

Montpellier, le 3 décembre 2025

**SIPRHO : Zoom sur l'univers du bar, ADN historique du salon
& concours de mixologie et soirée Beach Party**

Montpellier – Parc des Expositions | Les 9, 10 et 11 février 2026

Depuis sa création, le SIPRHO (Salon des Plages, Bars, Restaurants et Hôtels) met en lumière le monde du bar et des boissons sous toutes ses formes. Nouvelles pratiques de consommation, innovations produits et technologies disruptives qui redéfinissent l'expérience client : le salon est un espace vivant et expérientiel, où les professionnels viennent découvrir, goûter, tester et s'inspirer. Sans oublier un temps fort : la compétition de mixologie « Mix-O-Contest » organisée le 11 février 2026.

Les tendances qui s'imposent sur le salon

- Essor des cocktails prêts à boire et du No/Low Alcohol (Low ABV)



La tendance RTD (Ready-to-Drink ou Prêt-à-boire) se confirme avec la présence de marques comme Beez Freeze (sucettes glacées Made In France version cocktails – Montpellier), Cocktail Express (spécialiste de la fabrication et distribution de préparation de cocktails pour les professionnels - Noyal-Châtillon-sur-Seiche), Delicocktail (spécialiste des bases de préparation de cocktails – Montoux) ou Le Coq'Tail Français qui revisitent l'art du cocktail nomade et glacé.

Côté sans alcool, Sober Spirits illustre la montée en puissance du No & Low Alcohol, avec des spiritueux alternatifs et des mocktails (cocktails sans alcool) sophistiqués. « *Les alternatives sans alcool ont beaucoup progressé. Les mocktails ne sont plus relégués au second plan* », indique Martin Pivetta, dirigeant de Good Old Drinks (bar itinérant pour l'événementiel, Montpellier).

- Retour à l'artisanat et au local

Les spiritueux s'ancrent aussi de plus en plus dans le terroir avec Ciala (liquoriste artisanal de Provence), Coq-Ô-Rico (liquoriste français artisanal), La Maison de l'Hédonisme (distributeur de spiritueux artisanaux), ou encore MaterieldeBar.com, fidèle exposant, et aussi fabricant d'un gin artisanal montpelliérain « Ingenious » (société M Ta Folie) présenté pour la 1^{ère} fois sur le salon. Sans oublier Extradry, qui propose des garnishes (fruits déshydratés pour cocktails – Ascain - 64) et des liquides spécifiques pour les cocktails.

Les grossistes régionaux comme *Les Caves Notre Dame*, *Alary Boissons*, *Gabriel Boissons Distribution*, *Montaner Pietrini*, *ABS*, ou *Vinodiff* reflètent la richesse du tissu local et la diversité de l'offre.

- La technologie au service du bar

L'innovation ne se limite plus aux contenus et aux contenants : elle se joue aussi derrière le comptoir. Plusieurs exposants présentent des solutions imaginées pour gagner en efficacité et en constance. Parmi eux : Time Shaker (machines à cocktails connectées, Le Crès), Tap and Taste (cocktails en fût, Châteaurenard), On Tap Cocktail (tireuses à cocktails, Tonneins) et Oenopro (solutions matérielles pour faire du vin au verre et machines à cocktails).

Mix-O-Contest : la compétition mixologie du SIPRHO



La 2^{ème} édition du Mix-O-Contest, la compétition bar du salon, revient cette année le mercredi 11 février sur l'espace SIPRHO BEACH CLUB (La Plage indoor du SIPRHO). Huit candidats ont été présélectionnés sur Instagram, avec une consigne créative : imaginer un cocktail intégrant une liqueur Fair autour du thème « *Contes & Légendes* ». Le jour de la compétition, chaque participant présentera la création dévoilée sur les réseaux sociaux lors d'un passage en live devant un jury et les visiteurs du salon. « *Les cocktails seront jugés sur leur originalité, leur précision technique, la propreté du poste, l'équilibre des saveurs, ainsi que la dimension scénique de leur prestation* », indique Martin Pivetta, fondateur de *Good Old Drinks* (bar itinérant événementiel – Montpellier) et chef d'orchestre de cette compétition aux côtés de Frédéric Zanoni (MaterieldeBar.com). L'après-midi, les finalistes enchaîneront avec une épreuve créative : 1h30 pour imaginer un cocktail à partir d'un panier composé de produits fournis par les exposants du salon.

Derrière cette compétition, l'ambition est de mettre en lumière la scène bar française, fortement représentée sur le salon par des talents d'Occitanie. Comme le rappelle Martin Pivetta : « *La mixologie française bouillonne. Le SIPRHO permet de montrer cette énergie, ce savoir-faire, et de mettre en lumière la profession.* » Il ajoute même : « *Sur les prochaines éditions du salon, nous aimerions monter le niveau en organisant des concours plus variés autour de l'univers du bar, pourquoi pas autour du flair, ou de l'univers des mocktails (cocktails sans alcool) qui sont très tendances* ».

Clin d'œil : le salon dispose de son propre cocktail signature élaboré par les équipes du SIPRHO et des professionnels du bar. « *Chaque année, nous mettons un sens à l'honneur et cette année c'est le goût que nous avons traduit notamment avec la création d'un cocktail unique* », souligne Cynthia Tremblay, cofondatrice du salon aux côtés de Mathias Barrios et Sébastien Sanchez.

Soirée Beach Party : l'esprit festif du SIPRHO s'invite au Parc Expo



Au SIPRHO, la convivialité n'est pas un simple supplément d'âme : c'est une véritable signature. Portés par leur expérience dans le monde du bar et des plages privées, les fondateurs du salon tiennent à préserver l'atmosphère festive qui a forgé leur identité professionnelle. C'est dans cet esprit qu'est née la grande Beach Party du SIPRHO, un rendez-vous festif pour les exposants et visiteurs.

Le mardi 10 février 2026, l'un des halls du Parc Expo se transforme en une immense plage indoor, avec ambiance tropicale, musique, lumières, animations et un décor pensé pour faire oublier les murs du salon. L'édition précédente a rassemblé près de 3 000 participants, venus prolonger la journée de salon dans une atmosphère chaleureuse et décontractée, fidèle à l'ADN du SIPRHO. « *Cette soirée, véritable temps fort de l'événement, offre un espace privilégié pour échanger, réseauter et célébrer, dans un cadre qui rappelle les soirées d'été sur le sable...* », ajoute Mathias Barrios.

Le SIPRHO s'articule autour de six univers répartis sur 17 000 m² de surface d'exposition :

- Alimentation & boissons (secteur le plus représenté sur le salon)
- Mobilier, décoration & art de la table
- Equipements professionnels
- Textile, communication & technologie
- Services & formations
- Plage & agencement extérieur

Chiffres clés du salon 2025 (certifiés par l'organisme Expo'Stat)

- Fréquentation : 19 987 professionnels sur 3 jours
- 356 stands exposants / 450 marques représentées
- 17 525 m² de surface d'exposition
- Objectif 2026 : dépasser les 20 000 visiteurs professionnels

Informations pratiques

Dates : du 9 au 11 février 2026

Lieu : Parc des Expositions – Montpellier

Entrée gratuite pour les professionnels – enregistrement obligatoire sur www.siprho.com

Contact presse : Si vous souhaitez obtenir davantage d'informations, échanger avec les organisateurs du salon, entrer en contact avec des exposants ou **demandeur une accréditation** pour venir sur le SIPRHO, veuillez contacter le service presse.

[Dossier photos accessible ici](#)