SIRHA LYON

Communiqué de presse

DU 21 AU 25 JANVIER 2027

EUREXPO LYON



UN PARCOURS POUR DÉCOUVRIR TOUTES LES FACETTES DE LA FILIÈRE PIZZA LORS DE SIRHA LYON 2027

Du jeudi 21 au lundi 25 janvier 2027, Sirha Lyon - salon international de référence du Foodservice et de l'Hospitalité - invite les professionnels à parcourir les allées du salon à la découverte des offres et des savoir-faire de la filière pizza, notamment réunis au sein d'un nouveau secteur installé dans le Hall 2.2. Sur 1 113 m², 40 exposants attendus présentent des offres qui couvrent plusieurs étapes de l'activité, des ingrédients aux équipements, de la production aux nouveaux modes de vente. La visite se prolonge sur la scène Sirha Pizza World, où les savoir-faire de la filière prennent vie au fil des compétitions et des démonstrations. La pizza de demain se prépare à Sirha Lyon !

POUR 1 FRANÇAIS SUR 2[1], C'EST AVANT TOUT LA RECETTE QUI FAIT LA DIFFÉRENCE

Longtemps associée à la convivialité et au repas facile, la pizza change de dimension. La montée en gamme, la diversification des concepts et la recherche de nouvelles expériences se traduisent dans les produits, les méthodes de préparation et les formats proposés. Les réseaux sociaux amplifient cette évolution : généreuse, visuelle et déclinable en de nombreuses recettes, la pizza se prête facilement aux photos et aux vidéos. La pizza s'affirme ainsi comme un produit du quotidien, mais aussi comme un terrain d'expression et de découvertes.

Selon une récente étude Sirha Lyon x OpinionWay, 70% des Français déclarent manger de la pizza au moins une fois par mois[1]. Cette consommation s'inscrit dans un marché mondial estimé à **145 milliards de dollars**[2], qui représente plus de **8 milliards d'euros** de chiffre d'affaires en France[3], tandis que plus de **50% des ventes sont réalisées en livraison ou à emporter**[1]. **La pizza s'impose aujourd'hui comme un marché du Foodservice structuré, capable de répondre à des attentes très différentes.**



70% des français[1] déclarent manger de la pizza au moins une fois par mois

C'est dans ce contexte que Sirha Lyon crée un secteur dédié à la pizza pour sa 23ème édition. Cette nouvelle organisation répond à une réalité du marché : les professionnels ont besoin de retrouver, dans un même espace, les solutions, les partenaires et les expertises qui leur permettent de faire évoluer leur activité. Ils peuvent également comparer des ingrédients conçus pour différents usages, des solutions de cuisson et des outils pour faire évoluer leur production ou leur distribution. Le secteur pizza s'inscrit plus largement dans la nouvelle architecture de Sirha Lyon, pensée autour des grands filières métiers et des transformations du Foodservice.

"La création du secteur pizza s'inscrit dans l'évolution de Sirha Lyon, avec une offre organisée au plus près des filières et des besoins des professionnels. En réunissant, sur 1 113m², les acteurs des ingrédients, des équipements, des concepts et de la distribution, nous voulons créer des conditions favorables aux rencontres et aux opportunités d'affaires. L'expertise de Julien Ranet, Fondateur de France Pizza et président de l'Association des Pizzérias Françaises, contribue à ancrer ce nouveau secteur dans les réalités de la filière", commente **Luc Dubanchet**, Directeur Général de Sirha Food et Sirha Lyon.



UN PARCOURS SUR-MESURE AU CŒUR DU SECTEUR PIZZA

De l'ingrédient au nouveau point de vente : les professionnels de la pizza investissent le Hall 2.2 ! Pour accompagner les visiteurs dans leurs projets, Sirha Lyon propose un parcours au fil des grandes étapes de la chaîne de valeur.

1 Le goût comme signature

Comment construire une offre distinctive et garantir la régularité des recettes ? Molino Denti et La Torrente apportent deux réponses complémentaires.

Depuis 1955, trois générations perpétuent chez **Molino Denti** un savoir-faire meunier italien dédié aux professionnels de la pizza. Grâce à une sélection rigoureuse des grains, une expertise technique et des contrôles constants, les farines s'adaptent à chaque méthode de travail et à tous les temps de fermentation. Sa gamme Inflbra se distingue par l'utilisation de germe de blé toasté, qui apporte goût et caractère aux créations. Molino Denti est à retrouver au **stand 2B143**.

Spécialiste des produits à base de tomate, **La Torrente** propose une gamme variée, allant de la passata aux tomates pelées, en passant par les sauces prêtes à l'emploi. Ces différentes préparations permettent aux professionnels de choisir la texture et le format adaptés à leurs recettes. La Torrente est à retrouver au **stand 2F147**.

2 Choisir les équipements adaptés à son concept

Le four conditionne les méthodes de cuisson, l'organisation du poste et les volumes de production.

Depuis 1969, **Morello Forni** fabrique des fours professionnels pour les pizzerias. Sa gamme comprend des solutions au bois, au gaz et à l'électricité, ainsi que des modèles rotatifs ou hybrides. Une offre qui permet aux professionnels d'explorer différentes méthodes de cuisson selon leur concept et leur organisation. Morello Forni est à retrouver au **stand 2D145**.

Distributeur exclusif de Marana Forni en France, **SOPRO** met à l'honneur des fours à pizza à sole rotative ou statique. Sa gamme couvre plusieurs énergies, du bois au gaz jusqu'à l'électricité, avec des modèles mixtes. Cette approche permet aux professionnels de découvrir comment la cuisson rotative peut s'intégrer à leur méthode de travail. SOPRO est à retrouver au **stand 2D161**.

Depuis plus de 30 ans, **Desther** équipe les professionnels de la pizza. L'entreprise distribue les fours électriques modulaires PizzaMaster et les fours Manna Forni, proposés en versions rotative, à bois ou à gaz. Cette complémentarité permet de comparer des solutions électriques modulaires avec des fours qui s'appuient sur différents modes de cuisson. Desther est à retrouver au **stand 2B152**.

3 Optimiser la production

En période de forte activité, comment maintenir une offre régulière tout en organisant la production ?

Depuis 1984, **SCAL Mozzalat** accompagne les professionnels avec des solutions autour de la pizza et du snacking.
Son offre s'étend des farines et pâtons aux bases pizza, pizzas garnies et fromages. Des solutions conçues pour faciliter le travail en cuisine et permettre aux professionnels de différencier leur offre. SCAL Mozzalat est à retrouver au stand **2D142**.

4 Explorer de nouveaux canaux de vente

Comment élargir la zone de chalandise et développer de nouveaux relais de croissance ?

Au **stand 2D142**, **Adial** présente Pizzadoor, une solution de distribution automatisée qui permet de proposer des pizzas au-delà des horaires traditionnels d'ouverture. L'interface de commande, la gestion des stocks, la cuisson express et le pilotage à distance permettent de repenser l'organisation du point de vente. Pour les professionnels, l'innovation consiste à diversifier les canaux de vente et à rendre leur offre accessible dans de nouveaux contextes. Pizzadoor peut ainsi contribuer à élargir la zone de chalandise et à créer de nouvelles opportunités commerciales, en complément du service en restaurant.



LA SCÈNE SIRHA PIZZA WORLD, CINQ JOURS AU RYTHME DES CONCOURS

Au cœur du secteur pizza, la **scène Sirha Pizza World** constitue une étape incontournable du parcours. Pendant les cinq jours de Sirha Lyon, compétitions (notamment les Championnat de France de Pizza organisés par l'Association des Pizzérias Françaises), démonstrations et masterclasses mettent en lumière les techniques et les tendances qui façonnent la filière. En écho aux ingrédients, aux équipements et aux solutions présentés sur les stands, ces temps forts illustrent concrètement les savoir-faire des professionnels et les évolutions du métier, de la maîtrise des gestes aux nouvelles approches de la pizza.



+ **21ème Championnat de France de la Pizza**, du jeudi 21 au samedi 23 janvier 2027 : la compétition de référence issue du France Pizza Tour, réunit pendant 3 jours l'élite des pizzaïolos français. Ils s'affrontent dans diverses catégories (Classique, Dessert, Rapidité, Large, Acrobatique In Teglia, In Pala, Focaccia).

+ **8ème Championnat de France de Pizza Napolitaine**, le dimanche 24 janvier 2027 : cette compétition célèbre l'authenticité d'un savoir-faire inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO. Les candidats s'affrontent autour des deux recettes emblématiques de Naples : la Margherita et la Marinara.

+ **2ème Championnat de France de Pizza Contemporaine**, le dimanche 24 janvier 2027 : cette épreuve célèbre l'évolution de la pizza à travers des créations qui allient tradition et innovation. Pâtes travaillées selon des techniques de fermentation avancées, textures maîtrisées et garnitures originales : les candidats repoussent les limites de leur art pour proposer une vision personnelle de la pizza contemporaine.

+ **5ème Championnat de France Pasta**, le lundi 25 janvier 2027 : véritable symbole de la gastronomie italienne, les pâtes offrent un terrain d'expression infini aux professionnels les plus créatifs. Pour décrocher le titre, 20 candidats s'affrontent dans deux catégories au sein de cette compétition organisée par Oggi Pasta : pâtes fraîches et pâtes sèches.



POUR ALLER PLUS LOIN : DES SECTEURS ET UNIVERS COMPLÉMENTAIRES AU SECTEUR PIZZA

+ Au sein du secteur **Boulangerie-Pâtisserie**, **Forcher - Les Moulins** (**stand 3E134**), **Mecatherm** (**stand 3E43**) et **3D Bakers** (**stand 3D06**) donnent à découvrir des approches convergentes autour du travail de la pâte. Les acteurs de la meunerie, des équipements et de l'impression 3D alimentaire prolongent la réflexion autour des farines, de la fermentation et de la création de nouveaux formats.
+ Côté **Equipements de cuisine**, certains exposants présentent des solutions pour organiser le travail en cuisine et accompagner la production d'une offre de restauration. C'est le cas par exemple de **Rational France** (**stands 2C56** et **2D58**) avec l'iCombi et le VarioCookingCenter, ou encore de **Robot-Coupe** (**stand 2C26**) avec ses équipements de préparation.
+ Au cœur de la **Place du Marché**, **Plantin** (**stand 6F108**) met la truffe à l'honneur, tandis que **Baffegò** (**stand 6H106**) présente le Pron rouge. Ces ingrédients ouvrent une réflexion sur les garnitures, les associations de saveurs et la création de recettes à forte identité, en écho aux évolutions observées dans la pizza et des nouvelles attentes des consommateurs en termes de goût.
+ Enfin, l'espace dédié aux **Pavillons internationaux et régionaux** accueille cette année encore un **pavillon italien de 619m²**. Il permet d'inscrire la visite dans un cadre gastronomique plus large et prolonge la découverte des produits et savoir-faire italiens.

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 MEDIA : CLIQUEZ ICI

[1] *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.*
[2] *Fortune Business Insights*
[3] *Food Service Vision*
[4] *Euromonitor*

Suivez nous

SIRHA LYON | SIRHA LYON
SIRHA LYON | SIRHA FOOD
SIRHA LYON | sirha-lyon.com/fr

SIRHA FOOD
LE PLUS DE CHAMPS INTERNATIONAUX