

POST SHOW REPORT 2019

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



Coupe du Monde
de la Pâtisserie
SIRHA SPIRIT
FINALE 2019
LYON, FRANCE



Bocuse d'Or
SIRHA SPIRIT
FINALE 2019
LYON, FRANCE

SIRHA 2019, UN MAGNIFIQUE SUCCÈS DE BUSINESS ET D'ÉMOTIONS !



Nous sommes heureux de vous présenter le bilan Sirha 2019.

Cette nouvelle édition a connu un magnifique succès de business et d'émotions et un record de fréquentation avec plus de 225 000 professionnels accueillis.

Alors que le Food Service est définitivement au cœur des enjeux de l'alimentation de demain, le Sirha inspire toujours plus les acteurs de la filière grâce à sa diversité, sa créativité et ses innovations tout en cultivant ses valeurs de partage et convivialité.

Merci à tous nos clients, exposants et partenaires qui ont contribué à la réussite de Sirha 2019.

D'ores et déjà, nous vous donnons rendez-vous du 23 au 27 janvier 2021 à Eurexpo Lyon !

Marie-Odile FONDEUR
Directrice Générale du Sirha

Jérôme BOCUSE
Président du Sirha

SOMMAIRE

LES CHIFFRES CLÉS

LES SECTEURS	4
LES EXPOSANTS	5
LES VISITEURS	6
UN RENDEZ-VOUS MONDIAL	8

INFLUENCES ET NOUVEAUTÉS

7 INFLUENCES MARCHÉ	9
LES NOUVEAUTÉS ET GRANDS PRIX SIRHA INNOVATION	10

LE LIVE

FOOD STUDIO	11
SIRHA TV	12
6 ^{ÈME} SENS & WINE BAR	13
SIRHA WORLD CUISINE SUMMIT	14
LES SCÈNES SIRHA INSPIRATION	16

LES CONCOURS MONDIAUX

3 GRANDS CONCOURS INTERNATIONAUX ...	18
L'INTERNATIONAL CATERING CUP	20
LA COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE	22
LE BOCUSE D'OR	26

LES ÉVÉNEMENTS « SIRHA OFF »

LE DÎNER DES GRANDS CHEFS	30
BIENNALE INTERNATIONALE DU GOÛT	31

COMMUNICATION

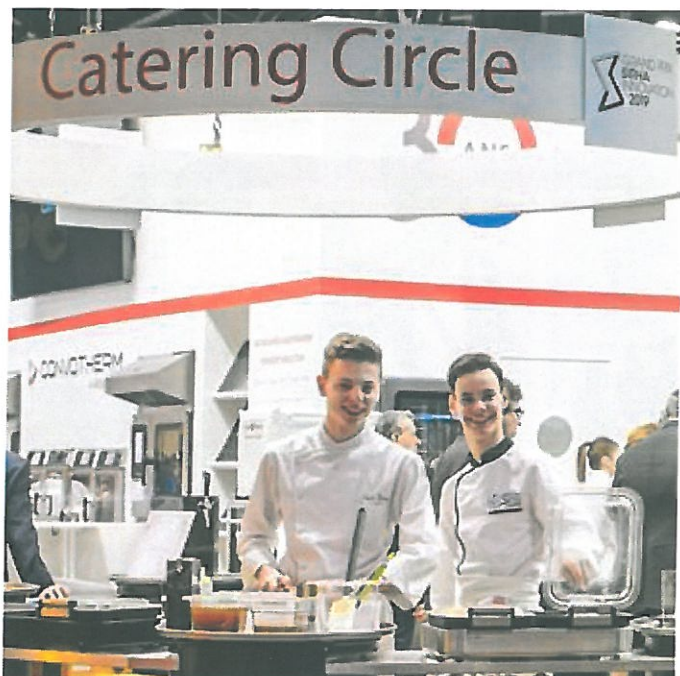
PROMOTION VISITEURS	32
SERVICES VISITEURS	34
UNE AUDIENCE MONDIALE	36
LES PARTENAIRES DU SIRHA	38
LES PARTENAIRES MEDIA DU SIRHA	40

LES ÉVÉNEMENTS SIRHA INTERNATIONAL

NETWORK	41
---------------	----



LES EXPOSANTS



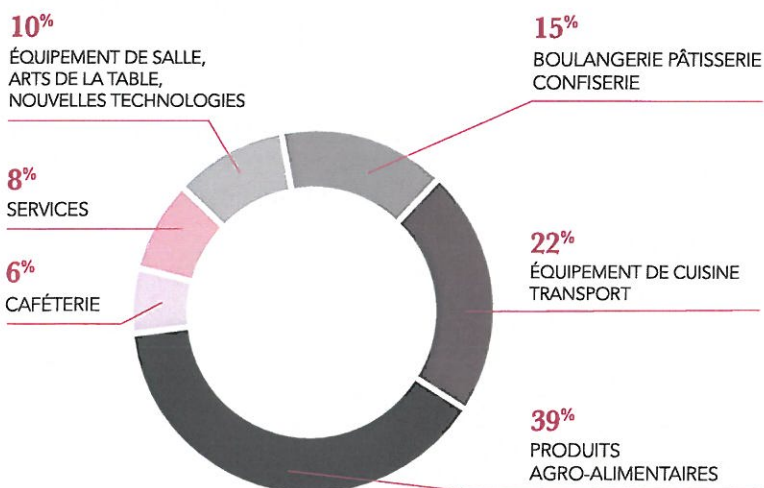
3 770 EXPOSANTS ET MARQUES DONT **28%** INTERNATIONAUX **+26%** vs 2017

12 SECTEURS D'EXPOSITION SUR 140 000 M²

47 PAVILLONS INTERNATIONAUX

12 PAVILLONS RÉGIONAUX

RÉPARTITION EXPOSANTS PAR SECTEUR D'ACTIVITÉ (EN M²)



1 650 DÉMONSTRATIONS PAR JOUR



32 EXPOSANTS

En partenariat avec le Crédit Agricole, le Village des start-up a réuni au sein de l'espace Nouvelles Technologies **32 jeunes pousses de la FoodTech** qui innovent dans le domaine de l'agro-alimentaire.

RETOUR SOMMAIRE

LES VISITEURS

225 031 **PROFESSIONNELS**
DONT
14% INTERNATIONAUX

+8%
vs 2017

25 000
CHEFS

60%
DE DÉCIDEURS
DONT
37% DIRECTION

+7%
vs 2017

30 581
INTERNATIONAUX
DE **152 PAYS**

92%
DES VISITEURS
SATISFAITS
DE LEUR VISITE



TOP 10 DES PAYS VISITEURS

- 1 > SUISSE
- 2 > ITALIE
- 3 > ESPAGNE
- 4 > BELGIQUE
- 5 > ÉTATS-UNIS
- 6 > ROYAUME-UNI
- 7 > JAPON
- 8 > NORVÈGE
- 9 > ALLEMAGNE
- 10 > CANADA

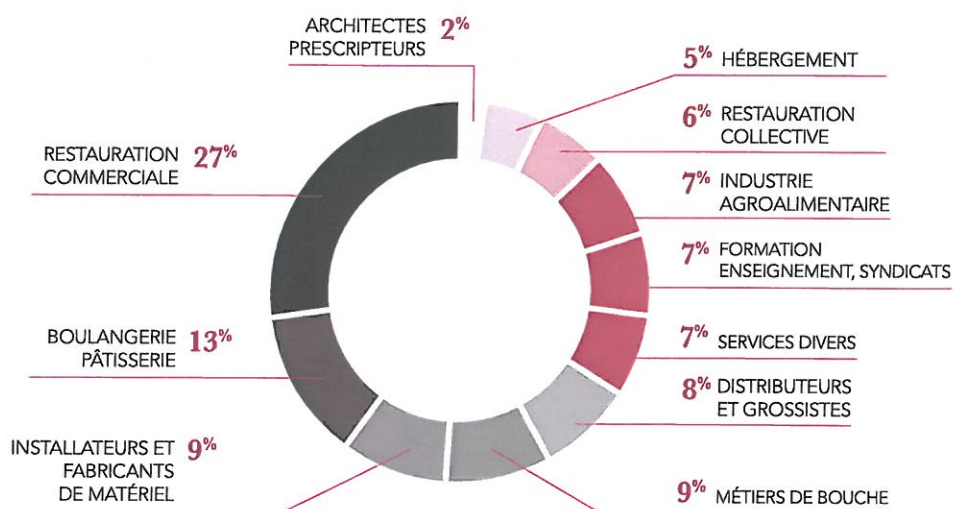
Paroles de visiteur

Je suis très impressionné par la taille et l'envergure du Sirha. Tout le monde y va, tous les fournisseurs sont présents. Le Sirha est mon salon préféré, c'est une expérience incroyable.

Sébastien SILVESTRI, Chief Operating Officer - SBE
Lifestyle Hospitality, Beverly Hills, États-Unis

LES VISITEURS

RÉPARTITION VISITEURS PAR SECTEUR D'ACTIVITÉ



7 PÔLES EXPERTS POUR ACCOMPAGNER LES PROFESSIONNELS DANS LEUR VISITE

BUSINESS FRANCE : organisation de rendez-vous entre acheteurs internationaux et entreprises françaises.

CLUB CHIC / CONSEIL FRANÇAIS DES ARCHITECTES D'INTERIEUR : conseils aux visiteurs ayant un projet d'aménagement ou de rénovation intérieure.

FCSI : visites guidées ciblées sur l'ingénierie de la restauration.

FEEF : conférences pour les PME, avec des intervenants issus de grandes enseignes de distribution.

ISARA LYON : visites guidées par des étudiants ingénieurs agro-alimentaires sur les thématiques du digital, la santé/bien-être et les lieux d'émotions.

NUTRI MARKETING : visites guidées par des experts en nutrition, ciblées sur les innovations ingrédients et PAI.

RESTAU'CO : visites thématiques sur le bien-être des convives, l'approvisionnement responsable et la démarche Mon Restau Responsable®.



RETOUR
SOMMAIRE

UN RENDEZ-VOUS MONDIAL



578
EXPOSANTS
INTERNATIONAUX

+14%
vs 2017

47
PAVILLONS
INTERNATIONAUX

Nouveaux pays en 2019 :
Bulgarie
Estonie
Pologne
Tunisie

990
EXPOSANTS
DÉCLARENT EXPORTER

Paroles d'exposant

Le "Japan Pavillon" de JETRO a occupé au sein de Sirha 2019 une surface plus importante que celle de notre précédente participation. Le CA global a été bien supérieur aux prévisions et les exposants ont tous été très satisfaits des résultats. Ils ont apprécié la grande qualité des visiteurs, Chefs de premier ordre, de restaurants étoilés et décideurs.

Mr Takuro WANAMI, Japan External Trade Organization
Agriculture, Forestry, Fisheries and Food Department Director

30 581
VISITEURS
INTERNATIONAUX
DE 152 PAYS



79 RENDEZ-VOUS
26 ACHETEURS
DE **18** PAYS
17 CONSEILLERS

7 INFLUENCES MARCHÉ DÉCRYPTÉES ET MISES EN SCÈNE



Food Service Vision a mené avec le Sirha une étude mondiale multi-sources pour cerner les grandes influences du Food Service.

7 influences ont été identifiées et déclinées sur le salon, dans l'Espace Innovations & Nouveautés, les concepts restaurants de 6^e Sens, les conférences et démonstrations du Food Studio et de la Sirha TV.

1 FLEXITARISME

Un nouveau rapport à l'animal dans l'alimentation

2 RESPONSABILITÉ

La planète au coeur des préoccupations

3 NATURELLEMENT BON

Vers des offres plus naturelles et plus saines

4 LOCAVORISME

Proximité, origine, terroir... ou le retour aux sources

5 MONDIALISATION

À la découverte des saveurs d'ailleurs

6 PRATICITÉ

Des solutions pour faciliter la vie des chefs et des convives

7 LIEUX D'ÉMOTIONS

L'expérience sublimée dans les lieux et dans l'assiette



LE SIRHA TREND BOOK

Ouvrage de prospective culinaire illustré par des concepts de restaurants inédits, le Sirha Trend Book invite les professionnels à une passionnante réflexion sur les grandes orientations de l'alimentation de demain.

LES NOUVEAUTÉS ET GRANDS PRIX SIRHA INNOVATION

1 083
NOUVEAUTÉS

88%

DES VISITEURS SATISFAITS
dans leur objectif de voir
des nouveautés & innovations
(enquête visiteurs Sirha 2019)

329
AVANT-PREMIÈRES
MONDIALES

189
AVANT-PREMIÈRES
EUROPÉENNES

4 043
PROFESSIONNELS
MARKETING
ET R&D



GRANDS PRIX
SIRHA
INNOVATION
2019

12 GRANDS PRIX
SIRHA INNOVATION

8 CATÉGORIE PRODUITS
BOISSONS INGRÉDIENTS

4 CATÉGORIE MATÉRIELS
ÉQUIPEMENTS CONCEPTS

1 MENTION SPÉCIALE « GREEN »

LES LAURÉATS

CATÉGORIE PRODUITS - BOISSONS - INGRÉDIENTS

PCB Création Beurre de cacao Pure Émotion
Daregal Cub'Eaze Bio
Olmix Emulsea
Agro Sourcing Farine de Bananes Vertes bio
Sens Gourmet Flocons croustillants de vinaigre
Bridor La mie Biote multifibres
Bonduelle Food Service Pépites de lentilles corail et carottes
Ici & Là Soupe Bio HARI & Co

CATÉGORIE MATÉRIELS - ÉQUIPEMENTS - CONCEPTS

Friginox Armoire mobile multifonction AMCF-15 GN1/1
Enodis Catering Circle
Capic Plancha Plasma PMD
Sofinor Table à hauteur variable

MENTION SPÉCIALE « GREEN »

Indutex Apifilm

Le CIC soutient l'innovation



LE LABORATOIRE DE L'ALIMENTATION DE DEMAIN

2
SCÈNES
D'INSPIRATIONS



45
CRÉATIONS
CULINAIRES
SUR LES
EXPOSITIONS
FOOD DESIGN
&
NANO JARDINS

10
LIVES « EN DIRECT DU
FOOD STUDIO CORNER »
RETRANSMIS SUR LE PLATEAU TV
ET LA SIRHA TV

120
DÉMONSTRATIONS



Paroles d'exposant

Nous sommes ravis des résultats de notre participation au Sirha. Décrocher 4,5 millions de Dollars de pré-commandes et d'engagements pour les 12 prochains mois en à peine 5 jours est un résultat impressionnant.

Camila TORRES MEYER, Analyste
Commerce International - Apex Brasil

RETOUR
SOMMAIRE

SIRHA TV

UNE VUE GLOBALE DES ENJEUX ET MOTEURS DE CROISSANCE
DU FOOD SERVICE

15 563
UTILISATEURS SUR SIRHA-TV.COM
DONT **3 914** EN LIVE
DONT **4 688** INTERNATIONAUX
du 26 au 30 janvier 2019

109 270
PAGES VUES SUR
SIRHA-TV.COM &
FACEBOOK LIVE
du 26 au 30 janvier 2019

+ DE 2 000
VISITEURS SUR LE PLATEAU



7
THÉMATIQUES

- > Assiette « green »
- > Développement durable
- > Design
- > Moteurs de croissance
- > Digital
- > Best practices
- > Ressources humaines

100
INTERVENTIONS DONT
29 DÉMONSTRATIONS
ET **33** TABLES RONDES

150
INTERVENANTS DONT
42 CHEFS

CHEFS, EXPERTS ET DIRIGEANTS D'ENTREPRISES, ILS SONT VENUS SUR LE PLATEAU DE LA SIRHA TV

Christophe Bacquié, Victor Delpierre, Bruno Goussault, Giovanna Grossi, Régis Marcon, Thierry Marx, Matthew Peters, Christian Vabret, Glenn Viel...

Nadine Briallon, CEO 3Desserts - Sylvie Coquet, Founder & CEO Feeling's Sylvie Coquet - Claude Haumesser, PDG De Buyert - Eric Kayser, Fondateur Maison Kayser - Philippe Morin, DG Bridor - Damien Rodière, Directeur France, Suisse et Belgique La Fourchette - Gwendal Poullennec, Directeur International des Guides Michelin - Thierry Sibut, Président Food Emotion PCB Création...



6^e SENS & WINE BAR

6^{ÈME} SENS

3 CONCEPTS DE RESTAURANTS
QUI METTENT EN AVANT LES ARTS DE LA TABLE

RESSOURCES
locavorisme et
traçabilité

POÉSIE
le bien-être dans et
autour de l'assiette

BOL D'AIR
à la découverte des
saveurs africaines

1 000 COUVERTS SERVIS

21 PARTENAIRES



WINE BAR

3 ESPACES DÉDIÉS À L'UNIVERS DU VIN

CONFÉRENCES

RESTAURATION

INTER-
PROFESSIONS



Beaujonomie
VIN BEAUJOLAIS



486 COUVERTS SERVIS

19 CONFÉRENCES ET
DÉGUSTATIONS

17 PARTENAIRES

1 PREMIER CONCOURS
JEUNES SOMMELIERS
AUVERGNE
RHÔNE-ALPES

RETOUR
SOMMAIRE

SIRHA WORLD CUISINE SUMMIT



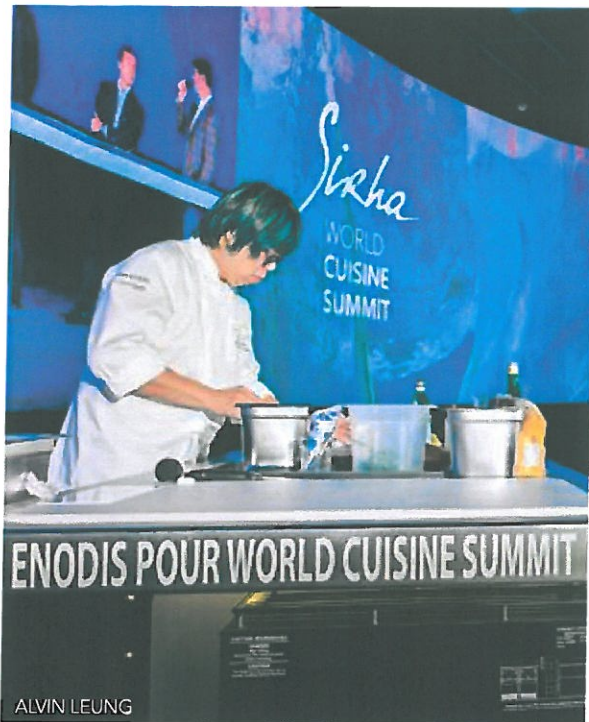
Le Sirha a organisé la 3^{ème} édition du Sirha World Cuisine Summit pour une mise en perspective au plus haut niveau des pratiques fondamentales de la restauration.

Parrainé par Annie FÉOLDE et Anne-Sophie PIC, l'événement a rassemblé des grands acteurs du Food Service autour de 3 objectifs : faire l'inventaire des tendances et enjeux du Food Service, contribuer au développement du secteur et promouvoir une croissance responsable.

Le Sirha World Cuisine Summit a accueilli des intervenants d'exception tels que Dickson DESPOMMIER, Microbiologiste, Écologue et Professeur à l'université Columbia de New York
 Claude FISCHLER, Sociologue et Directeur de recherche au CNRS - Olaf KOCH, Chief Executive Officer Metro AG - Valter LONGO, Professeur de gérontologie et de sciences biologiques et Directeur de la Longevity Institution à UCS Los Angeles - Amir NAHAI, Directeur Général Food & Beverage et Lifestyle Accorhotels - Raj PATEL, Économiste, Écrivain spécialiste des crises alimentaires - Gilles PÉLISSON, Président Directeur général du Groupe TF1 - Gwendal POULLENNEC, Directeur International des Guides Michelin - Emmanuel RUBIN, Critique gastronomique et Fondateur du Fooding - les Chefs Alvin LEUNG***, Michel GUÉRARD***, Paul PAIRET*** ...

Le Sirha World Cuisine Summit s'est tenu en présence de Jean-Baptiste LEMOYNE, Secrétaire d'Etat auprès du Ministre de l'Europe et des Affaires étrangères.





ALVIN LEUNG



FRÉDÉRIC LOEB, MICHEL GUERARD ET ANETTE BURGDORF



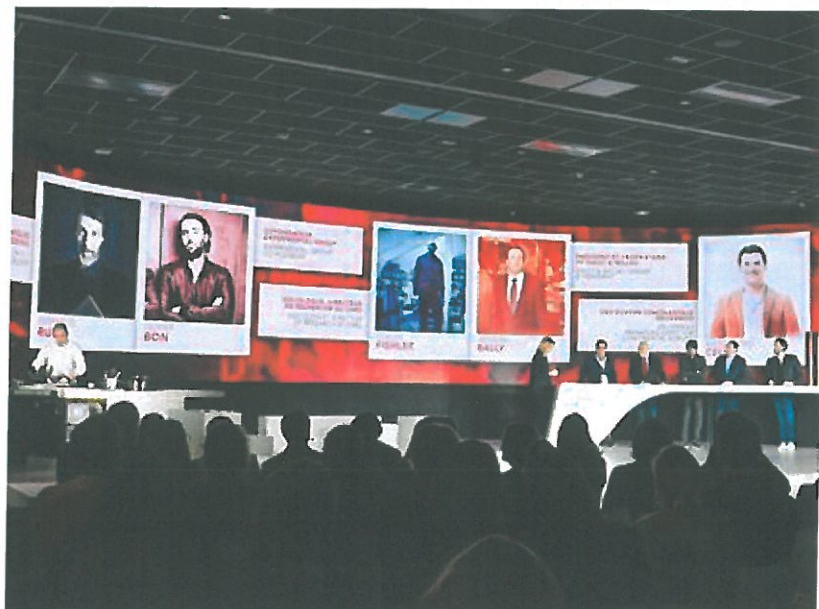
ANNIE FEOLDE ET ANNE-SOPHIE PIC



DICKSON DESPOMMIER ET RAJ PATEL

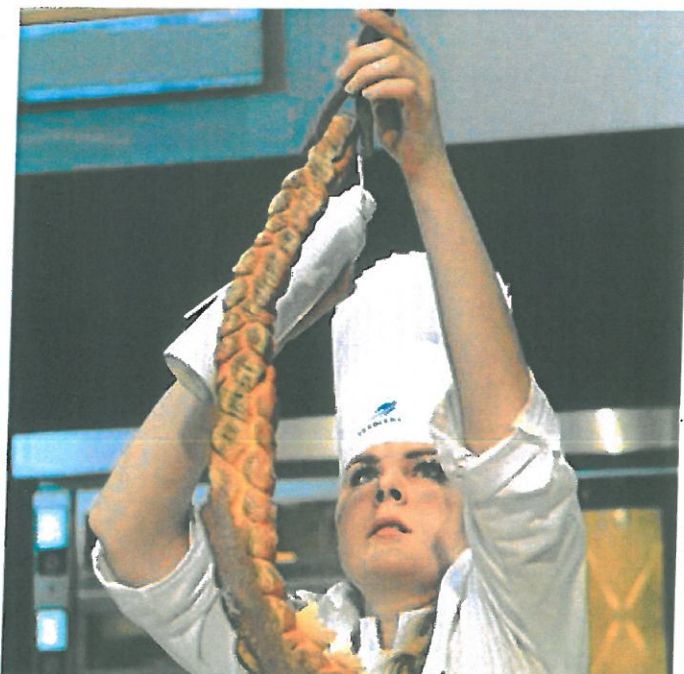


JEAN-BAPTISTE LEMOYNE



[RETOUR SOMMAIRE](#)

LES SCÈNES SIRHA INSPIRATIONS



21
CONCOURS & FESTIVAL

331
CANDIDATS

92
PARTENAIRES

TENDANCES PAIN – HALL 4

- > Coupe de France de la Boulangerie
- > Concours International des Jeunes Boulangers

MAISON DE LA PÂTISSERIE ET GLACERIE – HALL 4

- > 4^{ème} Championnat de France des Arts Gourmands
- > 9^{ème} Championnat Européen des Desserts Glacés
- > 13^{ème} Championnat Européen du Sucre

CUISINES EN SCÈNE – HALL 2

- > NOUVEAU : Concours 1 Fromager / 1 Cuisinier
- > NOUVEAU : World Burger Contest
- > Concours de L'Écaille d'Or et du Golden Fish
- > Trophée Européen de la boucherie artisanale
- > Joutes du Trophée Masse
- > Coupe de France des Fromagers
- > Trophée du Maître d'Hôtel
- > Le Gargantua
- > Festival de la Créativité Gastronomique
- > Sélection Régionale du Meilleur Apprenti de France Charcutier Traiteur (Village des métiers de bouche)

CAFÉ SHOW – HALL 7

- > Championnat de France de Barista
- > Championnat de France de Brewers Cup
- > Championnat de France de Coffee in Good Spirit
- > Championnat de France de Cup Tasting
- > Championnat de France de Latte Art

WINE BAR – HALL 6

- > NOUVEAU : Concours Jeunes Sommeliers Auvergne-Rhône-Alpes



RETOUR
SOMMAIRE

LA PLUS GRANDE SCÈNE GASTRONOMIQUE AU MONDE !

3
GRANDS CONCOURS
INTERNATIONAUX

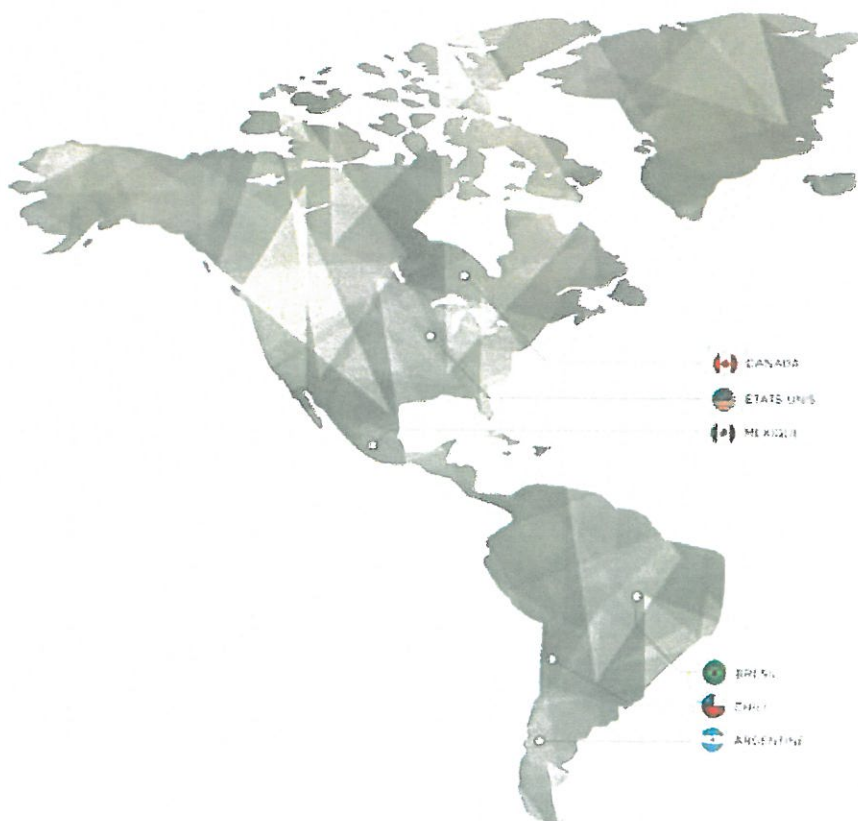
34
PAYS

135
CANDIDATS

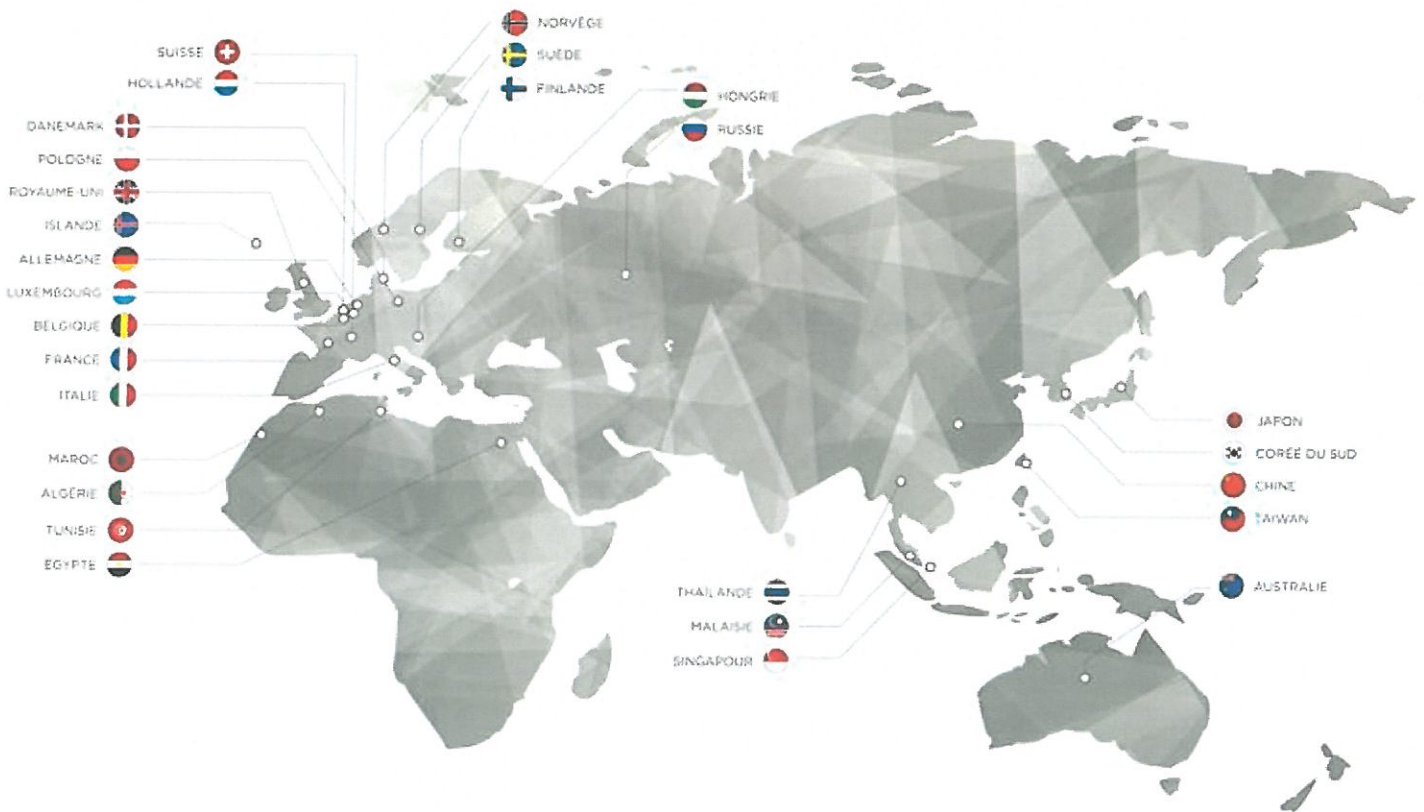
75
PARTENAIRES

INTERNATIONAL CATERING CUP *Coupe du Monde de Pâtisserie* *Bread & Pastry*

Algérie		•	
Argentine		•	•
Australie		•	•
Belgique	•	•	•
Brésil	•	•	•
Canada			•
Chili		•	•
Chine		•	•
Corée du Sud		•	•
Danemark			•
Egypte		•	
États-Unis	•	•	•
Finlande			•
France	•		•
Hongrie	•		•
Islande			•
Italie	•	•	•
Japon		•	•
Luxembourg	•		
Malaisie		•	
Mexique	•	•	
Maroc		•	
Norvège			•
Pologne		•	
République Tchèque	•		
Russie	•		
Singapour	•	•	•
Suède		•	•
Suisse			•
Taiwan		•	
Thaïlande			•
Tunisie		•	•
Royaume-Uni		•	•
Vietnam	•		



LES ÉVÈNEMENTS RÉFÉRENTS DE LA GASTRONOMIE MONDIALE



COUPE DU MONDE DES TRAITEURS



24
CANDIDATS

12
PAYS

14
MEILLEURS
OUVRIERS
DE FRANCE
SUR SCÈNE

1 220 000
IMPRESSIONS FACEBOOK
Janvier 2019

136
RETOMBÉES PRESSE

360 030 €
ÉQUIVALENT
PUBLICITAIRE

LE PALMARÈS 2019

Trophée d'Or : France
Philippe BRIZET et Laurent PIZANO

Trophée d'Argent : Singapour
Azrin RAHMAN et Sudy HEN

Trophée de Bronze : Luxembourg
Damien GRANDCLAUDE et Julien NAEGELY

Concours organisé par la **Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs (CNCT)**



MERCI À NOS PARTENAIRES !



Monsieur Joël MAUVIGNEY, Président-Fondateur de l'International Catering Cup, Président de la CNCT et son équipe, remercient très sincèrement tous les partenaires investis à leurs côtés pour ce concours.

Leur coopération dynamique a permis aux candidats de s'épanouir dans cette compétition. Cette image globale suscite un engouement certain pour cet événement. Il en ressort une émulation des futurs talents et un rayonnement mondial de notre métier.

MAIN SPONSOR



AG2R LA MONDIALE

PARTENAIRES OFFICIELS



GARANCE
Garants de votre indépendance

PARTENAIRES EXCLUSIFS



PARTENAIRES PRIVILÈGES



EN COLLABORATION AVEC



RETOUR
SOMMAIRE

L'ÉVÈNEMENT DE RÉFÉRENCE DE LA HAUTE-PÂTISSERIE



Alors que la Coupe du Monde fêtait ses 30 ans, la Malaisie a créé la surprise en remportant la médaille d'Or. Au terme de 10 heures d'épreuves, le jury présidé par Gilles RENUSSON, (Président d'Honneur), Philippe RIGOLLOT, (Président du Comité International d'Organisation) et Etienne LEROY, (Président du Jury International) a distingué 3 nations :

Médaille d'Or : Malaisie

Wei Loon TAN (Sucre)
Otto TAY (Chocolat)
Ming Ai LOI (Glace)

Médaille d'Argent : Japon

Fumiaki ITO (Sucre)
Mirai NISHIYAMA (Chocolat)
Ryohei OGUMA (Glace)

Médaille de Bronze : Italie

Lorenzo PUCA (Sucre)
Mattia CORTINOVIS (Chocolat)
Andrea RESTUCCIA (Glace)

Une édition placée sous le signe de la nouveauté et de l'engagement

- > un thème commun en 2019 : nature, flore et faune
- > un dessert à l'assiette vegan
- > le sucre soufflé pour valoriser le talent technique
- > le soutien à l'abeille, sentinelle de l'environnement, en partenariat avec l'UNAF (Union Nationale de l'Apiculture Française).

LIVE COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

3 105 624

VUES

du 26 au 30 janvier 2019

63 CANDIDATS

160 CHEFS

18 760 SUPPORTERS

44 345 VISITEURS SUR LE VILLAGE DES PARTENAIRES



RETOMBÉES MEDIAS

964
JOURNALISTES

1 155
RETOMBÉES PRESSE

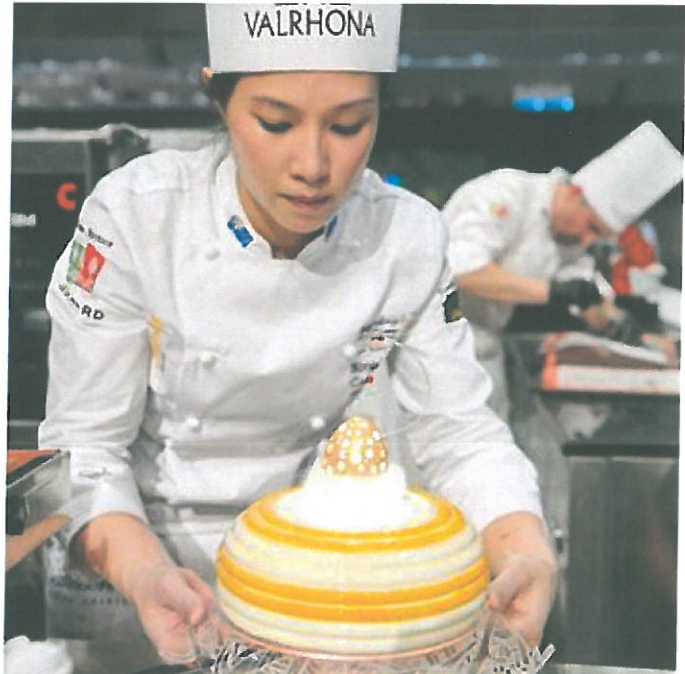
DONT
529
EN FRANCE ET
626
À L'INTERNATIONAL

DONT
49 SUJETS
AUDIOVISUELS
369 ARTICLES PRESSE
737 RETOMBÉES WEB

+ de 1 119 600 €
ÉQUIVALENT
PUBLICITAIRE

ILS ONT PARLÉ DE LA COUPE DU
MONDE DE LA PÂTISSERIE

Bake Magazine, Pastry Art
Magazine (États-Unis),
La Stampa, Pasticceria Internazio-
nale (Italie),
La Première (Belgique),
NHK (Japon), Dulcypas (Espagne),
Le Cafetier (Suisse),
L'Obs, Le Point,
Thuries Gastronomie Magazine,
La Toque Magazine, Foodandsens,
Europe 1, RTL,
France 2, France 3, C News...



COMMUNICATION DIGITALE

Janvier 2019

3 888 000 IMPRESSIONS



78 020
FANS
+ 11 434



4 834
FOLLOWERS
+ 411



23 777
ABONNÉS
+ 9 463

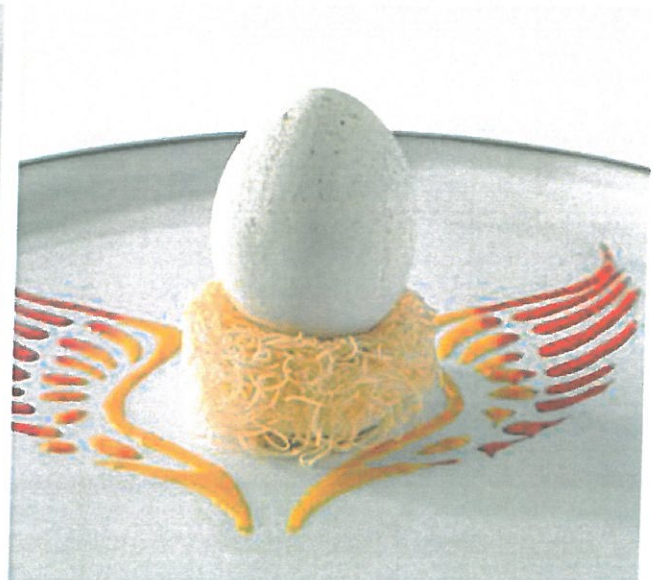
CMPATISSERIE.COM
201 800 PAGES VUES
Janvier 2019

+80%
nouveaux visiteurs
Décembre 2018 à mars 2019



@CoupeMondePatisserie
cmpatisserie.com

RETOUR
SOMMAIRE



MERCI À NOS PARTENAIRES !

Le Comité International d'Organisation et GL events remercient chaleureusement les partenaires de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

Leur engagement indéfectible permet aux candidats d'exercer leurs talents dans les meilleures conditions.

Grâce à leur soutien, des nouvelles générations de pâtissiers émergent sur la scène internationale, portant toujours plus haut les valeurs d'excellence de ce concours d'exception.

MAIN SPONSOR FONDATEUR



MAIN SPONSOR



PARTENAIRES



MEMBRES



FOURNISSEURS



AVEC LA PARTICIPATION DE



SYSTÈME DE NOTATION PAR



AVEC LE SUPPORT DE



NOUS SOUTENONS L'ACTION DE

LE VASE DE SÈVRES OFFERT
PAR LE PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE

Sous le Haut-Patronage des :
Ministère de l'Europe et des Affaires Etrangères,
Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation,
Ministère du Travail.

RETOUR
SOMMAIRE

LE PLUS PRESTIGIEUX CONCOURS MONDIAL DE HAUTE-CUISINE

Véritable « laboratoire de la cuisine mondiale », comme le dit Régis MARCON, Président du Comité International d'Organisation, le Bocuse d'Or a réuni 24 candidats des 5 continents pour 2 jours de compétition. Créé en 1987 par Paul BOCUSE, le concours est devenu l'événement de référence pour tous les chefs, avec une mise en valeur exceptionnelle des savoir-faire et héritages culinaires du monde entier.

Riche en émotions, cette édition 2019 a rendu hommage aux immenses chefs que furent Paul BOCUSE et Joël ROBUCHON.



LE PALMARÈS

Présidé par Jérôme BOCUSE, Christophe BACQUIÉ (Président d'honneur) et Mathew PETERS (Président du Jury International), le Jury a distingué 3 grands chefs :

Bocuse d'Or : Danemark

Kenneth TOFT-HANSEN
Commis : Christian WELLENDORF KLEINERT

Bocuse d'Argent : Suède

Sebastian GIBRAND
Commis : Gustav LEONHARDT

Bocuse de Bronze : Norvège

Christian André PETERSEN
Commis : Håvard André JOSDAL ØSTEBØ

2 épreuves pour convaincre le jury :

- > rôtir entier un carré de veau 5 côtes en hommage à Paul BOCUSE,
- > revisiter la chartreuse de légumes aux coquillages en hommage à Joël ROBUCHON.

LIVE BOCUSE DOR

4 151 276

VUES

du 26 au 30 janvier 2019

48 CANDIDATS ET COMMIS

200 CHEFS

16 468 SUPPORTERS

44 345 VISITEURS SUR LE VILLAGE DES PARTENAIRES

Bocuse d'Or

SIRHA SPIRIT

FINALE 2019

LYON, FRANCE

RETOMBÉES MEDIAS

964

JOURNALISTES

3 067

+51%
vs 2017

RETOMBÉES PRESSE

DONT

1 421

EN FRANCE ET

1 646

À L'INTERNATIONAL

DONT

279 SUJETS

AUDIOVISUELS

1 090 ARTICLES PRESSE

1 698 RETOMBÉES WEB

+ de 4 191 300 €

ÉQUIVALENT

PUBLICITAIRE



COMMUNICATION DIGITALE

Janvier 2019

8 923 736 IMPRESSIONS



166 849

FANS

+ 9 975

19 114

FOLLOWERS

+ 1 190

92 831

ABONNÉS

+ 10 147

BOCUSEDOR.COM

440 159 PAGES VUES

Janvier 2019

+76%

nouveaux visiteurs

ILS ONT PARLÉ DU BOCUSE D'OR

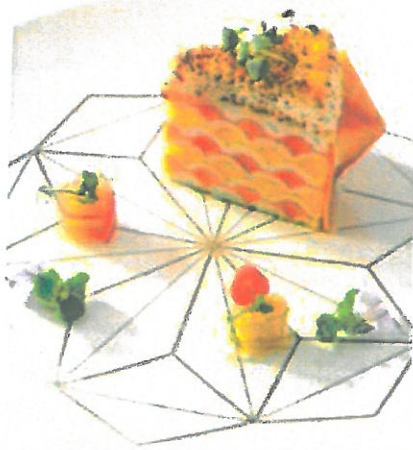
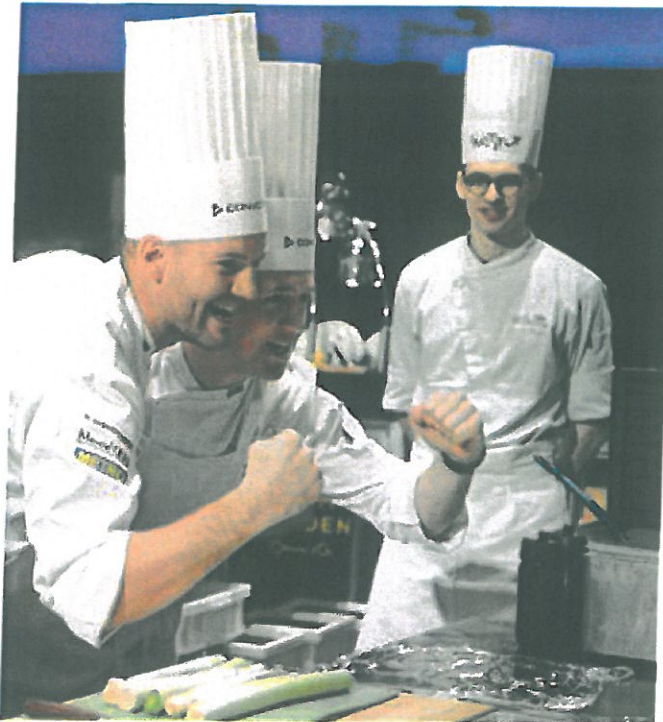
National Culinary Review, CBS New York (États-Unis), Toronto Sun, Le Devoir (Canada), The Caterer (UK), Sun TV (Japon), Horeca Magazine (Belgique), La Stampa, Corriere della Sera, La Repubblica (Italie), China Food Magazine (Chine), Le Point, Libération, Le Monde, TF1, Canal +, M6, Euronews, France Inter, Europe 1, Virgin Radio, Chérie FM...



@bocusedor

bocusedor.com

RETOUR
SOMMAIRE



MERCI À NOS PARTENAIRES !

Le Comité International d'Organisation et GL events remercient chaleureusement les partenaires du Bocuse d'Or qui rendent possible cette formidable aventure humaine.

Leur soutien actif et leur adhésion totale aux valeurs du concours contribuent au rayonnement de la haute-cuisine et à la révélation des grands chefs de demain sur la scène mondiale.

MAIN SPONSORS



OFFICIAL TIME KEEPER



PARTENAIRES



SPONSOR THÈME OFFICIEL



TRANSPORTEUR OFFICIEL



MEMBRES



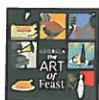
FOURNISSEURS



SYSTÈME DE NOTATION PAR



PARTENAIRES DESTINATIONS



GEORGIA
THE ART OF FEAST



HUNGARY, THE WELLSPRING
OF WONDERS



EXPERIENCE PIEMONTE
TORINO, ITALIA



HAVE A TASTE OF POLAND

AVEC LE SUPPORT DE



LE DÎNER DES GRANDS CHEFS

Le Dîner
LE DÎNER
DES GRANDS CHEFS

Initié en 2011 en l'honneur de Paul BOCUSE par Olivier GINON, Président de GL events, le Dîner des Grands Chefs a réuni au fil des éditions plusieurs centaines de chefs à Lyon, mais aussi au Brésil ou en Chine.

Le 29 janvier 2019, le Dîner des Grands Chefs s'est tenu pour la première fois à l'Abbaye de Collonges au Mont d'Or où un hommage émouvant a été rendu à Paul BOCUSE, quasiment un an jour pour jour après sa disparition. Cet événement d'exception s'est déroulé en présence de Jean-Baptiste LEMOYNE, Secrétaire d'État auprès du Ministre de l'Europe et des Affaires étrangères, de Gérard COLLOMB, Maire de Lyon, de Pascal MAILHOS, Préfet de la région Auvergne-Rhône-Alpes, de Jérôme BOCUSE, Président du Sirha et de Madame Françoise BERNACHON.

346
INVITÉS

220
CHEFS

280
ÉTOILES



RETOUR
SOMMAIRE

BIENNALE INTERNATIONALE DU GOÛT



50
RESTAURANTS
LABELLISÉS

470
CONVIVES AU DÎNER
REMARQUABLE

1 700
FESTIVALIERS DANS
LES HALLES DE LYON
PAUL BOCUSE

5 000
LITRES DE SOUPE
DE MONSIEUR PAUL



Appétissante, unique et chaleureuse, la 3^{ème} édition de BIG a proposé aux lyonnais de célébrer la gastronomie pendant 5 jours au coeur de Lyon.

Dîner remarquable à l'Hôtel de Ville, vente aux enchères aux Puces du Canal, promenade gourmande aux Halles de Lyon Paul Bocuse, distribution de la Soupe de Monsieur Paul, expositions photos, restaurants et bistrot à l'unisson, BIG 2019 a fait vivre l'esprit si chaleureux de Monsieur Paul dans toute la ville !

DES ÉVÈNEMENTS GOURMANDS PARTOUT DANS LYON



- 1 Exposition photos hommage à Paul Bocuse
Atrium Hôtel de Ville – Lyon 1
- 1 Dîner remarquable
Hôtel de Ville – Lyon 1
- 2 La nuit de la soupe avec le Festival Soupe en Scène
Place de la République – Lyon 2
Vente au profit du Foyer de Notre-Dame des sans-abri.
- 3 Exposition photos 30 ans de la Coupe du Monde de la Pâtisserie
Place Antonin Poncet – Lyon 2

- 4 La Cantine des Vagabonds
Restaurant le Sapna – Lyon 1
- 5 BIG Festiv'Halles
Les Halles de Lyon Paul Bocuse – Lyon 3
- 6 Vente aux enchères avec Jacotte Brazier
Puces du Canal – Villeurbanne
- Parcours des commerçants
Presqu'île de Lyon
- Distribution de la Soupe de Monsieur Paul
Sur les marchés de Lyon

RETOUR
SOMMAIRE

PROMOTION VISITEURS

635 986

INVITATIONS PRINT

DONT **240 062**
COMMANDÉES PAR LES
EXPOSANTS

DONT **20 796**
POUR LES CONCOURS
INTERNATIONAUX

168 178

**E-INVITATIONS ET
BOUTONS INVITATIONS**

DONT **17 378**
POUR LES CONCOURS
INTERNATIONAUX

77

CAMPAGNES E-MAILINGS

DONT **4** POUR LES
CONCOURS
INTERNATIONAUX

1,902 M

MAILS DÉLIVRÉS

DONT **3 000** POUR LES
CONCOURS
INTERNATIONAUX



1 692 PUBLICATIONS SUR LES MEDIAS SOCIAUX

Septembre 2018 à janvier 2019



408
POSTS

DONT **179** POUR
LES CONCOURS
INTERNATIONAUX



588
TWEETS

DONT **281** POUR
LES CONCOURS
INTERNATIONAUX



696
POSTS ET
STORIES

DONT **528** POUR
LES CONCOURS
INTERNATIONAUX

CAMPAGNES DIGITALES SIRHA

sur Google Display, Facebook, LinkedIn

9,5 M IMPRESSIONS

Novembre 2018 à janvier 2019

Concours internationaux :
Bocuse d'Or et Coupe du Monde de la Pâtisserie

RETOUR
SOMMAIRE



[RETOUR SOMMAIRE](#)

SERVICES VISITEURS

WELCOME BY ONLY LYON

AÉROPORT SAINT EXUPÉRY

- > **Nouveau** : partenariat Eurexpo Lyon, Aéroport Saint-Exupéry et Sirha
- > Accueil renforcé et signalétique personnalisée
- > 1 037 visiteurs accueillis dans les Terminaux 1 et 2
- > Accueil dédié aux Premium : coupes-files, salon lounge aux couleurs du Sirha, conciergerie...

GARES SNCF PART DIEU ET PERRACHE, PÔLES D'ÉCHANGES GRANGE BLANCHE ET VAULX-EN-VELIN LA SOIE, PARKING RELAIS

- > Accueil renforcé et signalétique personnalisée
- > Fréquence Tramway T5 renforcée (Grange Blanche)
- > Accès Eurexpo en 10 mn avec la ligne directe Bus 100 (Vaulx-en-Velin La Soie)
- > Nouveau parking relais Groupama Stadium avec navettes de 8h00 à 20h00

EN VILLE

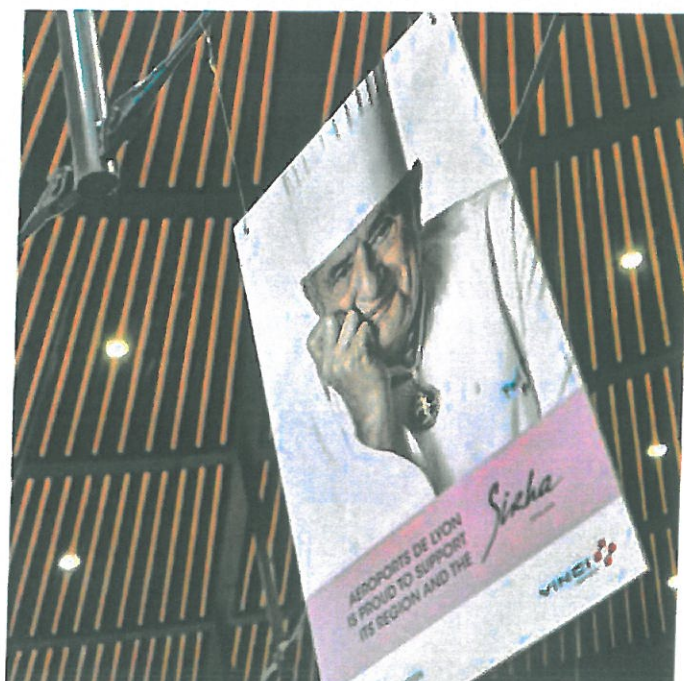
- > Campagne d'accueil : affichage, pavoisement, signalétique
- > Accueil dans les hôtels partenaires : kakémonos, signalétique, courrier d'accueil...

CAMPAGNE DE COMMUNICATION ACCESSIBILITÉ EUREXPO

- > Sur réseaux sociaux, sites internet, radios locales, réseau TCL, panneaux sur grands axes, campagne SMS aux exposants

PARTENARIAT MY PRESQU'ILE

- > Le 29 janvier, parcours gourmand dans le cadre de BIG (Biennale Internationale du Goût)



Place des Lumières, Aéroport Saint Exupéry

SERVICES VISITEURS

HOTLINE VISITEURS BILINGUE

5 779 APPELS

4 548 EMAILS TRAITÉS

Octobre 2018 à janvier 2019

ACCUEIL BILINGUE SUR SITE

PAR

106 HÔTESSES
ET HÔTES

92 % DES VISITEURS
SATISFAITS DE LEUR VISITE

ACCUEIL SPÉCIFIQUE VISITEURS PREMIUM

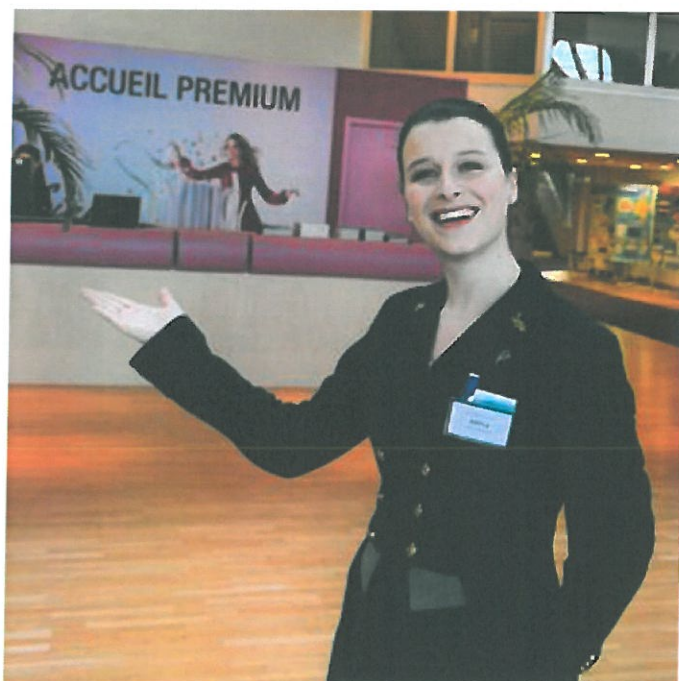
avec service Conciergerie

DOCUMENTS SUR SITE

- > Plan pocket
- > Guide de visite
- > Guide des influences
- > Catalogue officiel (en vente)
- > Programmes officiels Bocuse d'Or et Coupe du Monde de la Pâtisserie

KIOSQUES PRESSE

- > Mise à disposition gratuite de
40 TITRES PROFESSIONNELS



SIRHA.COM

- > Moteurs de recherche exposants et événements

APPLI SIRHA

- > Sélection favoris, agenda événements, plans interactifs, liste des exposants, liste des nouveautés, 14 parcours de visite, actualités en temps réel...

7 PÔLES EXPERTS

- > Aménagement Intérieur (Club Chic)
- > Pôle Export (Business France)
- > Restauration Collective (Restau'Co)
- > Innovations et Influences (Isara Lyon)
- > Pai, Ingrédients, Produits Alimentaires (Nutri Marketing)
- > Équipement Aménagement (FCSI)
- > Rencontres Distribution (FEEF)

UNE AUDIENCE MONDIALE

**SIRHA, BOCUSE D'OR, COUPE DU MONDE DE LA PATISSERIE :
UNE SYNERGIE INCOMPARABLE !**

8 099 000 VUES CUMULÉES
SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX
ET INTERNET - 26-30 janvier 2019

15 550 522 IMPRESSIONS
CUMULÉES SUR LES RÉSEAUX
SOCIAUX - Janvier 2019

SIRHA.COM

503 507

SESSIONS
Janvier 2019

L'APPLI MOBILE SIRHA

28 000 
TÉLÉCHARGEMENTS **+11%**
vs 2017

2 104 243
PAGES VUES



RÉSEAUX SOCIAUX SIRHA

au 6 mars 2019



f 39 859
FANS
+ 7 674 FANS*
14 501 LIKES,
COMMENTAIRES
& PARTAGES*

9 053
FOLLOWERS
549
RETWEETS*

19 100
FOLLOWERS
+ 9 029
ABONNÉS*

16 800
VIDÉOS VUES

*du 1^{er} au 30 janvier 2019

UNE AUDIENCE MONDIALE

964
JOURNALISTES
 DONT
625 FRANÇAIS
 ET **339**
 INTERNATIONAUX
 DE **46**
 NATIONALITÉS



RETOMBÉES PRESSE EN FRANCE ET À L'INTERNATIONAL

au 22 mars 2019

7 981
RETOMBÉES PRESSE
 DONT **4 222**
 POUR LES CONCOURS
 INTERNATIONAUX
11 478 600 €
 ÉQUIVALENT
 PUBLICITAIRE
 DONT **5 310 900 €**
 POUR LES CONCOURS
 INTERNATIONAUX

409
SUJETS AUDIOVISUELS
 DONT **328**
 POUR LES CONCOURS
 INTERNATIONAUX
 SOIT + **DE 26 HEURES**
 D'ANTENNE
 DONT
271 SUJETS TV
 SOIT + **DE 12 HEURES**
 D'ANTENNE
138 SUJETS RADIO
 SOIT + **DE 14 HEURES**
 D'ANTENNE

Concours internationaux :
 Bocuse d'Or et Coupe du Monde de la Pâtisserie

RETOUR
 SOMMAIRE

SIRHA REMERCIE SES PARTENAIRES !

Sous le haut patronage de



LIBERTÉ - ÉGALITÉ - FRATERNITÉ
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'EUROPE ET DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE ET DES FINANCES

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

PARTENAIRES OFFICIELS



PARTENAIRES SALON



AVEC L'EXPERTISE DE

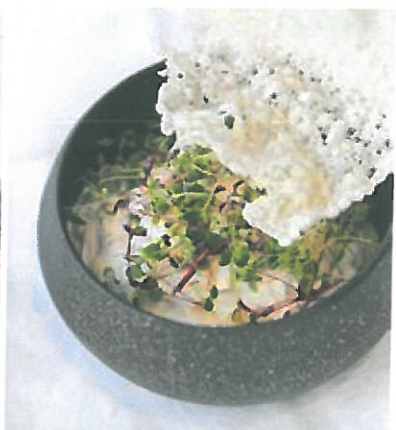


AVEC LE SOUTIEN DE



PARTENAIRES TRANSPORT





RETOUR
SOMMAIRE

SIRHA REMERCIE SES PARTENAIRES !

PRESSE NATIONALE



PRESSE INTERNATIONALE



RETOUR
SOMMAIRE

LES ÉVÈNEMENTS SIRHA INTERNATIONAL NETWORK

2019



10 > 12 MARS
OMNIVORE
MAISON DE
LA MUTUALITÉ,
PARIS



17 > 19 MAI
**MONDIAL
DE LA BIÈRE**
PARC FLORAL, PARIS

GREEN

19 JUIN
**MEET-UP
GREEN**
MAISON DE
LA MUTUALITÉ, PARIS



23 > 24 SEPTEMBRE
BOCUSE D'OR
SÉLECTION NATIONALE
FRANCE
MAISON DE
LA MUTUALITÉ, PARIS



14 > 16 NOVEMBRE
SIRHA ISTANBUL
CONGRESS CENTER,
TURQUIE

2020



11 > 14 JANVIER
EUROPAIN
PORTE DE VERSAILLES,
PARIS



4 > 6 FÉVRIER
SIRHA BUDAPEST
HUNGEXPO,
HONGRIE



OMNIVORE
PARIS
DATE ET LIEU
À CONFIRMER



**MONDIAL
DE LA BIÈRE**
PARIS
DATE ET LIEU
À CONFIRMER



**COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE**
SÉLECTION CONTINENTALE
COPA MAYA
DATE ET LIEU
À CONFIRMER



JUIN
BOCUSE D'OR
SÉLECTION CONTINENTALE
EUROPE
TALLINN, ESTONIE



**COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE**
SÉLECTION CONTINENTALE
EUROPE
DATE ET LIEU
À CONFIRMER



BOCUSE D'OR
SÉLECTION CONTINENTALE
ASIA PACIFIC
DATE ET LIEU
À CONFIRMER



BOCUSE D'OR
SÉLECTION CONTINENTALE
AMERICAS
DATE ET LIEU
À CONFIRMER



**COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE**
SÉLECTION CONTINENTALE
AFRIQUE
DATE ET LIEU
À CONFIRMER



BOCUSE D'OR
SÉLECTION CONTINENTALE
AFRIQUE
DATE ET LIEU
À CONFIRMER



14 > 16 JUIN
SIRHA GREEN
EUREXPO, LYON



SIRHA ISTANBUL
TURQUIE
DATE ET LIEU
À CONFIRMER

2021



23 > 27 JANVIER
SIRHA
EUREXPO, LYON



23 > 27 JANVIER
BIG
LYON



23 JANVIER
**INTERNATIONAL
CATERING CUP**
EUREXPO, LYON



24 > 25 JANVIER
**COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE**
FINALE
EUREXPO, LYON



26 > 27 JANVIER
BOCUSE D'OR
FINALE
EUREXPO, LYON



OMNIVORE
PARIS
DATE ET LIEU
À CONFIRMER



**MONDIAL
DE LA BIÈRE**
PARIS
DATE ET LIEU
À CONFIRMER

RETOUR
SOMMAIRE

NEW EUROPAIN PARIS



11 . 14 JANVIER 2020
PORTE DE VERSAILLES

ENTREPRENDRE **EN BOULANGERIE** **— PÂTISSERIE —**



EXPOSEZ ET PARTICIPEZ AU RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE DE VOTRE MARCHÉ !

CONTACTEZ :

Fanny BESACIER
Tél. +33 (0)4 78 176 238
fanny.besacier@gl-events.com

Nadège HOLLARD
Tél. +33 (0)4 78 176 283
nadege.hollard@gl-events.com



europain.com      **@EuropainFrance**

EUREXPO LYON - FRANCE

14•16

juin
2020

2^e édition

Sirha GREEN

Le 1^{er} salon professionnel dédié au
FOOD SERVICE RESPONSABLE

**VOTRE CONTACT POUR
EXPOSER :**

Aurélie WATTINNE

Tél. + 33 (0)4 78 176 312

aurelie.wattinne@gl-events.com

sirha-green.com



#sirhagreen



VOS PROCHAINS RENDEZ-VOUS

Sirha

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

23>27 JANVIER 2021



23 JANVIER 2021



24>25 JANVIER 2021



26>27 JANVIER 2021

Contact : Aurélie WATTINNE
+ 33 (0)4 78 176 312
aurelie.wattinne@gl-events.com

@sirha_lyon



sirha.com



unimev

PARTENAIRE

