

Si cet email ne s'affiche pas correctement, cliquez sur [ce lien](#)

Communiqué de presse

**DU 19 AU 23
JANVIER
2023**

EUREXPO LYON

SIRHA+ LYON

Le rendez-vous mondial de la restauration & de l'hôtellerie



WELCOME TO OUR TABLE



SIRHA LYON 2023 : LA RÉFÉRENCE MONDIALE DU FOOD SERVICE REVIENT POUR CINQ JOURS RICHES DE SENS ET DE NOUVEAUTÉS

Rendez-vous incontournable des professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation, **Sirha Lyon fête ses 40 ans en 2023, du 19 au 23 janvier à Eurexpo Lyon.**

À l'occasion de cette édition anniversaire, Sirha Lyon propose aux visiteurs cinq jours d'immersion unique au cœur du Food Service et décrypte les dynamiques qui préfigurent le marché de demain. **Coup de projecteur sur les rendez-vous majeurs de cette édition ainsi que sur une sélection d'experts nationaux et internationaux venus dévoiler leurs dernières innovations.**



DES PROFESSIONNELS DU FOOD SERVICE DES QUATRE COINS DU MONDE

Aujourd'hui, Sirha Lyon rassemble **plus de 4 000 exposants et marques** venus présenter leurs innovations, leurs produits et toutes nouvelles saveurs ! Avec près de 70 000 m² dédiés à l'offre exposant, une multitude d'expertises, spécialités et savoir-faire sont représentés à Sirha Lyon.

UNE OFFRE NATIONALE ET INTERNATIONALE

Les milliers d'exposants et marques de Sirha Lyon 2023 présentent des innovations toutes plus prometteuses les unes que les autres aux visiteurs professionnels.

- **Un saumon 100% végétal** imaginé par [PLNT](#). Faible teneur en graisses saturées et riche en protéines ainsi qu'en fibres, ce saumon sans soja ni gluten est une **alternative à la pêche intensive** et à la **surexploitation** de cette espèce particulièrement prisée.

- **Une boisson pétillante à base de CBD** conçue par [NAKA](#), une entreprise audacieuse et créative à la recherche

de saveurs inédites. Cette boisson sans alcool, déjà phare, souhaite démocratiser les bienfaits du CBD.

• **Des couverts en papier** créés par **Sabert**, l'un des leaders du marché de l'emballage alimentaire durable. Solide, pratique et éco-responsable, cette nouvelle gamme de couverts s'engage à diminuer **drastiquement la production de plastique**.

DES PAVILLONS QUI REPRÉSENTENT LEURS PAYS



Lieu d'échange entre experts du secteur et de mise en lumière des cultures gastronomiques du monde entier, **14 pavillons internationaux prennent place cette année à Sirha Lyon**, seront notamment représentés : l'Italie, l'Espagne, la Belgique, la Grèce, le Japon. Nouveauté de cette édition, un **pavillon saoudien de 300 m²** fait son arrivée et vient présenter son offre aux professionnels du secteur. À noter également, un **pavillon canadien de 75 m²** s'installe cette année à Sirha Lyon. Fier de sa réputation de fabricant de produits de grande qualité, le Canada exposera au sein de son pavillon une vaste sélection de produits parmi lesquels de fines huiles, des spiritueux et prêts-à-boire, des sauces et condiments, des crèmes glacées.



Pour accéder à la liste complète des exposants Sirha Lyon 2023 : [cliquez-ici](#)



UN PROGRAMME RICHE À L'IMAGE DES MUTATIONS DE TOUT UN SECTEUR

Sirha Lyon est rythmé par des centaines de conférences, grands témoignages, masterclasses, démonstrations, présentations et concours répartis sur 140 000 m².

“Sirha Lyon est et restera un incontournable pour tous les professionnels du Food Service, de l'hospitalité et de l'alimentation. Ce carrefour gastronomique qui évolue d'années en années inspire et influence les professionnels d'aujourd'hui et de demain grâce aux nombreux temps forts et exposants qui sont au rendez-vous. Cette année, plus que jamais, nous collons aux problématiques actuelles et souhaitons que cette édition interpelle les visiteurs attendus nombreux à Eurexpo.”

Luc Dubanchet, Directeur de Sirha Food et Sirha Lyon, chez GL events

ZOOM SUR LES SIRHA INNOVATION AWARDS, UNE RÉCOMPENSE PRISÉE PAR LES EXPOSANTS

Prix emblématiques de Sirha Lyon, **les Sirha Innovation Awards mettent en lumière les meilleures innovations de l'année** dans trois catégories : Produits/boissons/ingrédients ; Matériels et équipements ; Technologies et services. Les **12 innovations** qui ont convaincu le jury d'experts le 15 décembre dernier seront récompensées sur la scène du Sirha Food Forum le jeudi 19 janvier et exposées dans l'espace Sirha Innovations pendant toute la durée du salon.



Pour plus d'informations sur les lauréats : [cliquez-ici](#)

SIRHA FOOD FORUM : NOUVEL ESPACE DÉDIÉ À LA PAROLE



Lieu d'échanges et d'expression, le **Sirha Food Forum** accueille au centre du salon pendant 5 jours plus de **80 intervenants, professionnels, chercheurs et experts dans leurs domaines respectifs**. De la consommation à la production, en passant par la place de l'être humain et de la créativité culinaire, cet espace met en relief les enjeux actuels de l'industrie et prépare l'avenir.

Chaque jour, **une thématique basée sur les 5 Sirha Dynamics au coeur des discussions** :

- Consommer moins mais mieux
- Technonature
- Bien-être humain
- Rêve de modernité et d'évasion
- Créativité humaine décuplée

Retrouvez au Sirha Food Forum : **Mauro Colagreco**, célèbre chef étoilé, qui animera la conférence **“Réinventer le restaurant : retour à la nature ?”** ; **Benjamine Fajeau**, productrice de l'émission Masterchef pour la table ronde **“L'image, accélérateur de carrière”** ; **Kevin Mauffrey**, Directeur Commercial de Deliveroo et **Albin-Dorian Juliard**, Directeur Général de Terroirs d'Avenirs, qui échangeront sur **“Le choix du client à l'heure des algorithmes”**.

Pour plus d'informations sur le Sirha Food Forum et accéder à l'ensemble de sa programmation : [cliquez-ici](#)

FUTUR(E)S FOOD, UNE INITIATIVE QUI VALORISE DES FOOD-ENTREPRENEURS ENGAGÉS ET ENGAGEANTS

Initiative produite par Service Compris, Sirha Food et Transgourmet jusque-là inédite, **Futur(e) Food récompense les “food-entrepreneurs” engagés**, responsables et novateurs qui bousculent les codes de l'alimentation en France. Restaurateurs, chefs, agriculteurs, épiciers, boulangers, reconvertis... Ils font bouger leur métier en imaginant la Food de demain et deviennent source d'inspiration pour les professionnels. Après avoir déniché **200 “food-entrepreneurs”** aux quatre coins de l'hexagone, **Futur(e)s Food récompense**, en janvier prochain, **les 5 meilleurs projets** dans les catégories “Agriculture”, “Reconversion”, “Solidaire”, “Expérience” et “Innovation”.



Pour plus d'informations sur Futur(e)s Food : [cliquez-ici](#)

LE VILLAGE START UP, UN LIEU OÙ SE MÊLENT BUSINESS, INNOVATIONS ET FOOD TECHNOLOGIES

Pour la troisième édition consécutive, **le village start up en collaboration avec le Crédit Agricole et le programme Le Zesteur revient dans la Place des Lumières à Eurexpo**. Ce village de **250 m²** accueille cette année pas moins de **30 start up**, un regroupement de jeunes pousses qui imaginent et créent des solutions au service des professionnels du Food Service, de l'hôtellerie et de la restauration. **Outils numériques, solutions éco-responsables et produits innovants** y seront présentés, tels que les farines de plantes et de légumes de la [Maison Walcols](#), la méthode d'impression 3D alimentaire imaginée par [La Pâtisserie Numérique](#) ou une alternative végétale aux œufs développée par [Yumgo](#).



DES CONCOURS PRESTIGIEUX POUR METTRE EN LUMIÈRE LES MEILLEURS ESPOIRS DE LA PROFESSION

LES NATIONAUX



Le Championnat de France Coffee in Good Spirit met en lumière l'alliance du café et de l'alcool et récompense les mixologues les plus talentueux.

Le Championnat de France de Cezve/Ibrik prend pour la première fois place en France. Les concurrents doivent apporter leur propre style en fabriquant le café à la manière de leur pays sous les yeux de Stavros Lamprinidis, juge principal de cette édition et champion du monde de Cezve Ibrik en 2014.

Le championnat de France de Barista promeut l'excellence du café et le développement de la profession. Les prétendants au titre de meilleur barista sont jugés sur le goût des boissons servies, la propreté, la créativité et les compétences techniques.

Le Concours Cheese & Chef valorise le fromage au sein de la restauration. Les 8 binômes (chacun composé d'un fromager et d'un chef) auront 2 heures pour sublimer un fromage et un panier garni méconnus jusqu'au début du concours.

La Coupe de France de la Boulangerie accueille 12 équipes chacune composée de trois boulangers issus d'une même région. Pendant trois jours, les candidats devront se surpasser à travers 4 épreuves autour du pain, des viennoiseries, de la restauration boulangère (snacking) et d'un buffet artistique sur le thème de la conquête de l'espace.

La Coupe de France des Fromagers met en avant le savoir-faire de 16 candidats. Ils auront cinq épreuves pour se démarquer : connaissances fromagères, dégustation à l'aveugle, créativité, dextérité et un oral.

Les Concours Golden Fish et Écaille d'Or regroupent les plus grands professionnels du secteur :

- **Golden Fish** : les huit finalistes seront jugés sur le travail, la préparation et la présentation de plusieurs poissons.
- **L'Écaille d'Or** : face au public, les huit candidats préparent un plateau de fruits de mer de façon artistique.

Le Gargantua, concours incontournable du secteur de la restauration collective, récompense les meilleurs cuisiniers de collectivité.

Le Trophée du Maître d'Hôtel, véritable tremplin pour les six candidats, met en avant les métiers de l'Art du Service et de la Table.

LES INTERNATIONAUX



Le Bocuse d'Or inspire chaque année le monde de la gastronomie en mettant sur le devant de la scène 24 chefs venus des quatre coins du monde. **Pour plus d'informations** : [cliquez-ici](#)

La Coupe du Monde de la Pâtisserie, événement international majeur de la promotion des métiers du sucré, réunit au sein de chacune des 19 équipes 3 coéquipiers pour relever les différentes épreuves imposées sur le thème du "changement climatique". **Pour plus d'informations** : [cliquez-ici](#)

Le Championnat Européen du Sucre d'Art verra s'affronter plusieurs candidats autour d'un produit phare : le sucre. Les candidats doivent réaliser une oeuvre artistique en sucre tiré, soufflé, ruban pour se démarquer. Deux jours placés sous le thème "Salvador Dalí".

L'European Butcher Competition est l'une des plus belles mises en avant du savoir-faire des artisans bouchers. Face à un jury composé de bouchers internationaux et de Meilleurs Ouvriers de France, les 8 équipes en binôme

concourent pour remporter le titre de Champions Européens.

L'International Catering Cup réunit les professionnels du monde entier exerçant une activité commerciale dans le domaine traiteur (Charcuterie, restaurant, hôtellerie, pâtisserie...). Cette année, un prix "meilleur commis" sera décerné.

Le World Burger Contest met en avant la provenance et la qualité des produits, soutient les productions locales, renforce l'éco responsabilité et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Pour en savoir plus sur les concours : [cliquez-ici](#)

DES ESPACES DE RESTAURATION POUR INSPIRER LES PROFESSIONNELS

Les visiteurs professionnels pourront se restaurer au sein des restaurants **Sirha Cuisine "Kiss The Ground"** - concept expérimental et immersif sur le thème de la planète Mars - et du nouveau **Sirha Meat & Grill**, restaurant consacré à la viande, tourné vers la valorisation du produit et l'excellence de la filière. De plus, aux quatre coins d'Eurexpo, Sirha Lyon propose avec **Nomad Kitchens** (organisateur du Lyon Street Food Festival) des foodcourts aux thématiques asiatiques et de cuisine du monde.

Pour plus d'informations sur le programme : [cliquez-ici](#)

Pour retrouver toutes nos précédentes communication à propos de Sirha Lyon : [cliquez-ici](#)
