



+ SIRHA MÉDITERRANÉE 2026

LES ANNONCES CLÉS DE LA CONFÉRENCE DE PRESSE

À un mois de l'ouverture, la conférence de presse tenue le 10 février à Marseille a réaffirmé la dimension stratégique de Sirha Méditerranée pour l'économie du food service méditerranéen. Porté par une commercialisation aboutie et l'accueil historique de la Sélection Europe du Bocuse d'Or, le salon s'affirme comme le carrefour des rencontres stratégiques, de l'innovation et de l'excellence culinaire. Retour sur les annonces majeures d'une édition qui place Marseille au sommet de la scène gastronomique mondiale.



290

exposants et marques réunis sur 3 000 m².

90%

de l'objectif de commercialisation atteint à date, signe d'un fort engouement de la filière pour ce nouveau format.

7 SECTEURS

représentés, incluant un pôle de 12 start up innovantes.

+50

chefs et experts attendus sur la scène Forum.

72 798

contacts qualifiés activés au sein de l'écosystème Sirha Food pour cet événement.

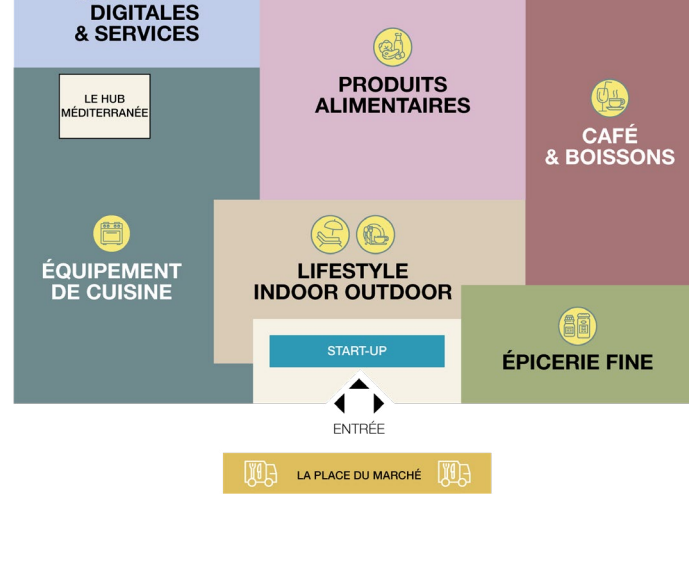
30

talks et masterclasses programmés pour décrypter les enjeux majeurs du secteur.

+ SIRHA MÉDITERRANÉE 2026 : LE NOUVEAU HUB FOOD & LIFESTYLE DU SUD

3 points clés qui font de ce salon la plateforme business de référence du food & hospitality en méditerranée :

- + Un hub stratégique d'échange, reliant Europe du Sud, Afrique du Nord et Méditerranée.
- + Des connexions directes et qualifiées entre producteurs, marques et acheteur clés.
- + Un maillon clé de l'écosystème Sirha Food, au service du développement régional et du rayonnement international.



+ UNE OFFRE CIBLÉE POUR RÉPONDRE AUX ENJEUX DU SECTEUR

Articulé autour de 7 secteurs complémentaires, l'offre couvre l'intégralité de la chaîne de valeur du food service et de l'hospitalité. **Avec déjà 90% de l'objectif de commercialisation atteint, réunissant 290 exposants et marques**, ce nouveau format rencontre déjà un succès.

Un espace stratégique est dédié à l'**épicerie fine** pour inspirer les chefs avec des ingrédients premium et des savoir-faire régionaux, enrichi par un village Tour des Terroirs et un village des torréfacteurs.

Le salon constitue également une vitrine majeure pour des secteurs piliers tels que **la boulangerie, le snacking et la pizza**, créant un dialogue entre l'artisanat local et les marques d'envergure.

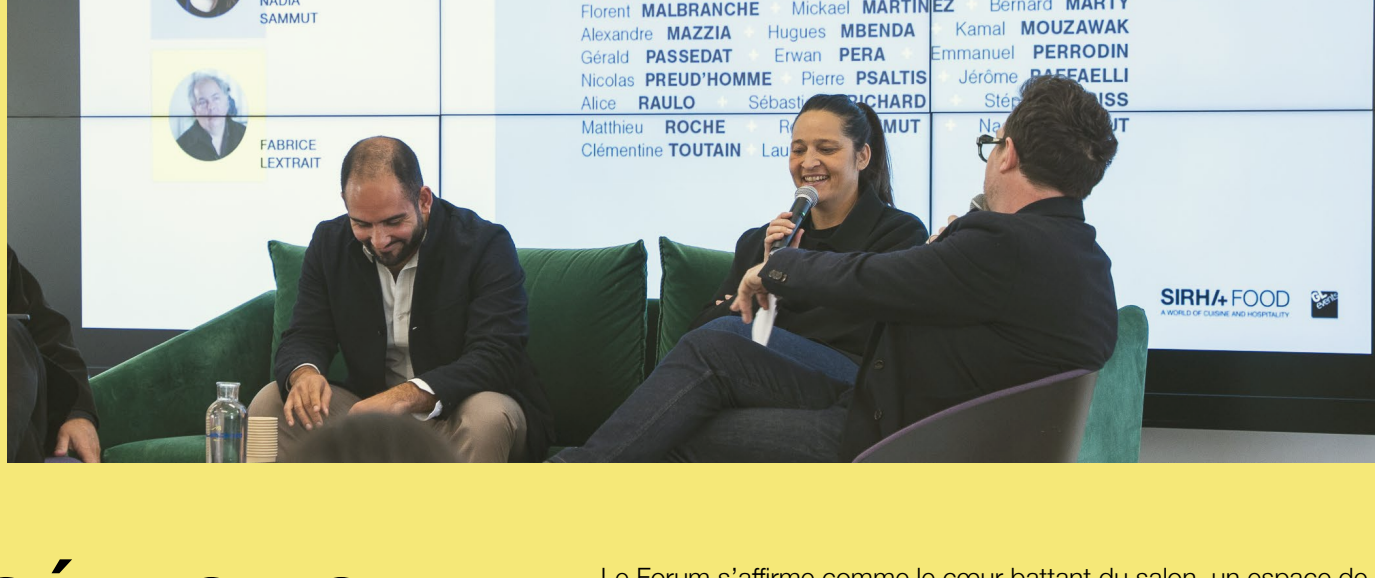
Le secteur **Boissons** accueille cette année les univers France Quintessence et Planète Bière, mettant à l'honneur les spiritueux français et la culture brassicole.

Sirha Méditerranée affirme aussi son identité à travers un pôle **Lifestyle indoor-outdoor** conçu pour façonner les lieux de vie et d'accueil de demain. Un nouvel axe stratégique, centré sur l'expérience client, qui constitue désormais un levier de développement majeur pour l'ensemble de la filière et pour les salons de l'écosystème Sirha Food.

ILS SERONT PRÉSENTS

- + **PRODUITS ALIMENTAIRES** : Promocash · Metro · MIN de Marseille · Provence Tourisme · Groupe Castelli · Ciao Gusto · PMU
- + **BOULANGERIE, PIZZA, SNACKING** : Moulin Forcher · APPA Méditerranée · Back Europ (groupe Rouby, DiA, Fedpa) · Progiat Synapsy
- + **CAFÉ & BOISSONS** : Montaner Pietrini · Boca Boissons · Atelier Patrick Font · Pressoir de Provence · Brasserie Licorne · Café Richard · Purezza · Henry Blanc · Nespresso · Loutsa
- + **ÉPICERIE FINE** : Alziari · Ararat · Atelier Bernard Marot · Nougat Diane de Poytiers
- + **ÉQUIPEMENT DE CUISINE** : Sofinor · Unox · Rational · MGC Grandes Cuisines · EDIMAT · Prest'Hyg
- + **SOLUTIONS DIGITALES & SERVICES** : JDC · Sunday · L'addition · Cashmag · Lightspeed
- + **LIFESTYLE INDOOR-OUTDOOR** : Braseros Hephaistos · Ma Pergola · Eurocave · Carré2rêve · Gafic

+ LA SCÈNE FORUM : UN AVANT-GOÛT DE LA PROGRAMMATION



SÉLECTION : FOCUS SUR 4 TEMPS FORTS

Le Forum s'affirme comme le cœur battant du salon, un espace de réflexion et de démonstration où se dessine l'avenir du secteur. À travers une trentaine de talks et masterclasses portés par **50 intervenants**, cette scène fait résonner les voix de tout le bassin méditerranéen.

Cuisine à impact, nouveaux tournants food, sourcing, modèles hybrides, durabilité : des prises de parole concrètes pour décrypter les attentes des consommateurs et accompagner les professionnels dans leurs enjeux quotidiens.



TABLE-RONDE : "MARSEILLE ET LES GRANDS TOURNANTS FOOD"

Animé par Fabrice Lextrait, directeur des Grandes Tables à la Friche la Belle de Mai, et Pierre-Antoine Denis, Chef à la tête du restaurant italien La Cantinetta à Marseille.

Cette table-ronde analyse deux décennies de métamorphose culinaire ayant propulsé Marseille au rang de carrefour gastronomique mondial.

Entre récits historiques et perspectives d'avenir, les intervenants décryptent les défis et les figures emblématiques qui ont fait de la cité phocéenne un véritable épicerie méditerranéenne, mêlant avec audace culture populaire et excellence créative.

"Marseille et les grands tournants food", le dimanche 15 mars à 13:45.



MASTERCLASS : JÉRÔME RAFFAELLI

Fondateur de la pâtisserie marseillaise « Oh Faon ! », il est l'un des pionniers de la pâtisserie végétale en France. Autodidacte engagé, il réinvente les classiques provençaux avec une approche éthique et durable, plaçant le multiculturalisme phocéien et l'innovation responsable au cœur de sa démarche créative.

Jérôme Raffaeli intervient le dimanche 15 mars à 15:40 lors d'une masterclass pour partager sa vision du goût de demain, plus responsable, sensoriel et inclusif.

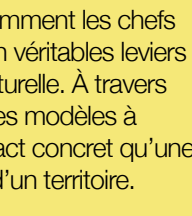
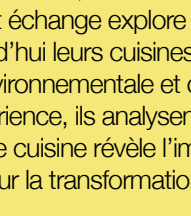
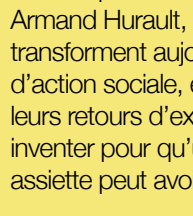
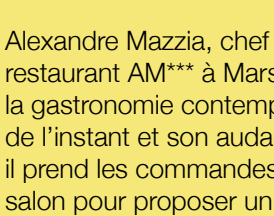


TABLE-RONDE : CUISINES À IMPACT

Animée par Nadia Sammut, Sébastien Richard et Armand Hurault, cet échange explore comment les chefs transforment aujourd'hui leurs cuisines en véritables leviers d'action sociale, environnementale et culturelle. À travers leurs retours d'expérience, ils analysent les modèles à inventer pour qu'une cuisine révèle l'impact concret qu'une assiette peut avoir sur la transformation d'un territoire.

"Cuisines à impact", le dimanche 15 mars à 14:35.



MASTERCLASS : ALEXANDRE MAZZIA

Alexandre Mazzia, chef pâtissier étoilé pour son restaurant AM*** à Marseille, est une figure majeure de la gastronomie contemporaine, réputé pour sa cuisine de l'instant et son audace. Au-delà de sa masterclass, il prend les commandes de la table du midi au sein du salon pour proposer un déjeuner business exclusif aux professionnels.

Alexandre Mazzia intervient le dimanche 15 mars à 15:15 lors d'une masterclass d'exception.

+ LES TEMPS FORTS QUI RYTHMENT L'ÉVÉNEMENT



LA SÉLECTION EUROPE DU BOCUSE D'OR : UN TEMPS FORT INTERNATIONAL

La sélection Europe du Bocuse d'Or s'installe en France, portée par **Gérald Passédât, président d'honneur**.

Véritable catalyseur pour le salon, le Bocuse d'Or incarne l'excellence culinaire et draine une forte dynamique business, attirant des professionnels venus de toute l'Europe. **20 équipes** s'affronteront pendant 2 jours - **les 15 et 16 mars** - pour décrocher leur place pour la Grande Finale mondiale lors de Sirha Lyon en janvier 2027. Les candidats devront sublimer des produits emblématiques du bassin méditerranéen comme le grondin rouge, la sèche, le pois chiche, l'artichaut violet ou l'oursin.

+ OMNIVORE Speakeasy L'ÉPICERIE DES TENDANCES CONFIDENTIELLES

Caché au cœur du salon, Omnivore revient avec deux speakeasy confidentiels : **Anchois Social Club** (15 mars) et **Sans Filet** (16 mars). Un format resserré, une sélection affinée, des échanges directs : Omnivore crée les vraies connexions entre celles et ceux qui font avancer la food.



SIRHA MÉDITERRANÉE 2026 - DÉCOUVREZ LE TEASER