

# Sirha

LE RENDEZ-VOUS MONDIAL  
DE LA RESTAURATION & DE L'HÔTELLERIE

26-30  
JANVIER 2019  
EUREXPO LYON FRANCE



8 FEVRIER 2019

## SIRHA 2019 : MAGNIFIQUE SUCCÈS DE BUSINESS ET D'ÉMOTIONS !

Mercredi 30 janvier 2019, Sirha, le grand rendez-vous mondial du Food Service, a fermé ses portes après 5 jours extrêmement riches en rencontres, échanges, et innovations, mais aussi en émotion pour cette première édition sans Monsieur Paul. Le salon professionnel a une nouvelle fois battu des records de fréquentation en accueillant 225 031 professionnels (+8,22% par rapport à 2017), dont 30 581 internationaux.

Dès le premier jour, les allées du Sirha ont connu une très forte affluence : sur un marché du Food Service porteur et en constante transformation, le salon a renforcé son statut d'événement leader et les visiteurs ont immédiatement retrouvé ce mélange, si particulier au Sirha, de business, d'innovations, de créativité et de convivialité. Ce sont au total 225 031 professionnels, dont 30 581 internationaux, qui se sont réunis durant 5 jours, du 26 au 30 janvier 2019, dans un parc exposition agrandi pour l'occasion de 10 000m<sup>2</sup>, dont le nouveau hall 7 a lui aussi fait le plein. Une croissance de 17 000 visiteurs d'une édition à l'autre, « l'équivalent de 33 rames de TGV » pour reprendre l'expression d'Olivier Ginon, PDG de GL events, organisateur de la manifestation, en clôture de l'événement.

Les exposants toujours plus nombreux également, 3 770 exposants et marques en 2019 (contre 2 984 en 2017), dont 28% d'internationaux, ont été extrêmement satisfaits de l'affluence et de la qualité des visiteurs, dont beaucoup de nouveaux prospects français et internationaux, et des décideurs et acheteurs de haut niveau.



### Sirha 2019 : laboratoire des tendances et innovations qui dessinent l'alimentation de demain

Avec plus de 1 080 nouveautés présentées par les exposants cette année, le salon est plus que jamais le révélateur des solutions innovantes et inspirantes pour les restaurateurs de toutes les cuisines. Le programme Sirha TV a décrypté en « live » les nombreux enjeux du Food Service. Cette fois encore, Sirha a initié des rencontres créatrices d'inspiration et d'affaires, entre les exposants et les visiteurs, entre les chefs et les partenaires, entre les experts et les témoins, qui vont fructifier et perdurer bien au-delà de la durée de ces 5 jours exaltants.

Le Sirha World Cuisine Summit, parrainé par Anne-Sophie Pic et Annie Féolde, à la fois surprenant et instructif, a permis de partager la vision d'intervenants exceptionnels, tels que Amir Nahai, Olaf Koch ou encore le chef Alvin Leung, sur les grandes problématiques de l'alimentation du futur.

La FoodTech n'est pas en reste, puisque le Village Start-Up a réuni 30 jeunes pousses, soit 3 fois plus que sur Sirha 2017. Les restaurants 6<sup>e</sup> Sens et Wine Bar, qui permettaient de voir et goûter les tendances grandeur nature ont également fait carton plein.

## La vitrine des plus grands concours internationaux

24 concours et animations de haut niveau ont cette année enthousiasmé les visiteurs pendant 5 jours aux quatre coins du salon, dont de nouveaux concours comme le World Burger Contest ou le Concours des Jeunes Sommeliers Auvergne-Rhône-Alpes.

L'International Catering Cup, le samedi 26 janvier, a couronné la France au terme d'une journée intense, révélatrice de talents et de créativité pour les traiteurs du monde entier.

Alors qu'elle célèbre cette année son 30<sup>ème</sup> anniversaire, la Coupe du Monde de la Pâtisserie a joué la surprise avec un vainqueur inédit : la Malaisie s'est en effet imposée face à 20 autres nations concurrentes, en proposant des créations à couper le souffle et une dégustation absolument parfaite.

Point d'orgue du salon, le Bocuse d'Or a quant à lui rendu hommage à Paul Bocuse, avec un thème plateau (carré de veau 5 côtes à rôtir) qui a mis au défi les compétences techniques fondamentales des candidats. Plus de 2 000 supporters en liesse ont acclamé les magnifiques chartreuses de légumes aux coquillages exigées des chefs en hommage à Joël Robuchon. Plusieurs millions de fans dans le monde et jusqu'en Chine ont également suivi le spectacle en direct sur internet et les réseaux sociaux. Au terme d'une cérémonie de remise des prix émouvante, où la foule a applaudi durant de longues minutes ces créateurs d'exception, le Danemark a finalement remporté le trophée considéré comme le « Graal », la référence ultime pour tous les chefs du monde.

Une merveilleuse clôture pour une édition exceptionnelle du Sirha, qui ne cesse d'attirer, de grandir et d'inspirer les métiers du Food Service, de la restauration et de l'hôtellerie dans le monde entier.



## Un salon toujours plus engagé

Dans la lignée de Sirha Green (dont la prochaine édition aura lieu du 14 au 16 juin 2020) et en complément de la récolte de la Banque Alimentaire, un nouveau dispositif de recyclage des biodéchets a été mis en place avec l'association Aremacs. Ce sont ainsi 3 tonnes de biodéchets qui ont été récupérés pour être recyclés.

Comme le souligne Marie-Odile Fondeur, Directrice Générale du Sirha : « **Plus que jamais le Food Service est au cœur des enjeux de l'alimentation de demain. Le Sirha se renforce comme l'étoile polaire de l'ensemble du secteur par la diversité et la créativité de son contenu tout en conservant ses valeurs de partage et de convivialité** ».

### Un dispositif d'accueil renforcé

Grâce à tous les partenaires Only Lyon, l'accueil à Lyon des professionnels venus visiter le Sirha a été renforcé pendant ces 5 jours dans toutes les gares et l'aéroport de la ville. Un dispositif apprécié qui a rendu l'accès au salon plus efficace et agréable pour tous, exposants comme visiteurs !

### Sirha 2019 : l'édition de tous les records !

- 225 031 professionnels (+ 8,22% vs 2017) dont 30 581 internationaux
- 3 770 exposants et marques (dont 28% d'exposants internationaux)
- 140 000 m<sup>2</sup> répartis sur 7 halls
- 41 pavillons internationaux - 12 pavillons régionaux
- 24 concours et animations
- 17 tonnes de denrées offertes à la Banque Alimentaire
- 3 tonnes de biodéchets recyclés par Aremacs
- 1 083 nouveautés présentées dont 329 premières mondiales et 189 premières européennes
- + de 8 099 000 vues cumulées sur les réseaux sociaux et sur internet pendant 5 jours dans le monde

## À propos de Sirha

Le Sirha (Salon International de la Restauration de l'Hôtellerie et de l'Alimentation) rassemble les professionnels de la restauration hors foyer et présente toutes les nouveautés et tendances du Food Service mondial. Organisé à Lyon Eurexpo tous les mois de Janvier des années impaires, il accueille depuis plus de 30 ans les concours internationaux de la gastronomie : le Bocuse d'Or et la Coupe du Monde de la Pâtisserie. Aujourd'hui, Sirha est exporté à l'international.

La prochaine édition du Sirha Lyon aura lieu du 23 au 27 janvier 2021 à Eurexpo, Lyon (France).

Télécharger les photos officielles du Sirha 2019 :

<https://joomeo.com/glexfoodservice/index.php>

Nom d'utilisateur : pressesirhaconcours2019

Mot de passe : sirhaconcours2019

#sirha  
sirha.com



AGENCE  
**14**  
SEPTEMBRE

### CONTACTS PRESSE

Thomas Frébourg  
Isabelle Crémoux Mirgalet  
Mathilde Tabone

sirha@14septembre.com

T. +33 4 78 69 30 95

M. +33 7 72 77 40 20



Toute l'actualité Sirha  
sur la **Pressroom en ligne**