



SIRHA LYON 2023 : UNE 21^{ÈME} ÉDITION PUISSANTE, À L'IMAGE D'UNE FILIÈRE AUX ENJEUX INTERNATIONAUX, DURABLES ET TECHNOLOGIQUES

La 21^{ème} édition de Sirha Lyon s'est close lundi 23 janvier, après avoir réuni près de 210 000 professionnels pendant 5 jours.

Le niveau d'échanges, de business et de rencontres généré par Sirha Lyon cette année affirme sa position de **plus grand rendez-vous global du Food Service mondial** et sa puissance économique pour toute la filière.

En mettant en valeur le fort dynamisme des professionnels et leurs innovations, **Sirha Lyon trace la voie pour un secteur en perpétuelle évolution et aux grands enjeux internationaux, écologiques et technologiques**. Décideurs de l'hôtellerie, de la restauration et de l'alimentation, acheteurs et chefs ont fait de Sirha Lyon 2023 **une édition débordante de vitalité** aussi bien dans les allées du salon que sur les scènes de réflexion et de concours nationaux et internationaux.

CHIFFRES CLÉS DE CETTE ÉDITION

208 393 PROFESSIONNELS

- DONT 14% D'INTERNATIONAUX
- DONT 50% DE DÉCIDEURS

4 700 EXPOSANTS ET MARQUES

616 NOUVEAUTÉS & INNOVATIONS

81 MASTERCLASSES,
CONCOURS ET TABLES RONDES

7 SCÈNES ET RESTAURANTS SIRHA LYON

169 946 TÉLÉCHARGEMENTS DE
L'APPLICATION SIRHA FOOD

16 020 CONNEXIONS VIA L'APPLICATION
SIRHA FOOD ENTRE EXPOSANTS
ET VISITEURS

11 878 712 IMPRESSIONS DIGITALES



“Les résultats, audiences et volumes d'activité de Sirha Lyon, opéré par GL events, le situent en tête des grands salons du Food Service mondial. C'est un rendez-vous unique au monde, qui intègre les valeurs des deux grandes finales du Bocuse d'Or et de la Coupe du Monde de la Pâtisserie tout autant que les grands enjeux économiques et responsables liés à la cuisine et à l'alimentation.”

Olivier Ginon, Président de GL events



Sirha Lyon a reçu lundi matin la visite d'**Olivia Grégoire**, Ministre déléguée chargée des Petites et Moyennes Entreprises, du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme. Aux côtés d'**Olivier Ginon**, Président du groupe GL events, elle a rencontré start up, producteurs et artisans aux idées novatrices, moteurs pour l'évolution du secteur de la restauration et l'alimentation.

DÉCISIONNAIRES ET ACHETEURS INTERNATIONAUX AU RENDEZ-VOUS

Puissance économique et événement tourné vers le futur de la Food, Sirha Lyon accompagne les grands mouvements de l'industrie du Food Service. Les décideurs l'ont bien compris : Sirha Lyon est le catalyseur mondial où tous les professionnels du secteur se rencontrent pour partager leurs innovations, expertises et idées. Cette année encore, **des milliers d'acheteurs du monde entier se sont rendus à Sirha Lyon, pour générer du business et des commandes**.

“Sirha Lyon 2023 prouve plus que jamais sa capacité de mobilisation des acheteurs internationaux et d’un visitorat très qualifié, avec plus de 50% de décideurs. La qualité de l’offre des 4 700 marques présentes, notamment dans une approche sobre et durable, correspond au caractère premium et innovant de ce salon global du Food Service, de la restauration et d’Alimentation.”

Luc Dubanchet, Directeur de la Division Sirha Food et Directeur de Sirha Lyon

Lieux de rencontres internationales, de transmissions, de démonstrations et de dégustations, **les 14 pavillons internationaux ont connu un succès sans précédent.** Dans un climat de travail et de convivialité, ils ont conquis les professionnels en quête de nouvelles gastronomies. Doté d’une scénographie caractéristique du territoire, le **pavillon saoudien** - grande première à Sirha Lyon - a offert sur 320 m² une expérience immersive spectaculaire au cœur du plus grand pays du Moyen Orient.

“Sirha Lyon a été une expérience riche pour tous les fournisseurs de l’industrie alimentaire et hôtelière réunis en un seul lieu. De nombreuses idées et produits innovants ont été présentés pendant ces cinq jours. Sirha Lyon est le rendez-vous idéal pour échanger en direct avec les fournisseurs et conclure beaucoup d’affaires.”

Mohamed Talaat, Directeur de l’hôtel Swisshotel Makkah - Arabie Saoudite



LE SUCCÈS D’UN SIRHA LYON NOUVELLE GÉNÉRATION



Pris d’assaut dès l’ouverture du salon, le nouveau **Sirha Food Forum** a vu se succéder plus de 60 invités dont les influents chefs **Thierry Marx, Alain Ducasse, Mauro Colagreco**. La programmation riche d’interviews, masterclasses et tables rondes a mis en relief les enjeux actuels du secteur à raison d’une thématique quotidienne reprenant les **Sirha Dynamics** de 2023 : technonature, consommer moins mais mieux, bien-être humain, créativité humaine décuplée, rêve de modernité et d’évasion.

Côté produits et services, **les innovations technologiques**, parmi 700 nouveautés présentées, ont particulièrement attiré l’attention des acheteurs : fond de gâteau imprimé 3D, systèmes de paiement révolutionnaire, robot collaboratif... La R&D est en phase avec l’évolution des pratiques de la profession et les attentes des consommateurs, illustrant les capacités de réinvention d’un Food Service en perpétuelle transformation.

“En tant que start up décorée d’un Sirha Innovation Award, nous avons pu présenter notre solution à l’écosystème de la FoodTech. L’utilisation des nouvelles technologies par les professionnels se démocratise très rapidement, une réalité amplifiée par Sirha Lyon offrant ainsi une importante visibilité à nos solutions.”

Mathieu Autoche, CEO de Tipsi, solution de pourboire dématérialisé

LES CONCOURS INTERNATIONAUX AU CŒUR DE SIRHA LYON

La Grande Finale de la **Coupe du Monde de la Pâtisserie 2023** présidée par **Pierre Hermé** et sous la **présidence d’honneur de Cédric Grolet**, a vu s’imposer le Japon - dont l’équipe était composée de **Moe Takahashi, Naritoshi Suzuka et Yusaku Shibata** - notamment grâce à leurs créations exceptionnelles sur le thème du changement climatique. L’équipe de France, composée de Georges Kousanas, Jérémy Massing et Jana Lai, termine à la deuxième place devant l’Italie.

Le Bocuse d’Or, sous la présidence de **Jérôme Bocuse**, avec **Dominique Crenn** en Présidente d’Honneur, a récompensé le candidat danois **Brian Mark Hansen**. En sublimant la lutte puis la courge lors d’une épreuve “**Feed the Kids**” tournée vers l’éducation au bien manger, le **Danemark** s’impose pour la 3^{ème} fois lors du plus grand concours de cuisine du monde. Les équipes de la Norvège et de la Hongrie montent respectivement sur la deuxième et troisième marche du podium. La France, représentée par Naïs Pirollet, se classe en cinquième position.



[RETOUR EN VIDÉO SUR L’ÉDITION 2023 DE SIRHA LYON](#)

Prochain rendez-vous de Sirha Lyon : du jeudi 23 au lundi 27 janvier 2025 à Eurexpo Lyon.