

9 | 10 | 11
FÉVRIER
2 0 2 6



DOSSIER DE PRESSE

SALON
PROFESSIONNEL
DES PLAGES,
DE LA RESTAURATION
ET DE L'HÔTELLERIE



SIPRHO



Observer, comprendre, agir

Depuis sa création, le SIPRHO s'est donné une mission claire : répondre aux besoins réels des professionnels du CHR. En 2026, cette vocation prend encore plus de sens. Le secteur traverse une période de profondes mutations : le digital et la technologie montent en puissance, les attentes des clients changent, le recrutement vire parfois au parcours du combattant, et la planète qui nous rappelle à l'ordre... Le CHR se transforme à toute vitesse.

Cette 16^e édition entend plus que jamais jouer son rôle de baromètre du secteur, en donnant à voir, comprendre et expérimenter les solutions qui façonnent le CHR de demain.

Le SIPRHO, ce n'est pas juste un rendez-vous annuel. C'est un outil de travail, un lieu de décisions, un espace de rencontres concrètes entre celles et ceux qui font vivre le CHR au quotidien.

Cette année, nous comptons 400 exposants et la commercialisation affichait sold out dès la fin du mois de décembre... une première depuis notre arrivée au Parc Expo il y a 5 ans. Un signal pour nous ! L'attente et le besoin sont bien là et nous permettent de réfléchir à des développements futurs. Nous nourrissons aussi de nouvelles ambitions : monter en puissance sur l'accueil de boulanger-pâtissiers et renforcer notre offre pour les hôteliers (hôtels, villages vacances, résidences et l'hébergement d'une manière générale) qui font de l'accueil un art de vivre.

Et puis (surtout !), parce que cela fait partie de nous, nous ne lâchons rien sur ce qui nous paraît essentiel : le plaisir. Le fil rouge de nos métiers du CHR ! Le plaisir de bien bosser, de partager, de régaler, de créer du lien, et... de s'amuser. C'est un parti pris assumé sur le salon qui se traduit notamment par l'organisation d'une Beach Party qui rassemble près de 3000 personnes (exposants, partenaires et visiteurs du salon).

C'est ça l'esprit SIPRHO !

Cynthia Tremblay, Mathias Barrios et Sébastien Sanchez, co-fondateurs du SIPRHO (société KONK Organisation)

DANS LE RÉTRO

« Le salon est né d'un constat simple : aucun événement dans le sud de la France ne réunissait l'ensemble des fournisseurs des plages aménagées », explique Mathias Barrios. Fort de 15 années d'expérience comme manager, consultant en bar et formateur dans des établissements de plage, il observe que les fournisseurs démarchent les responsables achats en faisant du porte à porte. L'idée germe alors de créer un rendez-vous professionnel centralisé et structurant pour le secteur. « Il manquait une place de marché dédiée où l'on pouvait rencontrer une grande partie de ses fournisseurs/clients en quelques jours ».

En 2010, Mathias Barrios organise, avec sa compagne Cynthia Tremblay, également issue du secteur CHR, une première édition du salon au Palais des Congrès de La Grande-Motte (Hérault). « À l'origine, le salon était pensé pour les fournisseurs de plages privées, d'où son nom initial : le *Salon International des Plages* », précise-t-elle. L'événement rencontre d'emblée un vif succès auprès des professionnels.



L'année suivante, Sébastien Sanchez, ancien collègue et ami du couple, rejoint l'aventure. Ensemble, ils relèvent les manches et vont jusqu'à aller personnellement à la rencontre de 800 plages privées de l'Espagne à l'Italie, en passant par la Corse, pour faire connaître l'événement. « A bord d'une Fiat Punto », précise en souriant Sébastien Sanchez.

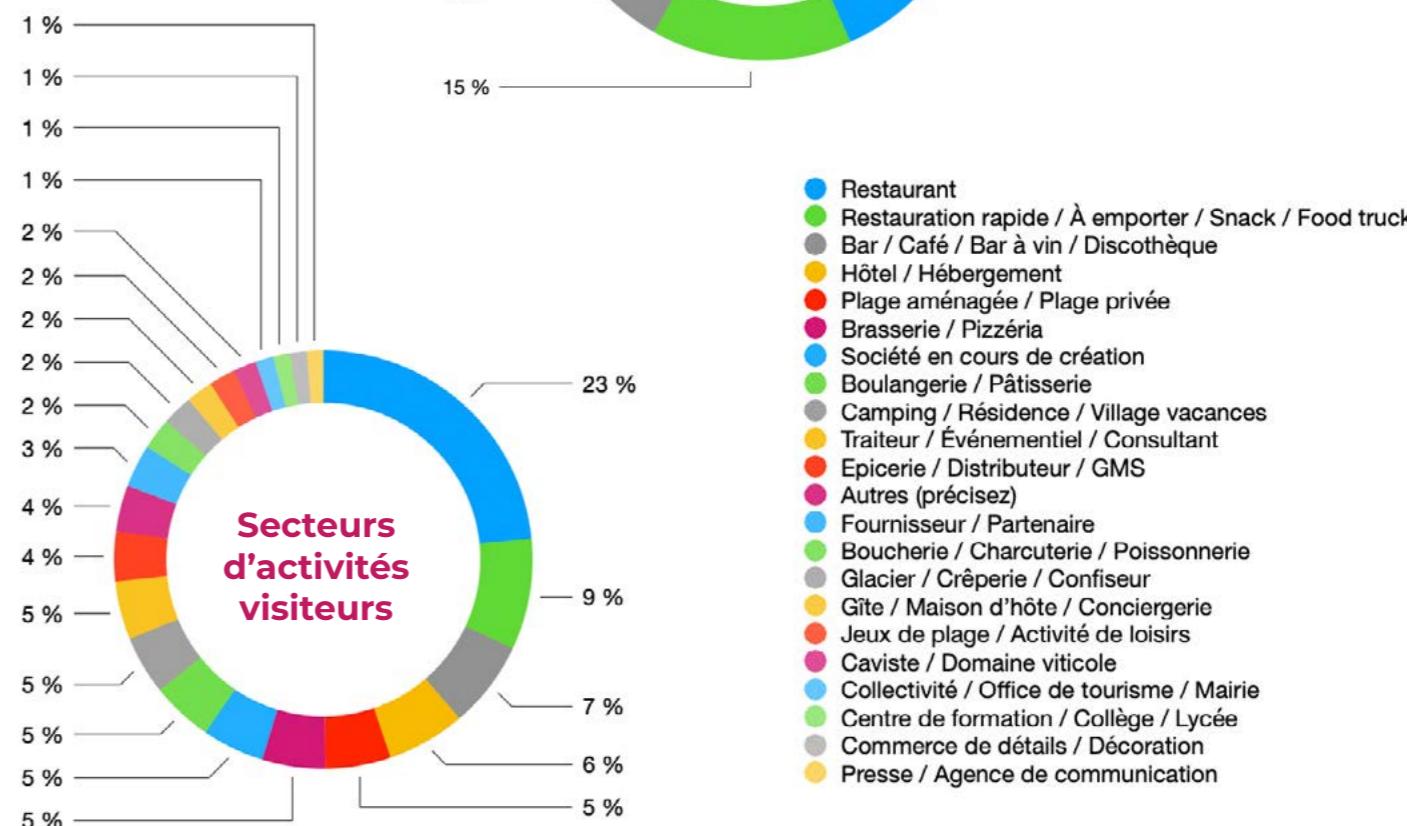
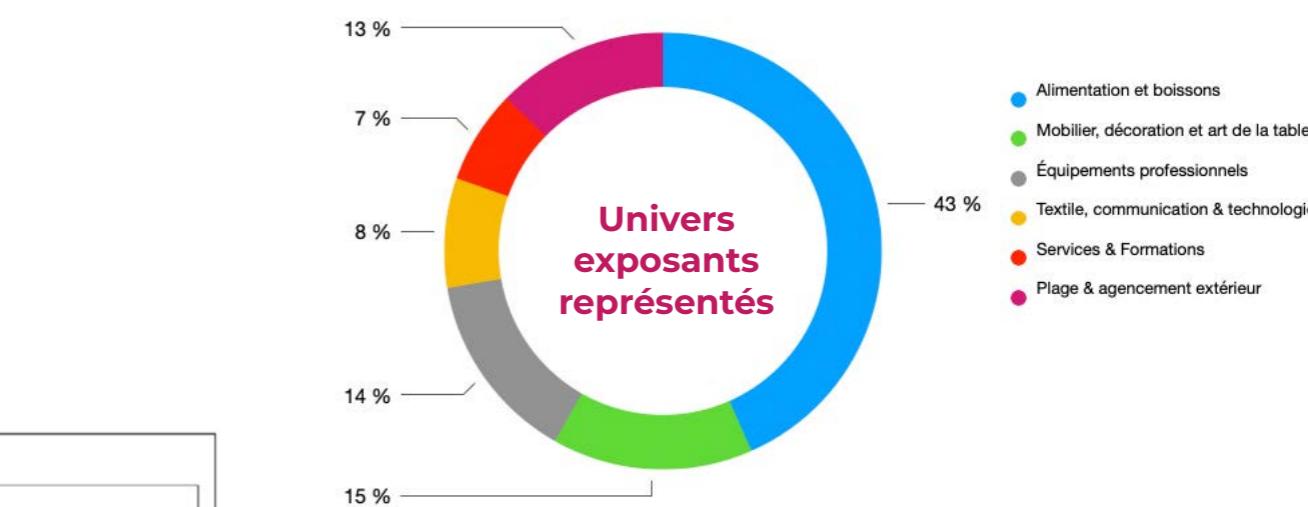
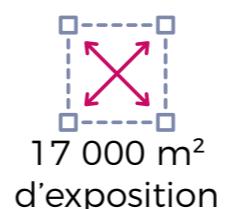
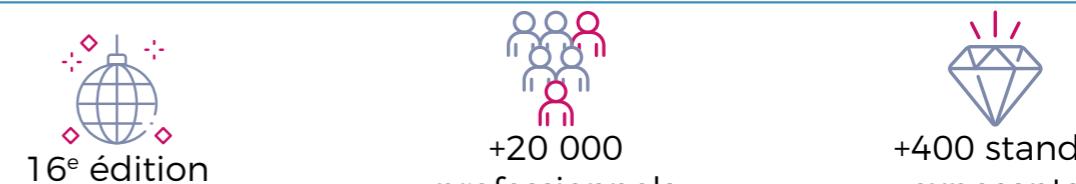


Dès la 3ème édition, en 2012, faute de place suffisante, le salon déménage sur le Terre-Plein Ouest de La Grande-Motte. « Le défi était de taille car nous devions entièrement monter le site avec d'immenses chapiteaux, les arrivées d'eau et d'électricité, les évacuations... cela représentait 6 semaines de montage », se souvient Mathias Barrios.

En 2022, l'événement franchit un nouveau cap : trop à l'étroit sur le parvis grand-mottois, les trois organisateurs décident de transférer le salon au Parc des Expositions de Montpellier. « Ce déménagement nous a permis de changer d'échelle, tout en restant fidèle à notre esprit d'origine », soulignent-ils.

LE SIPRHO EN UN COUP D'ŒIL

Chiffres clés



Les 6 secteurs du salon

Le SIPRHO se structure autour de 6 univers thématiques complémentaires, offrant une vision globale et innovante de l'ensemble des solutions du secteur.

ALIMENTATION ET BOISSONS

Cet univers regroupe les producteurs, distributeurs et fabricants de produits alimentaires et boissons essentiels pour les cafés, restaurants, hôtels et bars : produits frais, spécialités régionales, épicerie fine, vins, bières, spiritueux... Une vitrine idéale pour découvrir les dernières tendances gustatives, s'approvisionner et enrichir ses cartes avant la saison.

MOBILIER, DÉCORATION ET ART DE LA TABLE

Design, confort et ambiance : cet espace présente les solutions pour aménager des espaces accueillants et esthétiques. Du mobilier professionnel aux objets déco en passant par le linge et l'art de la table, il répond aux besoins des exploitants soucieux d'offrir une expérience client soignée.

ÉQUIPEMENTS PROFESSIONNELS

Un univers dédié aux outils et appareils indispensables du quotidien : équipements de cuisine (fours, planchas, réfrigération), matériels de salle et équipement d'hôtellerie, solutions d'hygiène et d'entretien. Les exposants y présentent des innovations techniques pour optimiser performance, efficacité et durabilité.

TEXTILE, COMMUNICATION & TECHNOLOGIE

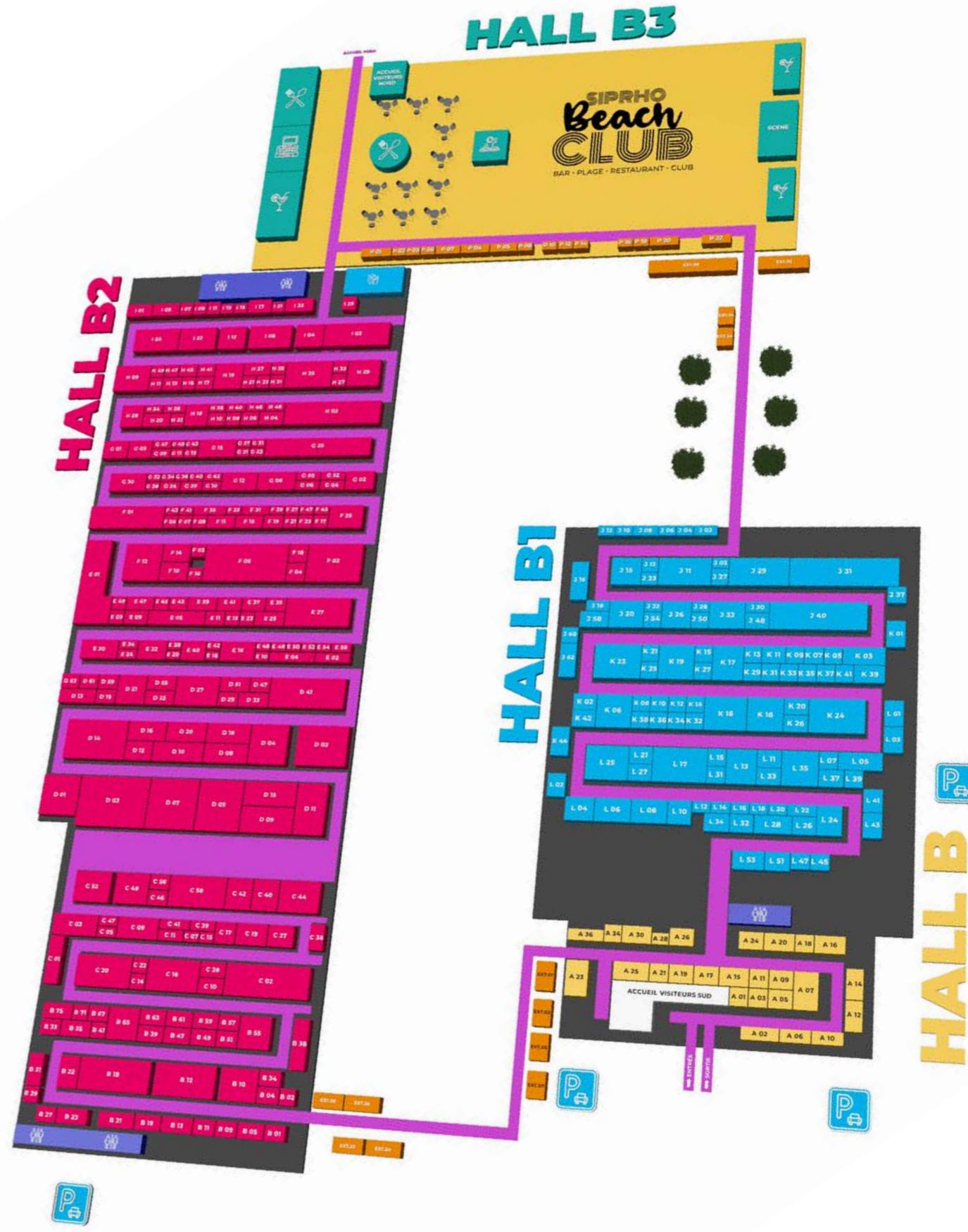
Ce secteur regroupe les prestataires en solutions textiles professionnelles (tenues, linge de maison), supports de communication (signalétique, objets publicitaires, agences de communication, photographes) et technologies métiers (logiciels de caisse, outils connectés, applis mobiles). Un espace qui met en avant la modernisation des services et l'image de marque des établissements CHR.

SERVICES & FORMATIONS

Cet univers regroupe les acteurs qui accompagnent les professionnels au-delà des produits : formations métiers, assistance juridique et administrative, solutions de financement, assurances... Il est pensé pour faciliter la gestion et soutenir le développement des structures CHR.

PLAGE & AGENCEMENT EXTÉRIEUR

Lié à l'ADN historique et méditerranéen du SIPRHO, cet espace met en lumière les solutions d'aménagement extérieur et d'équipement de zones de plage, paillotes ou terrasses. Mobilier d'extérieur, parasols, installations ludiques ou décoratives, il répond aux besoins saisonniers et aux attentes d'une clientèle en quête d'espaces conviviaux et fonctionnels en extérieur.



PLAN

POURQUOI LE SIPRHO COMpte DANS LE CALENDRIER CHR

Un salon au bon moment, au bon endroit

Dans le calendrier des professionnels du CHR, tous les salons ne se valent pas. Le SIPRHO a su s'imposer en occupant une fenêtre stratégique : le mois de février. Un moment charnière, à l'aube de la saison estivale, où se jouent une grande partie des décisions structurantes de l'année.

« C'est en effet à cette période que les exploitants préparent leurs cartes, ajustent leurs concepts, finalisent leurs investissements et anticipent leurs besoins en équipements, en produits et en ressources humaines », explique Cynthia Tremblay. Le SIPRHO s'inscrit pleinement dans cette logique opérationnelle : un salon pensé comme un outil de préparation et d'anticipation.

Les professionnels ne viennent pas seulement s'informer ou repérer des tendances, mais comparer des offres, tester des solutions et prendre des décisions d'achat. Dans les allées, on déguste, on manipule les équipements, on échange directement avec les fabricants et les distributeurs. Cette proximité favorise des discussions pragmatiques, centrées sur les usages, les contraintes de terrain et la rentabilité.

Un salon pensé par et pour les professionnels

Cette connaissance fine des réalités du métier est l'un des marqueurs forts du SIPRHO. Les exposants sont sélectionnés pour la pertinence de leurs offres, leur capacité à répondre aux enjeux actuels du secteur et leur compréhension des contraintes économiques des établissements.

Cynthia Tremblay, Mathias Barrios, et Sébastien Sanchez, fondateurs du SIPRHO : *« Nous avons conçu le salon comme nous aurions aimé le vivre quand nous étions sur le terrain : efficace, concret, accessible et orienté solutions. Le SIPRHO n'est pas un salon hors-sol. C'est un lieu où l'on parle rentabilité, organisation, performance, avec des gens qui connaissent le métier de l'intérieur. »*

QUELQUES CHIFFRES CLÉS SECTORIELS

Selon une récente publication de l'UMIH (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie) – septembre 2025 :

Environ 230 000 entreprises recensées, composées de :

- → 175 421 restaurants (source GIR) dont 83 000 restaurants traditionnels et gastronomiques dont 25 000 restaurants avec un « chef cuisinier » et 627 restaurant étoilés en France (1 500 dark kitchen) ;
- → 17 405 hôtels en France - Répartition : 47 % en moyen de gamme (3 étoiles) et, pour le tiers, en entrée de gamme (1 et 2 étoiles). Les 4 et 5 étoiles couvrent 20 % des établissements dont 3.5 % pour les 5 étoiles - 80 % d'établissements indépendants (chiffres au 1er janvier 2020) ;
- → 29 369 débits de boissons (bars, cafés, brasseries) (source GIR) ;
- → 10 000 traiteur évènementiel de restaurants et services de restauration mobile

Emplois dans le secteur CHR

Le secteur hôtellerie-restauration et cafés reste un pilier important de l'économie française, contribuant significativement au tourisme et à l'emploi. Selon l'UMIH et des sources officielles (DGE, Dares), le secteur CHR pèse fortement sur l'emploi en France avec :

- → 1,1 million d'actifs salariés (source : Dares avec les saisonniers) dont 220 000 saisonniers cumulés été et hiver ;
- → 200 000 postes à pourvoir ;
- Parmi eux, une grande part sont des emplois directs (serveurs, cuisiniers, réceptionnistes, personnels d'hôtels, barman, etc.). Cette estimation inclut les salariés permanents, saisonniers et emplois directs liés à la consommation touristique (emplois induits par la fréquentation des établissements).
- → 4ème employeur privé de France (après l'industrie, le transport et le bâtiment) ;
- → Plus de 95% d'entreprises HCR ont moins de 10 salariés
- → Salaire : 2007,72 € brut minium dans la branche pour 39h (au 1er janvier 2025, le niveau I, échelon 1 étant de 11,88 €) ;

Contribution au PIB (d'après les chiffres sectoriels croisés UMIH, INSEE / DGE) :

- → 84 milliards € de CA ;

Le CHR représente environ 8 % du PIB français, notamment grâce à son rôle dans le tourisme, l'emploi et les services de consommation hors domicile. Ce poids inclut les effets directs, indirects et induits (consommation associée, tourisme, services annexes, etc.).

LE SIPRHO : REFLET DES GRANDES MUTATIONS DU CHR

En réunissant l'ensemble de l'écosystème CHR - des producteurs aux distributeurs, des fabricants d'équipements aux prestataires de services - le SIPRHO joue un rôle d'observatoire privilégié. Il capte les signaux faibles, révèle les tendances émergentes et permet aux professionnels de prendre du recul sur leur propre activité.

Un secteur sous tension, en pleine recomposition

Le secteur des cafés, hôtels et restaurants traverse une période charnière. Longtemps marqué par des modèles stables, il doit aujourd'hui composer avec une accumulation de transformations économiques, sociales et technologiques qui redessinent en profondeur ses pratiques.

Depuis la crise sanitaire, le CHR avance sur une ligne de crête : maintenir la qualité de l'expérience client tout en maîtrisant ses coûts, répondre à des attentes de plus en plus élevées, et faire face à une pénurie durable de main-d'œuvre. À cela s'ajoutent des évolutions réglementaires, notamment en matière de responsabilité environnementale, qui imposent aux établissements de revoir leurs modes de fonctionnement.

Des attentes clients radicalement transformées

Le consommateur n'est plus seulement à la recherche d'un repas ou d'un service. Il attend désormais : plus de transparence sur l'origine des produits ; une offre plus responsable ; une expérience fluide, rapide et personnalisée ; et une cohérence entre discours et pratiques.

Cette évolution pousse les professionnels à repenser leurs cartes, leurs outils et leurs organisations. Le SIPRHO 2026 se fait l'écho de ces attentes, en donnant à voir les solutions qui permettent d'y répondre sans sacrifier la rentabilité.

Sébastien Sanchez, co-directeur du SIPRHO

« Le CHR est à un tournant. Les professionnels doivent aujourd'hui concilier performance économique, exigence client et contraintes réglementaires. Le SIPRHO est là pour leur apporter des réponses concrètes, pas des concepts hors-sol. »

Professionnalisation : un impératif pour durer

Dans un contexte de tension sur les ressources humaines, la professionnalisation devient un levier clé. Formation continue, montée en compétences des équipes, structuration des process : autant de chantiers désormais incontournables. Le salon met en lumière cette dynamique à travers ses exposants, mais aussi par la diversité des solutions présentées : outils de gestion, accompagnement RH, services dédiés aux indépendants et aux petites structures, qui constituent l'essentiel du tissu CHR français.

Innovation numérique et technologique au cœur de la transformation du secteur

Si l'innovation est omniprésente, elle ne prend sens que lorsqu'elle répond à un besoin réel du terrain. Automatisation partielle, digitalisation des parcours clients, outils d'aide à la décision : le CHR cherche à optimiser son fonctionnement.

Le SIPRHO assume cette approche pragmatique, en valorisant les innovations qui permettent de faire mieux avec moins, de gagner du temps, et de redonner de la valeur au cœur du métier : l'accueil et le service.

Ils illustrent cette dynamique

Stand H47

LUNDI MATIN accompagne la transformation digitale du secteur CHR (Montpellier - 34)

Basé à Montpellier, le groupe LUNDI MATIN, est spécialisé dans l'édition de logiciels de gestion omnicanale, et accompagne la transformation digitale des entreprises. Pour le secteur CHR, il propose une suite complète de solutions : encaissement intelligent, digitalisation du parcours client (QR Code, menus digitaux), Click and Collect avec livraison connectée, et un ERP performant pour centraliser la gestion et optimiser les performances. Objectif : simplifier la gestion quotidienne des établissements CHR et offrir une expérience client fluide et moderne.

Stand H46

GO EASY : une plateforme qui booste la visibilité des établissements CHR sur Google (Montpellier - 34)

Crée en 2018, Go Easy est une agence de communication digitale qui a notamment développé une plateforme dédiée à l'amélioration de la visibilité des établissements sur Google. Dirigée par Romain Suarez, l'entreprise montpelliéraise s'appuie sur une solide expertise en communication digitale. La solution permet de gérer simplement les avis clients, les publications et les jeux-concours, tout en s'appuyant sur l'IA pour automatiser les réponses et optimiser les mots-clés SEO. Go Easy propose également le suivi des statistiques, l'envoi de campagnes SMS et e-mails, ainsi qu'un rapport mensuel personnalisé. En complément, Go Easy déploie des solutions immersives : visites virtuelles 360°, vidéos 4K et contenus visuels premium, pensés pour valoriser les lieux, rassurer les clients et augmenter les conversions. Résultat : une présence en ligne plus forte, plus crédible, et des établissements mieux positionnés sur Google dans leur secteur.

Stand D11

JDC Occitanie révolutionne le secteur CHR avec ses robots de service (Montpellier - 34)

Dans un contexte où la digitalisation transforme les usages du commerce et de l'hôtellerie-restauration, JDC Occitanie propose une sélection de robots de service conçus pour accompagner les professionnels vers plus d'efficacité, de productivité et de qualité d'accueil. Ces solutions robotisées, dotées d'intelligence artificielle embarquée, permettent notamment d'automatiser certaines tâches répétitives, de libérer le potentiel des équipes et d'offrir une expérience client renouvelée au sein des établissements. Secteurs cibles : restaurants, hôtels, établissements de santé, centres commerciaux ou encore bureaux. Ces robots collaboratifs agissent comme de véritables assistants : ils accueillent, transportent et interagissent avec les clients tout en s'intégrant dans les flux opérationnels existants. La PME occitane, fondée en 1989 par Mathieu Jeanneton et Gérard Wallez, propose également des bornes de commandes, des caisses sur tablettes... afin de toujours répondre aux besoins des métiers des commerces de proximité.



LE SIPRHO : LABORATOIRE FOOD & DRINK

De la gastronomie traditionnelle au snacking premium : le CHR réinvente son offre

Longtemps structuré autour de la restauration traditionnelle, le paysage alimentaire du CHR est aujourd'hui en pleine recomposition. Face à l'évolution des modes de consommation, à la pression sur les coûts et au manque de personnel, les établissements diversifient leurs modèles. « Résultat : une hybridation des offres, où gastronomie, snacking, boulangerie et restauration nomade cohabitent et se nourrissent mutuellement », insiste Sébastien Sanchez. Premier univers du salon (représentant 30% des exposants), le secteur alimentation et boissons reflète à lui seul les grandes tendances du marché.

Le snacking, moteur de croissance du CHR

Longtemps perçu comme une restauration de dépannage, le snacking est devenu un pilier économique du secteur. En 2024, il représente 38 % du chiffre d'affaires de la restauration commerciale et plus d'une prestation sur deux servie, selon une étude Speak Snacking. Une croissance qui s'explique par l'évolution des rythmes de vie, mais aussi par la capacité du snacking à s'adapter à tous les formats d'établissements.

Aujourd'hui, le snacking ne se limite plus au « manger sur le pouce ». Les consommateurs attendent du goût, de la qualité, de la traçabilité et du fait maison, même dans des formats rapides. Une exigence à laquelle les professionnels répondent en revisitant leurs cartes et leurs process.

« Le snacking est devenu un véritable levier de rentabilité pour les établissements. Ce que l'on observe aujourd'hui, c'est une montée en gamme très nette, avec des produits plus travaillés, plus responsables et mieux valorisés », observe Mathias Barrios, cofondateur du SIPRHO.



Ils illustrent cette dynamique

L'Instant Bocal mise sur la restauration en bocaux (Lunel - 34)

La société héraultaise, fondée et dirigée par Orianne Dreuillets, propose une alternative pratique et responsable à la restauration traditionnelle avec une gamme complète d'entrées, plats et desserts en portions individuelles, cuisinés à partir de produits frais, locaux et de saison. Élaborées de manière artisanale, les recettes sont conditionnées dans des bocaux en verre stérilisés, permettant une conservation à température ambiante jusqu'à deux ans, sans recours au réfrigérateur. Pensée pour répondre aux enjeux de consommation durable, la solution se distingue par son modèle zéro déchet : les bocaux sont réutilisables à l'infini et font l'objet, pour les clients locaux, d'un système de récupération et de réemploi, encouragé par une remise éco-responsable. Cette démarche engagée a valu à la société de nombreuses distinctions économiques et gastronomiques.



Stand D33

SALOMON FoodWorld met le cap sur le végé (Saint-Germain en Laye - 78)

Depuis plus de 45 ans, SALOMON FoodWorld conçoit et fabrique des produits surgelés exclusivement destinés à la restauration hors foyer et à la boulangerie-pâtisserie. Référence du snacking professionnel, l'entreprise développe des burgers, finger food et formats à partager pensés pour allier praticité, originalité et performance en cuisine. « *La demande en « veggie » ne cesse de croître pour des raisons « santé/équilibrage alimentaire » ou « conviction alimentaire ». Depuis 5 ans, plus de la moitié de nos innovations est « végé » voire végane. En outre, le consommateur recherche de plus en plus des expériences culinaires, mêlant originalité et exotisme. L'une de nos nouveautés 2026 est née de ce constat : notre KIMCHI BURGER ! (voir photo ci-jointe)* », explique François Hars, responsable commercial Sud. SALOMON FoodWorld propose également une offre premium dédiée aux traiteurs organisateurs de réceptions.



Stand A06

LE SIPRHO : LABORATOIRE FOOD & DRINK... LA SUITE

La montée en puissance de la restauration boulangère

Parallèlement, la boulangerie connaît une transformation profonde. De plus en plus, elle s'impose comme un lieu hybride, à la croisée de l'artisanat et de la restauration rapide. Pains premium, recettes signature, offre salée élargie, boissons chaudes : la boulangerie devient un acteur clé du snacking de qualité. Le SIPRHO accompagne cette dynamique en renforçant son offre dédiée aux artisans boulanger : ingrédients spécialisés, équipements professionnels, solutions d'emballage et outils d'optimisation des flux.

« La restauration boulangère est en plein essor. Notre ambition est de monter en puissance sur ce secteur dans les années à venir », dévoile Cynthia Tremblay, cofondatrice du SIPRHO.

Alimentation et boissons : entre tradition et innovation

Si de nouveaux modèles émergent et se développent, la gastronomie traditionnelle demeure un pilier incontournable du secteur. Le SIPRHO favorise le dialogue entre ces univers en réunissant à la fois des acteurs historiques de l'agroalimentaire, de grands distributeurs et une nouvelle génération de PME et TPE porteuses de concepts innovants.

Entre réinterprétation des concepts culinaires et innovations en matière d'équipements, le salon met en avant les dernières nouveautés du secteur, tant dans l'alimentation que dans l'univers des boissons, un segment en constante évolution pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs.



Ils illustrent cette dynamique

Stand H19

Time-Shaker automatise le cocktail pour les professionnels (Le Crès - 34)

Implantée au Crès, Time-Shaker conçoit et développe des machines à cocktails innovantes, pensées pour répondre aux exigences des professionnels du CHR. La marque propose des solutions capables de produire des cocktails de qualité constante, rapidement et en toute simplicité. Crée il y a 4 ans par Vincent Guilbert,

Time-Shaker équipe aujourd'hui plus de 1 000 établissements en France, confirmant l'intérêt du marché pour des outils qui allient gain de temps, régularité et optimisation des équipes.



Stand D15

Vin au skaker, vin en canette, tireuse à vin... Pays d'Oc IGP innove

Portés par l'évolution des modes de consommation, les vins Pays d'Oc IGP s'affranchissent des codes traditionnels. Vins rouges à déguster frais, vins naturellement à faible degré ou gamme pensée pour réduire l'impact environnemental, Pays d'Oc IGP réinvente la consommation du vin. Avec le « vin au skaker », le vin s'invite même dans des cocktails. Cette évolution s'accompagne d'innovations de formats : vin en canette ou encore tireuses à vin répondent à une consommation plus nomade, maîtrisée et sans gaspillage. Par ailleurs, la filière Pays d'Oc IGP s'inscrit dans une démarche globale de responsabilité sociétale et environnementale : réduction des emballages, développement de l'économie circulaire, gestion raisonnée des ressources et transition agroécologique. Elle représente 760 caves particulières, 140 caves coopératives et 315 metteurs en marché.



RSE & ÉCOLOGIE : DU DISCOURS AUX SOLUTIONS

Du cadre réglementaire aux leviers de performance : quand le CHR change de modèle

Longtemps perçue comme une contrainte, la responsabilité sociétale et environnementale s'impose aujourd'hui comme un enjeu structurant pour les cafés, hôtels et restaurants. Fin du plastique à usage unique, réduction des déchets, traçabilité alimentaire, maîtrise de la consommation énergétique : les obligations s'accumulent, dans un contexte économique déjà sous tension. Pour autant, la RSE ne se résume plus à une conformité réglementaire. Elle devient progressivement un facteur de compétitivité, à condition d'être abordée de manière réaliste et opérationnelle.

Des professionnels en quête de solutions

Les professionnels du CHR doivent aujourd'hui composer avec un empilement de normes environnementales, souvent complexes à appréhender pour des structures majoritairement constituées de TPE. L'enjeu n'est pas seulement de respecter la loi, mais de le faire sans fragiliser l'équilibre économique des établissements. Le SIPRHO apporte des réponses concrètes à ces problématiques en mettant en avant des solutions immédiatement applicables : emballages responsables, équipements moins énergivores, outils de gestion des déchets, applications de traçabilité et de conformité HACCP. Au-delà de l'enjeu environnemental, de nombreuses démarches responsables permettent également de réaliser des économies. Réduction du gaspillage alimentaire, optimisation des consommations d'eau et d'énergie, rationalisation des emballages : autant de leviers qui améliorent à la fois l'empreinte carbone et la rentabilité.

Ils illustrent cette dynamique

Clorofil mesure l'impact carbone du secteur CHR (Issy-les-Moulineaux - 92)

Fondée fin 2022, Clorofil est une entreprise française spécialisée dans la mesure et la réduction de l'empreinte carbone des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. Grâce à une plateforme numérique basée sur la méthodologie Bilan Carbone®, elle aide les établissements à évaluer leur impact environnemental, identifier des leviers d'action concrets et valoriser leurs engagements écologiques. Récompensée par la French Tourism Tech, Clorofil a déjà accompagné plus de 800 hôtels, cafés et restaurants dans leur transition bas carbone, en les aidant à répondre à des exigences réglementaires ou à obtenir des labels environnementaux.

Stand
E52

Pas Perdu valorise les excédents alimentaires (Montpellier - 34)

Pas Perdu est une entreprise montpelliéraine engagée dans la valorisation des excédents alimentaires, soutenue par le BIC et Montpellier Business School. Sa mission : donner une seconde vie à des denrées de qualité afin d'améliorer les dons destinés aux associations caritatives et étudiantes. Chaque jour, Pas Perdu accompagne des boulangeries-pâtisseries artisanales, boulangeries industrielles, traiteurs et organisateurs d'événements dans une démarche responsable, conciliant lutte contre le gaspillage et engagement sociétal. Depuis sa création en 2023 par Guillaume Clair, l'entreprise a collecté et redistribué 68 tonnes de denrées auprès de 25 associations, grâce à une logistique adaptable, notamment une flotte de vélos cargo, camions et véhicules frigorifiques.

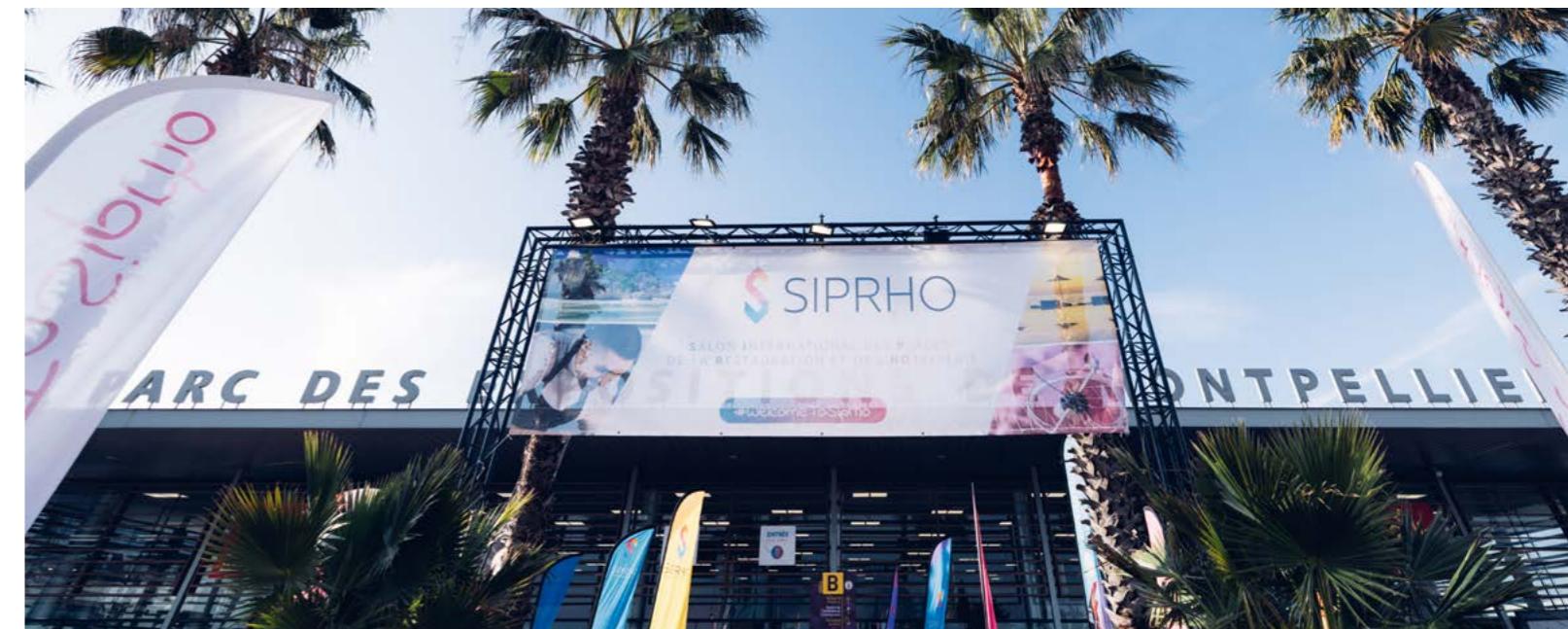


Partenaire

Stand
E11

First Dipal développe des emballages écoresponsables et réemployables (Montpellier - 34)

First Dipal est une entreprise française spécialisée dans les emballages alimentaires et la vaisselle à usage unique écoresponsables à destination des professionnels de la restauration, des métiers de bouche et de la vente à emporter. Implantée à Montpellier et membre du groupe Firplast, elle propose une large gamme de solutions recyclables, biodégradables ou réutilisables, conçues pour répondre aux enjeux environnementaux du secteur. Grâce à son expertise, First Dipal accompagne ses clients dans leur transition écologique. « *Il y a quelques années, nous avons opéré une véritable mutation en passant du plastique aux biomatériaux (carton, pulpe, bois). Désormais notre Groupe s'engage de plus en plus en faveur du réemploi. Nous avons créé une gamme dédiée, en collaboration avec des acteurs de la restauration, pour répondre à la fois à leurs attentes et aux exigences des nouvelles réglementations* », explique Frédéric Fernandez, Chef d'Agence à Montpellier.



RECRUTER, FORMER, FIDÉLISER : LE DÉFI HUMAIN DU CHR



SIPRHO

Pénurie de main-d'œuvre, turn-over élevé, difficulté à attirer les jeunes talents : le secteur des cafés, hôtels et restaurants fait face à une crise durable de l'emploi. Plus qu'un simple manque de bras, c'est l'attractivité même des métiers du CHR qui est aujourd'hui en question.

Horaires contraignants, saisonnalité, pression opérationnelle : les freins sont connus. Pour autant, les professionnels ne baissent pas les bras. Ils innovent, expérimentent et cherchent de nouvelles façons de recruter, de fidéliser et de valoriser leurs équipes. En réunissant acteurs de la formation, spécialistes RH et professionnels du terrain, le SIPRHO favorise le partage d'expériences et la diffusion de bonnes pratiques. Un rôle de catalyseur essentiel pour accompagner la transformation humaine du secteur.

Recruter autrement : un changement de paradigme

Le modèle du recrutement traditionnel montre ses limites. De plus en plus d'établissements se tournent vers des plateformes spécialisées, des applications de mise en relation rapide ou des dispositifs de recrutement plus souples, adaptés à la saisonnalité du secteur, mais aussi au turn-over important. Le SIPRHO rassemble plusieurs acteurs du recrutement CHR, offrant aux employeurs un panorama des outils disponibles pour gagner en réactivité et en visibilité.

Stand
J30

Zoom sur : Prums, la solution aux recrutements de dernière minute Créeé en 2023 à Montpellier, Prums est une application qui répond aux besoins urgents de main-d'œuvre dans la restauration, l'hôtellerie, l'événementiel, les traiteurs et les boulangeries, récemment étendue à la grande distribution. Pensée par d'anciens restaurateurs Sarah Khelil et Jason Sabat, la plateforme permet de mobiliser rapidement des « jobbeurs » auto-entrepreneurs, dont les compétences sont vérifiées en amont. « **Nous apportons une réponse concrète aux imprévus du terrain, là où les solutions classiques comme l'intérim ne sont pas adaptées aux besoins urgents de dernière minute** », explique Sarah Khelil, présidente et cofondatrice. La plateforme présente en Occitanie (et bientôt en PACA) référence plus de 2 000 jobbeurs, et compte plus de 7 000 missions réalisées.

Stand
B61

UMIH Formation / AKTIVEO Formation forme les professionnels du CHR UMIH Formation, qui devient AKTIVEO Formation, est le principal organisme de formation dédié aux métiers de l'hôtellerie-restauration, des cafés et des discothèques en France. « **Depuis 2002, nous avons formé plus de 500 000 professionnels du secteur CHR. Fort de l'expertise de nos formateurs issus du terrain, de notre capacité d'innovation et d'un suivi qualité exigeant de nos programmes pédagogiques, notre organisme s'est imposé comme la référence formation de la profession** », indique le centre de formation. L'offre couvre aussi bien les formations obligatoires (permis d'exploitation, hygiène alimentaire – HACCP) que des modules en gestion, management et développement des compétences, proposés en présentiel, à distance ou en alternance. Chaque année, plus de 6 000 formations sont dispensées partout en France, en présentiel, en visio ou en alternance, avec un accompagnement personnalisé. Objectif : accompagner les professionnels du CHR pour se professionnaliser, se mettre en conformité et faire évoluer leurs pratiques, tout en ouvrant de nouvelles perspectives pour l'avenir du secteur.



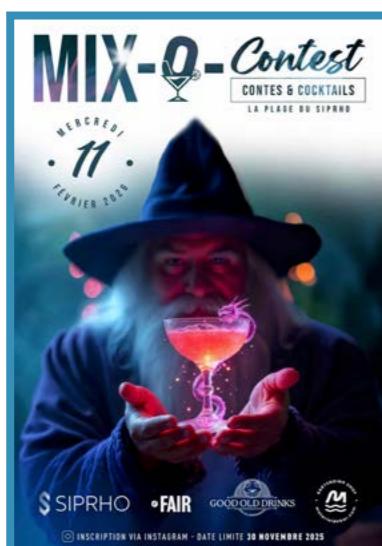
TEMPS FORTS : LA CONVIVIALITÉ COMME ACCÉLÉRATEUR DE BUSINESS

Démonstrations culinaires, dégustations, concours de bar, déambulations et événements festifs font partie intégrante de l'expérience salon. Dans un secteur où la relation humaine est au cœur du métier, créer un climat de convivialité favorise naturellement les échanges. Le SIPRHO revendique cette approche, convaincu que les partenariats durables naissent aussi bien autour d'un verre ou d'une assiette que lors d'un rendez-vous formel. Le SIPRHO propose une autre manière de faire du business : plus humaine, plus directe, plus conviviale. Une identité forte qui participe pleinement au succès et à la singularité du salon.

Zoom sur le Mix'O Contest - la compétition mixologie du SIPRHO

La 2ème édition du Mix-O-Contest, la compétition bar du salon, a lieu 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 sa création lors d'un passage en live devant un jury de professionnels 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. 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 : « **Lors des prochaines éditions, nous aimerions organiser des concours plus variés autour de l'univers du bar autour du flair, ou de l'univers des mocktails (cocktails sans alcool)** ».



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

Autre temps fort incontournable : la Beach Party indoor, organisée au cœur du salon sur une plage reconstituée sur plus de 3000 m². Le **mardi 10 février**, le hall B3 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. Plus qu'un événement festif, cette soirée de networking atypique incarne l'ADN du SIPRHO : casser les codes des salons professionnels pour favoriser des échanges simples, directs et humains.



La SIPRHO Family : une identité construite dans le temps

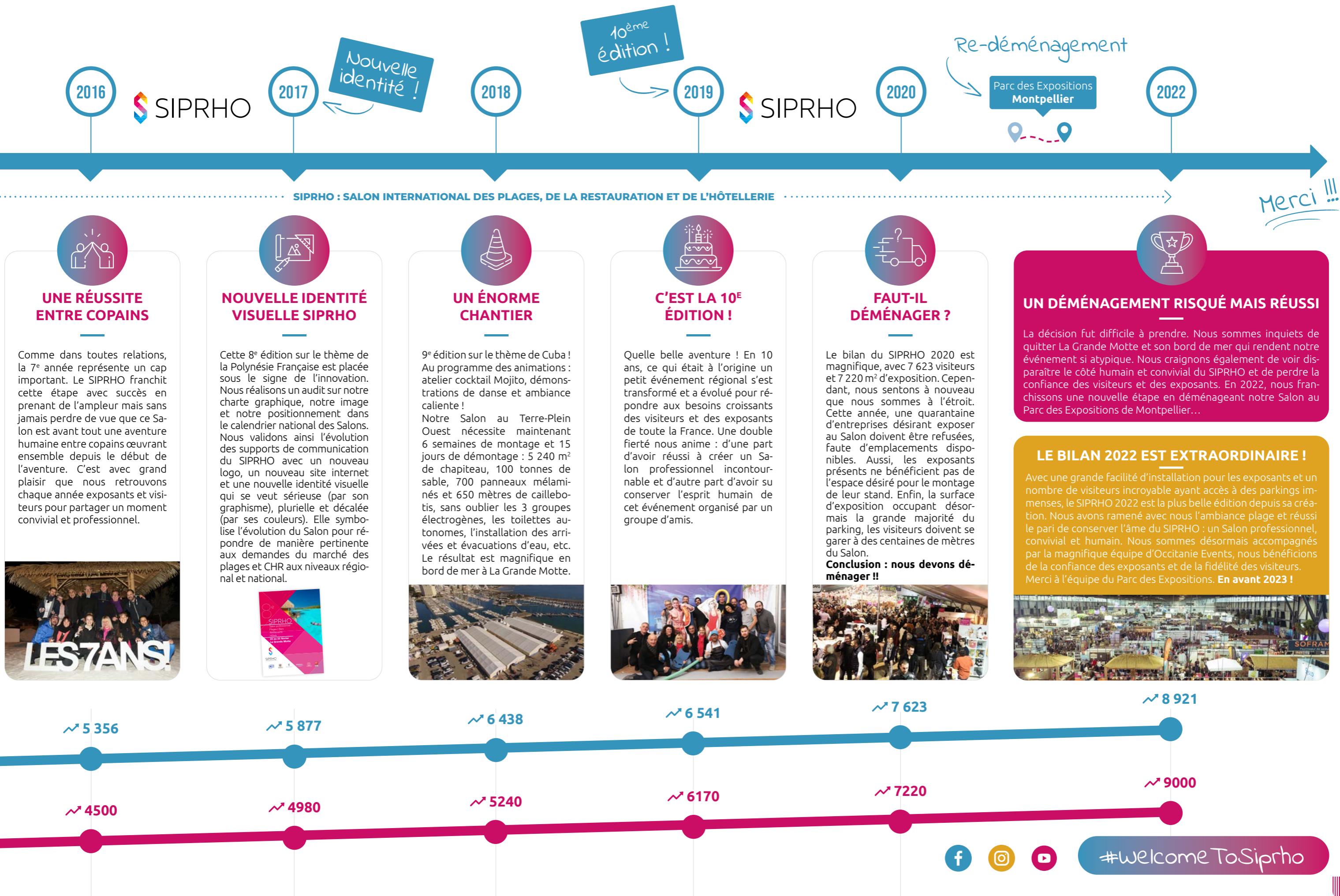
Cette convivialité n'est pas un simple parti pris événementiel, mais le reflet d'une culture profondément ancrée au cœur de l'ADN du salon. Organisé par 3 anciens professionnels du CHR, le SIPRHO est porté par une équipe qui connaît les réalités du terrain. « **Nous avons constitué une équipe de personnes issues du secteur** », insiste Mathias Barrios, un des 3 fondateurs du salon. Depuis ses débuts, le salon s'appuie sur un cercle de collaborateurs, partenaires et prestataires fidèles, dont certains accompagnent l'aventure depuis la première édition du salon il y a 16 ans. Les organisateurs parlent volontiers de « SIPRHO Family » pour décrire cet esprit de proximité et de confiance qui lie équipes.



L'HISTOIRE DU SIPRHO DEPUIS SA CRÉATION ET JUSQU'À 2022



L'HISTOIRE DU SIPRHO DEPUIS SA CRÉATION ET JUSQU'À 2022



INFOS PRATIQUES & ACCRÉDITATIONS

Dates : Lundi 9, mardi 10 et mercredi 11 février 2026

Horaires :

Lundi 9 février de 9h à 19h

Mardi 10 février de 9h à 19h + nocturne (soirée)

Mercredi 11 février de 9h à 17h

Lieu : Parc des Expositions de Montpellier - Entrée Sud - Route de la Foire, 34470 Pérols

Entrée gratuite réservée aux professionnels : inscription obligatoire en ligne ou sur place

Pour accéder au Parc Expo : <https://www.parc-expo-montpellier.com/occitanie-events/infos-pratiques/>

Parking gratuit sur place

Contact presse : Fanny Bessière - Attachée de presse - 06 20 39 43 39 - bessiere.fanny@gmail.com

Accréditation : Pour accéder au salon, les journalistes doivent faire une demande d'accréditation au préalable ici : https://www.siprho.com/acces_presse/

Un espace presse doté d'une connexion wifi est disponible sur place pour les journalistes.

Si vous avez des besoins particuliers, notre service presse se tient à votre disposition.

Liens utiles – espace presse

Site internet : www.siprho.com

Consulter la **liste des exposants 2026** ici : https://www.siprho.com/liste_exposants/

Découvrez les **innovations 2026** présentées par les exposants : <https://www.siprho.com/innovations/>

Dossier photos – crédit photo à mentionner Rémi Martinez : <https://www.siprho.com/wp-content/uploads/2026/01/Selection-PRESSE.zip>

Suivez-nous sur les **réseaux sociaux** : [Facebook](#), [Instagram](#) et [LinkedIn](#)