une large gamme de matériels adaptés aux besoins des cuisines actuelles : cuisson, froid, hygiène, petit équipement et ustensiles. Une offre complète pour optimiser l'efficacité et la performance.

+ PRODUITS ALIMENTAIRES

Fruits et légumes, produits de la mer, viandes, produits laitiers ou encore plats préparés : un panorama complet de l'offre alimentaire méditerranéenne, entre authenticité des terroirs et nouvelles tendances de consommation.

+ CAFÉ & BOISSONS

Cafés de Spécialité, thés, infusions, eaux minérales, jus, sirops, boissons sans alcool mais aussi vins, bières et spiritueux : ce secteur met à l'honneur les boissons du bassin, entre artisanat local et marques d'envergure.

+ LIFESTYLE INDOOR / OUTDOOR

Design d'intérieur, mobilier, arts de la table, bien-être ou encore agencement de restaurants et d'hôtels : ce pôle propose une immersion dans l'univers du lifestyle appliqué à l'hospitalité.

+ BOULANGERIE, PIZZA, SNACKING

Une vitrine pour les acteurs de la boulangerie, de la pizza et du snacking : matériel de cuisson, produits de boulangerie, pâtes à pizza, garnitures, viennoiseries ou encore solutions d'emballage.

+ SOLUTIONS DIGITALES & SERVICES

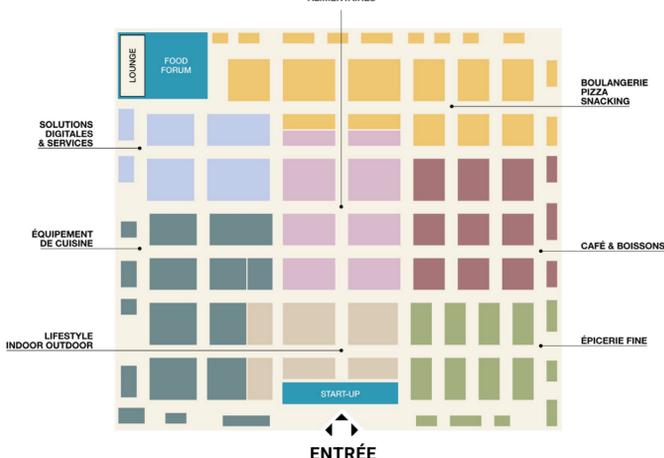
Outils de gestion, logiciels de réservation, services RH, solutions durables, communication, financement ou logistique : tout pour accompagner les professionnels dans leur quotidien et dans la transformation de leurs établissements.

+ START UP

Un espace dédié aux jeunes entreprises qui réinventent la food, les services et l'équipement. Un tremplin pour découvrir les concepts émergents et favoriser les rencontres entre entrepreneurs, investisseurs et prescripteurs.

+ ÉPICERIE FINE

Tartinables, huiles, condiments, confiseries et produits d'exception se retrouvent ici, dans une sélection soignée qui reflète le goût et la créativité des producteurs de la région.



SIRHA FOOD FORUM

Sur le **Sirha Food Forum**, **25 talks et masterclasses** feront battre le cœur culinaire de Marseille.

Aux côtés des grandes figures locales, la nouvelle génération prend la parole : **restaurateurs, chefs, pâtisseries, boulangers, spécialistes de la street food, mixologues, producteurs...** Une programmation vive et ouverte, à l'image d'une ville dont l'énergie gastronomique s'amplifie année après année.

La scène s'ouvre aussi aux grandes voix de tout le bassin méditerranéen - de l'Italie au Proche-Orient, de l'Afrique du Nord à l'Espagne - pour croiser techniques, produits et visions. Au menu : **retours d'expérience, démonstrations et débats sur les enjeux d'aujourd'hui et de demain - recrutement et formation des équipes, acquisition et fidélisation des clientèles, IA au service des métiers, approvisionnements durables et circuits de proximité.** Un espace pour apprendre, s'inspirer et tisser des liens, où l'écosystème marseillais montre, ensemble, comment il invente l'avenir de la restauration.

+ MARSEILLE ACCUEILLE LA SÉLECTION EUROPE DU BOCUSE D'OR



UNE PREMIÈRE EN FRANCE ET À MARSEILLE

Les 15 et 16 mars 2026, la France accueillera pour la première fois la sélection Europe du Bocuse d'Or, l'un des quatre tours préliminaires du célèbre concours culinaire mondial. Pendant deux jours, les meilleurs chefs européens rivalisent pour décrocher leur place pour la grande finale - qui se tiendra en janvier 2027, lors de Sirha Lyon - aux côtés des candidats venus d'Asie, d'Afrique et des Amériques.

Pensé par Paul Bocuse comme un concours par et pour les chefs cuisiniers, le Bocuse d'Or célèbre depuis 40 ans l'engagement, la technique et la créativité qui façonnent l'évolution culinaire.