

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 : telles sont les missions de Sirha Food. Ecosystème d'événements et média global, Sirha Food parle aux professionnels comme au food lovers et réunit l'ensemble du Food Service à travers de nombreux événements.

Prochain temps fort à venir, Sirha Omnivore Paris qui s'unit au Paris Coffee Show en septembre au Parc Floral, avant de s'envoler à Riyad en Arabie Saoudite pour la première édition de Sirha Arabia du 1^{er} au 3 octobre. Rendez-vous ensuite du 23 au 27 janvier 2025 pour la 22^{ème} édition de Sirha Lyon, lors de laquelle se dérouleront les Grandes Finales du Bocuse d'Or et de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

SEPTEMBRE 2024



SIRHA OMNIVORE x PARIS COFFEE SHOW

Du 8 au 10 septembre 2024
Parc Floral de Paris (Paris - 12^e)

Après les brigades, la cuisine s'affranchit de l'ordre établi, des règles en vigueur, des diktats et des certitudes. Les chefs contemporains délivrent une vision plus personnelle, plus identitaire, singulière : il n'existe plus une seule cuisine mais autant de cuisines que ceux qui l'imaginent. La créativité se libère du carcan classique pour offrir plus qu'un plat irréprochable : une émotion. Sirha Omnivore - le festival de la Jeune Cuisine - est la base arrière, le creuset de cette nouvelle vague de chefs. Leur créativité débridée, mondialisée, s'appuie pour autant sur une conscience aiguë de leurs territoires, de leurs racines. Turbulent et provocateur, Sirha Omnivore, conjugué en 2024 au Paris Coffee Show, est le festival professionnel de la rentrée.

[Sirha Omnivore](#)

OCTOBRE 2024

SIRHA ARABIA

Du 1^{er} au 3 octobre 2024
Riyadh Front Expo (Arabie Saoudite)

Né de la volonté de réunir les acteurs locaux et internationaux du Food Service, Sirha Arabia est le nouveau point de rencontre au Moyen-Orient pour les professionnels de l'alimentation, de l'équipement, de la boulangerie et du café. En partenariat avec de la Commission des Arts Culinaires, Sirha Arabia créé par Sirha Food verra sa première édition du 1^{er} au 3 octobre 2024, à Riyadh Front (Riyad, Arabie Saoudite) accueillir 300 exposants et marques des secteurs des produits alimentaires, de l'équipement, de la boulangerie-pâtisserie et du café. Pour construire un salon du Food Service à l'image de son marché, les exposants locaux seront accompagnés par Inspiring Sol Events. Grâce à son expertise et son réseau, Sirha Food convie les marques internationales sur ce marché porteur et en plein développement.

[Sirha Arabia](#)



JANVIER 2025



SIRHA LYON

Du 23 au 27 janvier 2025
Eurexpo Lyon

Sirha Lyon est l'évènement de référence mondial du Food Service et de l'hospitalité. Il est le point de rencontre, de passage et de partage obligé pour tous les acteurs de ce milieu. Ses 210 000 visiteurs viennent découvrir, s'inspirer, pour penser le métier et les opportunités d'aujourd'hui et demain. Car le Sirha Lyon rassemble en un seul espace physique les innovations, les visions, les échanges de savoir et les grandes compétitions permettant à chacun d'intégrer les nouvelles configurations d'un écosystème en constant renouvellement. Avec plus de 4 700 exposants et marques en 2023, le Sirha Lyon continue de démontrer son caractère essentiel pour le business de toute l'industrie du Food Service.

[Sirha Lyon](#)

FUTUR(E)S FOOD

Le 23 janvier 2025

Les lauréats de la troisième édition de Futur(e)s Food seront connus en janvier prochain pendant Sirha Lyon. Après plusieurs mois de recherche de projets innovants et responsables, six d'entre eux seront récompensés à l'occasion d'une soirée dédiée. Ces «food-entrepreneurs» engagés et novateurs recevront les prestigieux prix Futur(e)s Food, célébrant ceux qui repoussent les limites de l'alimentation avec des solutions nouvelles et durables. Cette remise de prix sera un moment fort, soulignant l'importance cruciale de l'innovation dans le secteur alimentaire.

[Futur\(e\)s Food](#)



COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

Les 24 et 25 janvier 2025
Eurexpo Lyon

Et la pâtisserie surgit dans le monde contemporain. Les desserts de mémoire conjuguent désormais leur sensibilité à la technicité, aux nouvelles expressions architecturales et sensorielles. Depuis sa création en 1989, la Coupe du Monde de la Pâtisserie s'est imposée comme un événement incontournable pour la promotion des métiers du sucre à travers le monde. Et puisque le monde tourne, avance, la Coupe du Monde de la Pâtisserie change de dimension. Universelle, planétaire, elle ne cesse de se réincarner. Sourcing des produits, goûts naturels, gestes précis, esprit d'équipe se conjuguent pour une expérience pâtissière intense et visionnaire. Pendant sa grande finale 2025, 20 pays du monde entier s'affrontent pendant 10 heures pour tenter de succéder au Japon, grand gagnant de la précédente édition.

[Grande Finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie](#)

BOCUSE D'OR

Les 26 et 27 janvier 2025
Eurexpo Lyon

Voulu par un cuisinier pour les cuisiniers, le Bocuse d'Or, est plus qu'une compétition gastronomique, c'est un système universel de partage en haute définition et de la reconnaissance à l'échelle planétaire. La technique, l'engagement et les valeurs humaines sont mis en lumière comme révélateurs des grands talents de la Haute Cuisine. C'est un langage universel, compris sur les 5 continents qui s'incarne à travers des réalisations, assiettes et plats, aussi sensibles que spectaculaires, dans l'effervescence d'un public de supporters chauffés à blanc. En janvier 2025, 24 candidats du monde auront à cœur de perpétuer, par leur dévotion au métier et à la cuisine, l'indémodable esprit de Paul Bocuse.

[Grande Finale du Bocuse d'Or](#)



Suivez-nous sur :



SIRHA FOOD



SIRHA FOOD



SIRHA FOOD



SIRHA FOOD



SIRHA FOOD



sirhafood.com