SIRHA EUROPAIN

Communiqué de presse

DU 21 AU 24 JANVIER 2024

PARIS
PORTE DE VERSAILLES

SIRHA EUROPAIN 2024 : CÉLÉBRER LA FRENCH BAKERY QUI INSPIRE LE MONDE ENTIER

Rendez-vous pluraliste des professionnels de la boulangerie, pâtisserie et du snacking, **Sirha Europain revient du dimanche 21 au mercredi 24 janvier 2024 à Paris Porte de Versailles.**
Cette 25ème édition de Sirha Europain est l'occasion de revenir sur l'ensemble des composantes du métier de boulanger-pâtissier à travers 70 masterclasses, tables-rondes et concours, ainsi que l'offre de 300 exposants et marques, start up, projets entrepreneuriaux et innovations.

"À travers Sirha Europain, nous aspirons à faire rayonner la boulangerie, la pâtisserie et le snacking en France et à l'international. Cette année, Sirha Europain est le théâtre de nombreuses initiatives qui contribueront à faire avancer l'ensemble de la filière et à répondre aux enjeux présents et futurs."
Luc Dubanchet, Directeur de Sirha Food et Sirha Europain, chez GL events.

QUAND ENTREPRENEURIAT, INNOVATIONS ET TECHNOLOGIE SE RENCONTRENT

Distinction emblématique des événements Sirha Food et accélérateur de business et de notoriété, les prix innovations - ici **Sirha Europain Awards** - décernent un prix aux meilleures innovations de l'année dans 3 catégories : Matériels, Équipements, Technologies et Services ; Produits et Ingrédients ; Produits, Matériels pour snacking et petite restauration.
Sur 40 dossiers présentés, 9 lauréats seront exposés dans l'espace Sirha Innovations dès l'entrée du salon et pendant toute sa durée, et récompensés sur la scène du Sirha Food Forum le dimanche 21 janvier à 17h50.
Nouveauté cette année, le jury qui se réunit le 13 décembre aura l'opportunité de décerner un prix dans la catégorie "Coup de cœur".

Le **pôle start up** revient afin de **mettre en lumière des jeunes entreprises innovantes** qui font bouger les lignes. Plusieurs solutions y sont exposées telles que **The Very Food Co** - des alternatives végétales aux œufs et aux produits laitiers - et **La Pâtisserie Numérique** - une imprimante 3D culinaire.

Fruit d'une association entre Sirha Food, Transgourmet et Service Compris, **Futur(e)s Food** - la **première initiative française qui déniche et récompense les "food-entrepreneurs"** - revient pour une deuxième année consécutive, cette fois pendant Sirha Europain. Qu'ils soient restaurateurs, boulangers, chefs, ingénieurs, épiciers, agriculteurs, reconvertis, ces femmes et hommes bousculent les codes de la profession pour inspirer l'ensemble du secteur du Food Service.
Parmi les initiatives en compétition, **Terre et Blé** - nominée dans la catégorie "Expérience" - cultive d'anciennes variétés méridionales dont le grain est moulu quotidiennement sur meules de pierre ou encore **Le jardin de Pauline** - nominée dans la catégorie "Agriculture" - produit des fleurs comestibles et fines herbes fraîches certifiées Agriculture Biologique et destinées aux artisans, restaurateurs et particuliers.

Futur(e)s Food récompense, le 23 janvier prochain, les 5 meilleurs projets dans les catégories "Agriculture", "Reconversion", "Solidaire", "Expérience" et "Innovation". Un "Prix du Public" sera également décerné.

Plus largement et sur 10 000m², ce sont **plus de 300 exposants et marques dont 15% d'internationaux** qui viennent présenter leur offre aux visiteurs professionnels toujours en quête de nouveautés. Artisans, industriels, réseaux de boulangeries, indépendants, franchisés, tous se donnent rendez-vous à Sirha Europain.

3 SCÈNES DE MASTERCLASSES & TABLES-RONDES POUR COLLER À LA RÉALITÉ D'UN MARCHÉ DYNAMIQUE

RÉFLÉCHIR ENSEMBLE GRÂCE AU SIRHA FOOD FORUM

Fidèle aux autres événements de l'écosystème Sirha Food, Sirha Europain accueille aussi un **Sirha Food Forum**, scène pensante qui invite aux échanges et aux débats entre professionnels pour enrichir les exposants et visiteurs et les aider à mieux appréhender l'avenir, ainsi que les grands changements auxquels ils sont confrontés.
Du 21 au 24 janvier, 50 intervenants se succèderont sur la scène du Sirha Food Forum, partageant ainsi leurs points de vue et retours d'expériences selon 4 grands thèmes :

+ **« Focus produit » :** de son utilisation à son approvisionnement, en passant par ses différentes formes et alternatives
+ **« Grand entretien »** : 35 minutes pour revenir sur un parcours marquant du secteur
+ **« Casser les codes »** : 45 minutes pour secouer le secteur et parler sans tabou de ses sujets structurants
+ **« Honoré le Mag »** : analyse de marché, état les lieux du secteur et des tendances, en partenariat avec le magazine Honoré le Mag

À retrouver au Sirha Food Forum : **Rodolphe Landemaine** - fondateur de la Maison Landemaine et Land & Monkeys - pour un grand entretien sur le sujet de la **"Boulangerie végétale"** ; **Thomas Teffri Chambelland** - fondateur de l'École internationale de boulangerie et boulanger autodidacte spécialiste des **fermentations naturelles** -, **Anaïs Hody** - pâtissière et fondatrice d'Hody Academy et Le Chef en Box - et **Christian Gillet** - Champion de France de boulangerie - pour un échange sur la thématique **"Les pieds dans le plat : Repenser la formation"**.

(RE)DÉCOUVRIR SUR LA SCÈNE BAKE & SNACK

La scène Bake & Snack fait son apparition pour célébrer le travail de la pâte et le savoir-faire des professionnels du secteur. Un espace où la technique sera mise à l'honneur grâce aux démonstrations d'experts offrant aux visiteurs l'opportunité d'apprendre les astuces et les gestes essentiels au métier de boulanger.
Pour inspirer la profession et favoriser la découverte de nouvelles techniques et opportunités, Sirha Europain 2024 fait la part belle au snacking, tendance florissante qui pousse les établissements à redéfinir leur offre.

Pendant 4 jours, cette scène accueillera de nombreux professionnels qui se succèderont pour donner diverses masterclasses sur le thème de la boulangerie et du snacking. **William et Simon Benitah** - fondateurs du restaurant Will's Deli - partageront leur recette du Reuben Pastrami, **Elisa Gautier** - fondatrice du restaurant Kiosk - proposera son interprétation du grilled cheese, **Grégory Guerguerian** - fondateur de la boulangerie arménienne Juni - mettra à l'honneur l'Armenian street food et **Jean-Baptiste Grangé** - artisan pâtissier et fondateur de la Boulangerie Jean-Baptiste Grangé - partagera son savoir-faire autour des viennoiseries, un produit incontournable de la boulangerie sucrée.

SE DIVERSIFIER GRÂCE À LA PÂTISSERIE

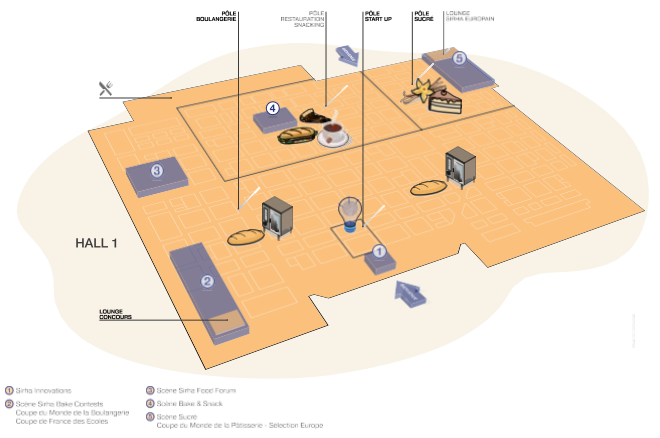
Les mardi 23 et mercredi 24 janvier la **Scène Sucré** sera le théâtre, après 2 jours de compétition animés grâce à la Sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, de 13 masterclasses orchestrées par des chefs pâtissiers et de professionnels du sucre renommés.

PATRIMOINE, TRANSMISSION ET PARTAGE À L'HONNEUR DES 3 CONCOURS NATIONAUX ET INTERNATIONAUX

Après un cycle de sélections nationales, la **Sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie** se tiendra les dimanche 21 et lundi 22 janvier 2024. Sept pays participants - Belgique, Danemark, France, Italie, Royaume-Uni, Suède, et Suisse - s'affronteront sous les yeux de **Pierre Hermé**, Président du concours, et **Stéphane Leroux**, Président d'Honneur, pour tenter de décrocher l'une des 3 places pour la Grande Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, pendant Sirha Lyon en janvier 2025.

En plus de la pâtisserie, Sirha Europain 2024 accueille la **Coupe du Monde de la Boulangerie**, événement majeur de la promotion des métiers de la boulangerie dans le monde entier. La compétition réunit 12 équipes internationales les dimanche 21 et lundi 22 janvier, autour du thème commun des grands événements sportifs, à l'heure où la France vient d'accueillir la Coupe du Monde de Rugby et à quelques mois des Jeux Olympiques et Paralympiques Paris 2024.
Les équipes de 3 candidats, s'affronteront autour de 4 épreuves (baguette et pain du monde ; viennoiserie ; restauration boulangère et pièce artistique) pour décrocher le titre emblématique de Champion du Monde de la Boulangerie. Qui de l'Allemagne, du Chili, de la Chine, de la Corée du Sud, de la Côte d'Ivoire, de la France, du Ghana, de la Grèce, du Japon, de Madagascar, du Maroc, ou du Mexique succèdera à Chine Taipei, lauréat 2022 ?

Sirha Europain fait également la promotion des métiers de boulangers et pâtissiers grâce à la **Coupe de France des Écoles**, véritable tremplin pour les jeunes boulangers, puisque cette compétition célèbre l'avenir de la profession, la transmission et les talents de demain tout en contribuant au rayonnement de la boulangerie française.
Les candidats, tous de moins de 22 ans et en apprentissage dans des centres de formation de l'Hexagone, devront se surpasser par équipes mixtes pendant 4 épreuves techniques (boulangerie ; pâtisserie ; viennoiserie et produits traiteur) pour tenter de monter sur la première marche du podium les mardi 23 et mercredi 24 janvier.



Les accréditations sont ouvertes.

POUR FAIRE UNE DEMANDE D'ACCRÉDITATION : CLIQUEZ ICI

À propos de Sirha Europain
Sirha Europain, le salon global de la boulangerie, pâtisserie et du snacking (ou restauration boulangère), revient pour une 25ème édition du dimanche 21 au mercredi 24 janvier 2024 pour célébrer le savoir-faire, la technique et le patrimoine boulanger du monde entier. Avec plus de 300 exposants et marques, dont 15% d'internationaux, Sirha Europain propose un œil éclairé sur l'ensemble de la filière, son héritage, mais aussi son évolution. Sirha Europain a rejoint l'écosystème Sirha Food, prenant appui notamment sur Sirha Lyon et la puissance de réseau autour de la boulangerie, pâtisserie comme de la restauration hors domicile.