



+ PREMIÈRE ÉDITION RÉUSSIE : SIRHA MÉDITERRANÉE DEVIENT LE NOUVEAU RENDEZ-VOUS SUDISTE DU FOOD SERVICE

Pari gagné pour la première édition de Sirha Méditerranée qui s'est déroulée du **15 au 17 mars à Marseille Chanot**. Avec **14 000 professionnels** réunis, dont **45% de dirigeants, chefs et décideurs**, le salon s'impose comme le nouveau grand rendez-vous annuel des acteurs du food service du bassin méditerranéen.

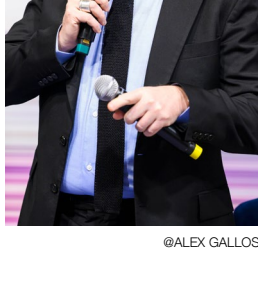
Sirha Méditerranée confirme son rôle stratégique au sein de l'écosystème **Sirha Food** : un rendez-vous de proximité qui répond aux enjeux économiques de la profession, tout en soutenant le développement régional et le rayonnement international. Un succès rythmé par trois jours de **connexions qualifiées** et **d'interventions de haut niveau**, qui ont placé Marseille au cœur de la scène gastronomique.

LES CHIFFRES CLÉS DE CETTE ÉDITION

- 14 000** professionnels dont 45% de dirigeants, chefs et décideurs.
- 1 300 CHEFS**
- TOP 5** des pays visiteurs : **France, Italie, Suède, Hongrie, Norvège.**
- +310** exposants et marques.
- 50% DES EXPOSANTS** ont piloté leur networking via l'application.
- 2 430 SCANS DE BADGES** pour une qualification immédiate des leads et besoins clients.
- +50 CHEFS ET EXPERTS** sur la scène Food Forum.
- 2 CONCOURS INTERNATIONAUX**



OLIVIER GINON, Président de GL events
LUC DUBANCHET, Directeur Général de Sirha Food
JÉRÔME BOCUISE, Président du Bocuse d'or



SALEX GALLOSI

« Cette première édition valide la pertinence stratégique d'un déploiement dans le Sud pour répondre aux défis spécifiques des acteurs de l'arc méditerranéen. Pleinement intégré à l'écosystème Sirha Food, l'événement a démontré en trois jours la force de son modèle : une audience ciblée, des flux d'affaires concrets et une mobilisation exhaustive de la filière. Par ses racines locales et sa capacité à apporter des réponses concrètes aux problématiques régionales, Sirha Méditerranée s'affirme désormais comme le nouveau carrefour fédérateur du Food Service méridional », déclare **Luc Dubanchet**, Directeur Général de Sirha Food.

+ UN ANCRAGE RÉGIONAL AU SERVICE D'UNE AMBITION GLOBALE

Porté par l'engagement d'acteurs locaux majeurs, dont l'**Office de Tourisme de Marseille**, le salon s'appuie sur une base territoriale solide.

Avec **60% d'exposants régionaux**, cette alliance entre racines locales et ouverture globale s'est incarnée à travers des parcours immersifs : l'espace **Épicerie Fine**, le **Village Tour des Terroirs**, ainsi que les pôles dédiés aux **Vignerons** et aux **Torréfacteurs**. Ces vitrines ont subligné les savoir-faire et les produits d'exception qui forgent l'identité du territoire.



SALEX GALLOSI

UNE OFFRE STRUCTURÉE POUR LES DÉCIDEURS DU GRAND SUD

Rassemblant plus de **310 exposants et marques autour de sept secteurs clés**, le salon a permis de concrétiser de réelles opportunités de croissance et d'accélérer les synergies entre acteurs du marché.

« Sirha Méditerranée est une réussite de par sa configuration à taille humaine qui favorise la proximité et les discussions business. Nous avons bénéficié d'une forte affluence avec des profils très variés. C'est un rendez-vous stratégique dont la localisation est un atout majeur pour toucher efficacement le marché régional », s'enthousiasme **Clément Wallon Castelli**, Représentant Commercial Bouches-du-Rhône chez Castelli.

UN VISITORAT QUALIFIÉ, MOTEUR DU SECTEUR

La réussite repose sur la qualité d'un visitorat à haute valeur ajoutée. Avec **45 % de dirigeants, chefs et décideurs**, l'événement a réuni une concentration de leaders et d'enseignes de premier plan, tels qu'**Accor, Bacardi Martini, Club Med, CMA CGM, Compass Group France, Corsica Linea, Danone, Elior, Groupe Blachère, Groupe Lactalis Food Service France, Hermès, Hôtel Dieu - InterContinental Marseille, Les Roches Blanches, SNCF, Sodexo, Sysco France**.

« Nous sommes venus à Sirha Méditerranée pour découvrir les tendances et voir ce qui se fait dans nos catégories de produits. Dans notre métier, le défi est de fidéliser, et c'est le lieu pour sourcer et nous inspirer. C'est aussi l'occasion d'échanger avec des chefs pour recueillir des avis sur nos produits, et identifier de nouvelles opportunités d'innovations. », témoigne **Elliot Nakache** de l'entreprise Le Paysan Urbain Marseille.



SALEX GALLOSI

UNE OFFRE COUVRANT L'ENSEMBLE DES BESOINS OPÉRATIONNELS

De la puissance des leaders de la distribution (**Metro, Promocash**) à l'agilité des solutions digitales (**Square, Zenchef**), l'offre a couvert l'intégralité des besoins opérationnels. Le salon a également réuni spécialistes de l'équipement (**Prest'Hyg, MGC Grandes Cuisines**) et acteurs référents des boissons (**Marseille Boca Boissons, Henry Blanc**). Cette mobilisation, soutenue par **Provence Tourisme** et la **CCI d'Aix-Marseille-Provence**, confirme que Sirha Méditerranée s'impose comme le moteur de développement économique régional.

FOCUS LIFESTYLE

En réponse aux spécificités du bassin méditerranéen, le secteur **Lifestyle indoor-outdoor** s'est affirmé comme un levier de croissance majeur, proposant des solutions d'aménagement (terrasses, hôtellerie de plein air, plages) indispensables aux professionnels du Sud.



SALEX GALLOSI

+ LE FOOD FORUM : ANALYSER ET ANTICIPER LES MUTATIONS DU SECTEUR

Le Food Forum a mis en lumière la dynamique de la scène marseillaise et remplit une double mission : offrir inspiration à travers des talks explorant les enjeux business et démontrer l'expertise technique. Près de **50 intervenants majeurs** se sont succédés pour mettre en perspective les défis de demain. Parmi eux : **Isabelle Brémont** (Provence Tourisme), **Musa Dagdeviren** (Çiya), **Alexandre Mazzia** (AM), **Mickaël Martinez** (MTZ Bakery), **Gérald Passadat** (Le Petit Nice Passadat), **Emmanuel Perrodin** (Chef itinérant et historien), **Blandine Paris** (Refettorio), **Nadia Sammut** (La Fenière), **Ludovic Turac** (Une Table au Sud) et **Laura Vidal** (The Small Group).

« S'inspirer de son territoire, c'est essentiel, surtout à Marseille où il y a une richesse incroyable d'artisans et de produits. C'est aussi pour ça que la ville est au cœur de beaucoup de choses aujourd'hui. Il y a une vraie légèreté ici. Marseille, pour moi, c'est un mélange entre New York, Barcelone, un peu l'Afrique et c'est ça que j'aime », nous livre **Alexandre Mazzia**, Chef du restaurant AM***.

+ UNE PLURALITÉ DE FORMATS QUI FÉDÈRE

La diversité des formats illustre la capacité de Sirha Food et de ses salons à fédérer l'ensemble de la filière - des chefs aux industriels - en valorisant les cultures culinaires mondiales, les spécificités régionales et les nouveaux usages du marché.

LA SÉLECTION EUROPE DU BOCUSE D'OR

Ce concours emblématique a une résonance internationale stratégique et une couverture médiatique d'envergure qui a renforcé la visibilité des talents tout en couplant l'aura du salon à celle des professionnels du secteur.

LA SOIRÉE DE CLÔTURE SIRHA MÉDITERRANÉE x BOCUSE D'OR EUROPE

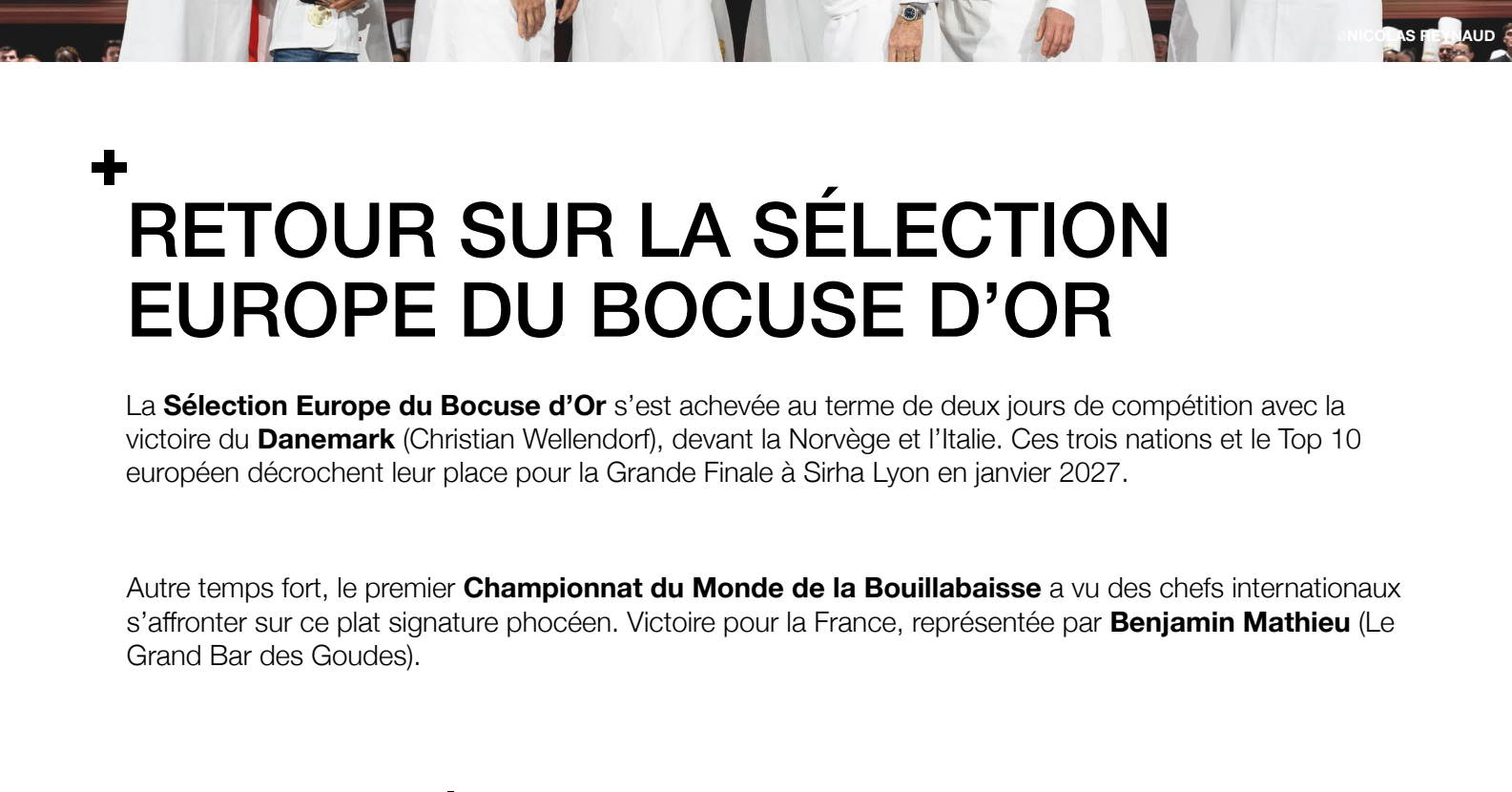
Cette soirée, en partenariat avec la CCI d'Aix-Marseille-Provence, a rassemblé au Palais de la Bourse chefs, équipes du Bocuse d'Or, partenaires, exposants et professionnels dans un cadre d'exception. Une affluence record qui témoigne de la vitalité de la communauté Sirha Food et de la puissance de son réseau.

SPEAKEASY OMNIVORE

Ces formats immersifs et confidentiels offrent une expérience éditoriale autour des tendances et mutations de la food culture. Véritables repaires d'influence, ils ont réuni 300 invités sur les deux soirées.

LE FOODCOURT DE LA PLACE DU MARCHÉ

Témoin de collaborations entre chefs, foodtrucks et marques emblématiques du CHR comme Pernod Ricard, cet espace convivial a favorisé les rencontres et renforcé l'expérience globale de Sirha Méditerranée.



SALEX GALLOSI

+ RETOUR SUR LA SÉLECTION EUROPE DU BOCUSE D'OR

La **Sélection Europe du Bocuse d'Or** s'est achevée au terme de deux jours de compétition avec la victoire du **Danemark** (Christian Wellendorf), devant la Norvège et l'Italie. Ces trois nations et le Top 10 européen décrochent leur place pour la Grande Finale à Sirha Lyon en janvier 2027.

Autre temps fort, le premier **Championnat du Monde de la Bouillabaisse** a vu des chefs internationaux s'affronter sur ce plat signature phocéen. Victoire pour la France, représentée par **Benjamin Mathieu** (Le Grand Bar des Goudes).

+ RETOUR EN IMAGES



SALEX GALLOSI, ANNE SOPHIE NIVAL, ENICOLAS REYNAUD

RENDEZ-VOUS EN 2027

Sirha Méditerranée confirme son ambition : devenir le hub naturel des échanges du food service entre l'Europe du Sud et l'ensemble de la Méditerranée.

Le salon donne rendez-vous aux professionnels du **14 au 16 février 2027** pour une édition connectée aux nouvelles dynamiques de marché et aux flux touristiques croissants du bassin méditerranéen.