



SIRHA LYON 2027 : LE PLUS GRAND RENDEZ-VOUS MONDIAL DU FOODSERVICE CHANGE D'ÉCHELLE POUR SA 23^{ÈME} ÉDITION

7 000 m² supplémentaires, près de 150 000 m² d'exposition, plus de 4 300 exposants et marques déjà confirmées et une expérience visiteurs entièrement repensée : Sirha Lyon change d'échelle pour sa 23^{ème} édition ! Organisé du jeudi 21 au lundi 25 janvier 2027 à Eurexpo Lyon, le plus grand rendez-vous international du Foodservice et de l'Hospitalité ouvre une nouvelle étape de son histoire. Luc Dubanchet, Directeur Général de Sirha Food en a présenté les grandes orientations lors de la conférence de presse de lancement organisée ce mercredi 7 octobre à Paris.

UNE OFFRE QUI RÉPOND AUX MUTATIONS DU MARCHÉ

Le Foodservice se transforme - Sirha Lyon aussi. Pour accompagner les mutations profondes d'un secteur en pleine redéfinition, le salon franchit un nouveau cap avec l'extension du Hall 4 et une surface événementielle inédite. De nouveaux univers font également leur entrée - **Hospitality Factory, Pizza World, Boissons et Gourmet** - pour refléter au plus près les grandes tendances qui reconfigurent le marché et créer de nouvelles dynamiques de rencontres et de business.

L'Étude Sirha Lyon x OpinionWay* met en lumière trois évolutions majeures qui dessinent le Foodservice de demain : la multiplication des lieux et formats de consommation, l'exigence d'une qualité accessible à tous et la dualité croissante entre bien-être et plaisir. Des aspirations désormais ancrées dans les comportements des consommateurs, que Sirha Lyon 2027 entend traduire concrètement dans son offre.

Fragmentation des usages, ritualisation de l'expérience

Les habitudes alimentaires se fragmentent : 55 % des Français fréquentent davantage les lieux de restauration rapide, snacking, coffee shops ou bars, contre 46 % pour la restauration traditionnelle. Face à cette individualisation, l'expérience et le lien deviennent des leviers de valeur.



Du bon marché au geste rare

L'excellence se démocratise : 80 % des Français citent la qualité de l'assiette lorsqu'ils acceptent un prix plus élevé, avec en tête la qualité et l'origine des produits (62 %) et le savoir-faire du chef (44 %).



Réparer le corps ou promettre la fête : la dualité santé-plaisir

Le même consommateur alterne désormais entre recherche de bien-être et envie de plaisir, de partage et de lâcher-prise. 31 % des Français choisissent au moins parfois un restaurant, un bar ou un café pour prendre soin de leur corps, contre 35 % pour faire la fête.



Avec cette nouvelle édition, Sirha Lyon franchit une étape structurante. L'extension d'Eurexpo permet de repenser l'organisation du salon, d'élargir son offre à de nouveaux secteurs et de renforcer les conditions d'accueil, de rencontre et de business pour les professionnels du Foodservice. Cette évolution accompagne l'internationalisation du salon et confirme le rôle de Sirha Lyon comme plateforme utile aux décideurs, aux exposants et à l'ensemble des acteurs de la filière, en favorisant les échanges, le partage d'expertises et le développement de nouvelles opportunités", témoigne **Luc Dubanchet**, Directeur général de Sirha Food.

UNE DYNAMIQUE COMMERCIALE ET INTERNATIONALE SOUTENUE

En progression par rapport à l'édition précédente, Sirha Lyon compte **4 300 exposants et marques** confirmés, dont **1 857 exposants directs** et **650 primo-exposants**. Cette nouvelle édition confirme à la fois la fidélité des acteurs historiques et l'attractivité du salon auprès de nouveaux exposants. Cette dynamique s'accompagne d'une internationalisation renforcée, avec **26% d'exposants internationaux** et **38 pays** déjà représentés.

La stratégie visiteurs évolue également pour renforcer la présence des décideurs, acheteurs et prescripteurs. Après avoir accueilli plus de 257 000 professionnels en 2025, dont 56% de décideurs et 18% de visiteurs internationaux issus de 120 pays, Sirha Lyon poursuit la dynamique engagée en développant des dispositifs toujours plus ciblés et adaptés aux attentes des professionnels.

C'est dans cette logique qu'est né **Sirha Lyon Expérience** : un dispositif qui place le business au cœur du salon. Une vingtaine d'espaces dédiés - scènes, lounges, lieux de croisement - ont été pensés pour que chaque professionnel puisse, en cinq jours seulement, nouer les contacts et saisir les opportunités.

L'innovation constitue un autre axe fort de cette nouvelle édition. **Sirha Start Up** réunit 60 jeunes entreprises et nouvelles solutions. **Sirha Pitch**, développé en collaboration avec **Service Compris**, donne la parole aux entrepreneurs et aux exposants. Les **Sirha Innovation Awards** distinguent quant à eux les innovations les plus significatives du marché à travers quatre grandes catégories.



LES GRANDS RENDEZ-VOUS QUI FONT SIRHA LYON

8 scènes, 104 interventions, 220 intervenants.

Au cœur du salon, le **Sirha Food Forum** propose une prise de hauteur sur les grandes transformations du Foodservice à travers des conférences, interviews, tables rondes et retours d'expérience. Les grandes figures du Foodservice et de la gastronomie seront également au rendez-vous au sein d'une programmation riche qui réunira Yannick Alléno, Lucie Caudrelier, Pierre Jean Chauty, Hippolyte Gras, Pierre Hermé, Cynthia Mérope, Nina Métayer...

L'**Arena Concours** accueille les trois grandes compétitions internationales de **Sirha Lyon** : l'**International Catering Cup** le jeudi 21 janvier, la **Coupe du Monde de la Pâtisserie** les vendredi 22 et samedi 23 janvier, puis le **Bocuse d'Or** les dimanche 24 et lundi 25 janvier.



40 ans du Bocuse d'Or, concours des légendes

Créé à Lyon en 1987 par Paul Bocuse, le Bocuse d'Or célèbre ses **40 ans en 2027** lors du **Grande Finale** organisée les 24 et 25 janvier pendant Sirha Lyon. Cette édition anniversaire sera ponctuée de plusieurs clins d'œil à l'histoire du concours, dévoilés progressivement au fil de la programmation.

Cyril Lignac, Président d'honneur de la Coupe du Monde de la Pâtisserie 2027

La Coupe du Monde de la Pâtisserie se déroulera les 22 et 23 janvier 2027 pendant Sirha Lyon. Elle réunira, autour d'épreuves emblématiques, les 20 équipes ayant brillé lors des sélections continentales. **Pour cette 20^{ème} édition, la compétition pourra compter sur une figure emblématique de la pâtisserie française : Cyril Lignac, qui en sera le Président d'Honneur.**



Sirha Lyon 2027 donne rendez-vous aux professionnels du Foodservice et de l'Hospitalité du jeudi 21 au lundi 25 janvier 2027 à Eurexpo Lyon.

POUR ACCÉDER À LA PRESS ROOM : [CLIQUEZ ICI](#)
POUR FAIRE UNE DEMANDE D'ACCREDITATION MÉDIA : [CLIQUEZ ICI](#)

* Étude menée en septembre 2026 par l'Institut OpinionWay pour Sirha Food et Sirha Lyon 2027 auprès de 1 004 Français âgés de 18 ans et plus.

Suivez nous



SIRHA LYON



SIRHA LYON



SIRHA LYON



SIRHA FOOD



SIRHA LYON



sirha-lyon.com/fr

SIRHA+ FOOD
A WORLD OF CUISINE AND HOSPITALITY

