

SIRHA+ ARABIA

Fiche d'identité

**DU 1^{ER} AU 3
OCTOBRE
2024**

RIYADH FRONT EXPO,
ARABIE SAOUDITE



SIRHA ARABIA 2024, LE NOUVEAU RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE DU FOOD SERVICE AU MOYEN-ORIENT

SIRHA ARABIA, NOUVEAU SALON SIRHA FOOD ANNUEL ET POINT DE RENCONTRE AU MOYEN-ORIENT POUR LES PROFESSIONNELS DE L'ALIMENTATION, DU TOURISME, DE L'ÉQUIPEMENT, DE LA BOULANGERIE ET DU CAFÉ, OUVRIRA SES PORTES POUR LA PREMIÈRE FOIS DU 1^{ER} AU 3 OCTOBRE 2024 AU RIYADH FRONT EXPO (RIYAD, ARABIE SAOUDITE).

Ce nouvel événement de l'écosystème Sirha Food, en partenariat avec la Commission des Arts Culinaires d'Arabie Saoudite, accueillera **plus de 300 exposants et marques**, devenant ainsi **le premier salon à proposer une offre globale en Arabie Saoudite**. Une opportunité unique d'exporter le savoir-faire de Sirha Food et d'accompagner le Royaume dans le développement de son offre de Food Service et de tourisme.

Considéré comme le plus grand et le plus attractif au Moyen-Orient, le marché Food & Beverage de l'Arabie Saoudite est en constante mutation depuis plusieurs années et subit une forte accélération. Dans la décennie à venir, le Royaume prévoit d'investir massivement dans les secteurs de l'hospitalité et du tourisme pour devenir la destination touristique majeure du Golfe et souhaite pour cela élargir son offre en restauration et en hôtellerie en y intégrant les nouvelles tendances internationales. À travers son expertise, Sirha Food prend pleinement part à ce développement, avec la confiance des autorités saoudiennes.



Partageons ensemble, pendant Sirha Arabia en octobre 2024, de nouvelles saveurs et développons une culture culinaire internationale avec un objectif : devenir l'événement phare de la restauration et de l'hospitalité au Moyen Orient.



Luc Dubanchet,

Directeur Général Délégué GL events Exhibitions, Directeur Général Sirha Food



SIRHA ARABIA POUR UN MIX DE TENDANCES ET DE CULTURES ALIMENTAIRES LOCALES ET INTERNATIONALES

Avec une population composée de plus de 40% d'expatriés et un tourisme international en constante hausse, la demande est grandissante quant à la diversité et la montée en gamme de l'offre sur le marché en Arabie Saoudite. Avec cette première édition de Sirha Arabia, Sirha Food apporte son expertise localement pour **permettre aux professionnels de la restauration de répondre aux besoins de la population** (découvrir de nouvelles cultures culinaires, vivre de véritables expériences, consommer de la nourriture plus saine) mais également mettre en avant la richesse culinaire locale et ses produits.

Cette étroite collaboration entre Sirha Food et la Commission des Arts Culinaires vise à soutenir l'ouverture du Royaume aux cultures culinaires internationales, pour devenir un pays d'accueil pour les projets de restauration créatifs et innovants et ainsi **créer des passerelles culinaires entre les différentes régions du monde**. Les chefs et exposants locaux (dénichés par Nard Events, entreprise locale) et internationaux peuvent ainsi se nourrir mutuellement et faire découvrir leur savoir-faire et leurs produits pour diversifier leur offre. **Plus qu'un salon, Sirha Arabia est avant tout un événement invitant à l'échange et à l'ouverture** au travers des créations des chefs, technologies et innovations qui y sont présentées.





UNE DIVERSITÉ D'EXPOSANTS REFLÉTANT L'OFFRE GLOBALE DU MARCHÉ

Plus de 300 exposants et marques locaux - dénichés par Nard Events - et internationaux présentent une offre diversifiée pendant 3 jours.

Produits alimentaires : industriels, artisans, distributeurs, grossistes...

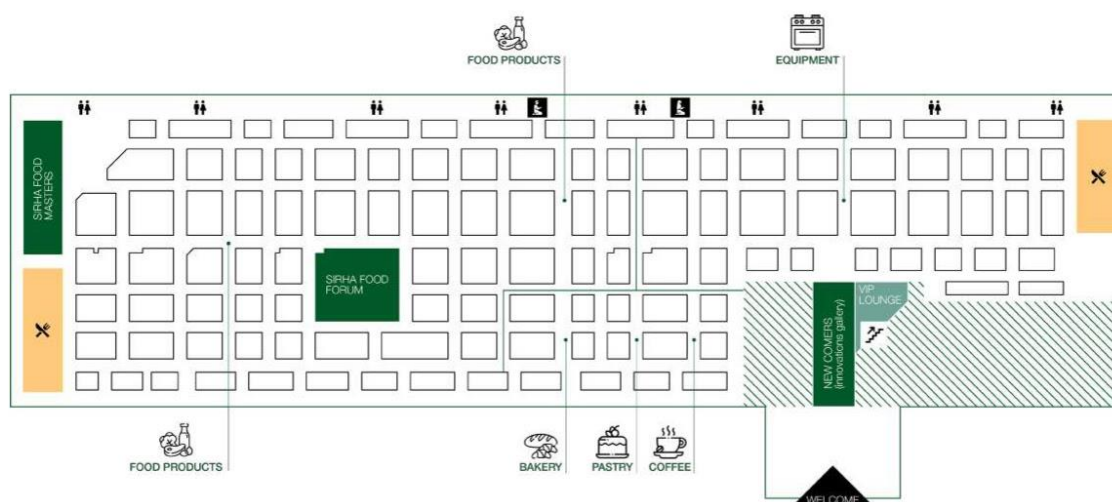
Équipements de la cuisine : cuisson, réfrigération, aménagement de cuisine...

Boulangeries-pâtisserie-confiserie : matières premières, ingrédients, équipements (laboratoires et fournils), agencement et décoration

Cafés, Bars & Boissons : torréfacteurs, fabricants, boissons, distributeurs...

Transports : du camion réfrigéré en passant par les carrossiers, loueurs et spécialistes des Food Trucks

Formation : formations pour l'industrie de l'hôtellerie-restauration



Au cœur du salon, plusieurs espaces pensés comme autant de sources d'inspiration inépuisables pour les professionnels en quête de nouvelles perspectives et animés par des échanges éclairés entre chefs et experts :

Sirha Food Forum : Scène d'échanges au centre du salon où se déroulent de nombreuses conférences durant 3 jours, en lien avec les enjeux actuels et futurs du secteur tels que la transmission, le tourisme territorial, le développement durable, la créativité et l'innovation, pour inspirer les prochaines générations.

Sirha Food Masters : Scène dédiée aux masterclasses de chefs, de boulangers et de pâtisseries

Sirha Food Newcomers : Espace d'exposition des nouveaux produits et solutions proposés par les marques présentes sur le salon et arrivant pour la première fois sur le marché du Moyen-Orient.

Pop Up Dinners : Dîners orchestrés par des chefs internationaux et locaux renommés.

ILS ONT DÉJÀ CONFIRMÉ LEUR PRÉSENCE :

Bongard / Classic Fine Food / Dynamic / Enodis /
Groupe BEL / Lesaffre / Rational / Sofinor /
Tournus / US Dairy Export Council ...

POUR ALLER PLUS LOIN :

Aligné avec les ambition à long terme de l'Arabie Saoudite, Sirha Arabia accueillera dès 2025 les sélections nationales puis continentales des deux concours référents de la cuisine et de la pâtisserie : Bocuse d'Or et Coupe du Monde de la Pâtisserie.



SIRHA ARABIA, UN ÉVÉNEMENT SIRHA FOOD :

Inspirer le monde de l'hospitalité et du Food Service, être aux avant-postes des influences, comprendre le monde en mouvement, en rendre compte pour mieux accompagner un marché et ses acteurs, telle est la mission de Sirha Food.

Nouvelle marque ombrelle et nouveau média global, **Sirha Food s'adresse aux professionnels comme au grand public et réunit l'ensemble du Food Service** à travers ses événements tels que les salons Sirha Lyon, Sirha Européen, Smarht Toulouse, Egast Strasbourg, Sirha Budapest, les festivals Sirha Omnivore, les concours Bocuse d'Or et Coupe du Monde de la Pâtisserie, et maintenant Sirha Arabia.

Car le monde de la Food ne s'envisage aujourd'hui qu'en termes de porosité, en des territoires mouvants, vivants.