

109

CONSEILS
VISION
AGROPOSITIVE



en visite au SIRHA 2025



SIRHA+ FOOD



Edito

Loïc de Béru - [109-CONSEILS](#)
Innovation agroalimentaire

Et si le Sirha était un établissement Relais & Château, quelle serait sa présentation ?

Le coefficient émotionnel de la réponse ChatGPT devrait plaire à Luc Dubanchet, directeur du Sirha et Laurent Gardinier, Président de Relais & Châteaux !

« Sirha Lyon - L'Émotion Culinaire Érigée en Art de Vivre

Niché au cœur de Lyon, berceau de la gastronomie, le Sirha Lyon se dresse tel un château des saveurs, où l'excellence culinaire et l'hospitalité s'unissent pour offrir une expérience sensorielle hors du commun. Plus qu'un simple salon, c'est un domaine d'exception, où se croisent entreprises agroalimentaires, artisans, cuisiniers, chefs étoilés et passionnés en quête d'authenticité et d'innovation.

Un écrin où le savoir-faire culinaire rencontre l'innovation

Ici, chaque espace est pensé comme un salon raffiné, où les saveurs du monde s'expriment dans une parfaite harmonie. Chaque recoin du Sirha est un voyage gustatif, une invitation à la découverte des produits d'exception et des techniques les plus avant-gardistes.

Des «tables d'exception» où l'émotion est reine

Comme un restaurant gastronomique où l'on célèbre les

étoiles montantes et les chefs de renom, les concours du Sirha - Bocuse d'Or et Coupe du Monde de la Pâtisserie - sont les grandes tables où se joue l'avenir de la haute cuisine. Les talents s'y affrontent avec passion, dans une quête perpétuelle d'émotion et de perfection.

Un domaine où l'âme de la gastronomie s'exprime

Chaque édition du Sirha est une ode à l'art de recevoir : des innovations culinaires qui redéfinissent les codes de la gastronomie, aux expériences immersives qui éveillent les sens. L'humain est au centre : artisans, producteurs et chefs travaillent main dans la main pour réenchanter nos assiettes.

Une promesse : éveiller les sens et inspirer l'avenir

Le Sirha Lyon incarne un luxe authentique, celui d'une cuisine sincère, audacieuse et respectueuse de son terroir. Un lieu où l'excellence se vit et se transmet, pour que chaque visiteur reparte avec une seule envie : prolonger l'expérience et repousser toujours plus loin les frontières de l'émotion culinaire. »

Pas mieux... et incapable de le formuler comme ça en 15 secondes !!

Mais c'est effectivement ce que je retiens de cette édition exceptionnelle du Sirha : Le curseur émotionnel et la sensorialité au max !

Une édition placée sous le signe de l'émotion et de l'innovation Avec 257 000 visiteurs enregistrés, soit une hausse de 25 % par rapport à la précédente édition, le Sirha 2024 a confirmé son statut d'événement incontournable pour les professionnels de la restauration et du Food Service. Cette affluence record traduit un engouement renouvelé pour l'innovation culinaire et la transformation du secteur.

Une vitrine pour l'innovation alimentaire

Près de 2 300 exposants, représentant 4 700 marques, ont présenté leurs dernières innovations. L'objectif : réinventer les expériences de consommation, accompagner les professionnels face aux mutations du marché et accélérer la transition alimentaire.

En prenant un peu de distance avec les merveilleuses et prestigieuses tables gastronomiques (quel bonheur cette victoire de Paul Marcon au concours du Bocuse d'Or !) pour se rapprocher des assiettes du quotidien (c'est là qu'interviennent tout particulièrement les 4 700 marques), on observe une dimension plus rationnelle de l'alimentation qui valorise les pratiques responsables, apporte un meilleur service et de nouvelles technologies en complément des promesses de goût, de saveurs, d'émotion et de sensorialité !

Des innovations marquantes

Un coup de cœur parmi les produits phares présentés : la vaisselle silencieuse Quiet, alliant verre trempé et silicone, a suscité un véritable intérêt. Conçue pour réduire le bruit en salle et améliorer l'ambiance sonore des restaurants, elle se distingue par sa légèreté et sa résistance accrue.



Autre avancée notable :

le film étirable **Biowels - Food Stretch® Compostable**. Alternative aux plastiques conventionnels, il garantit une adhérence optimale tout en étant compostable, répondant ainsi à l'urgence d'une transition vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement

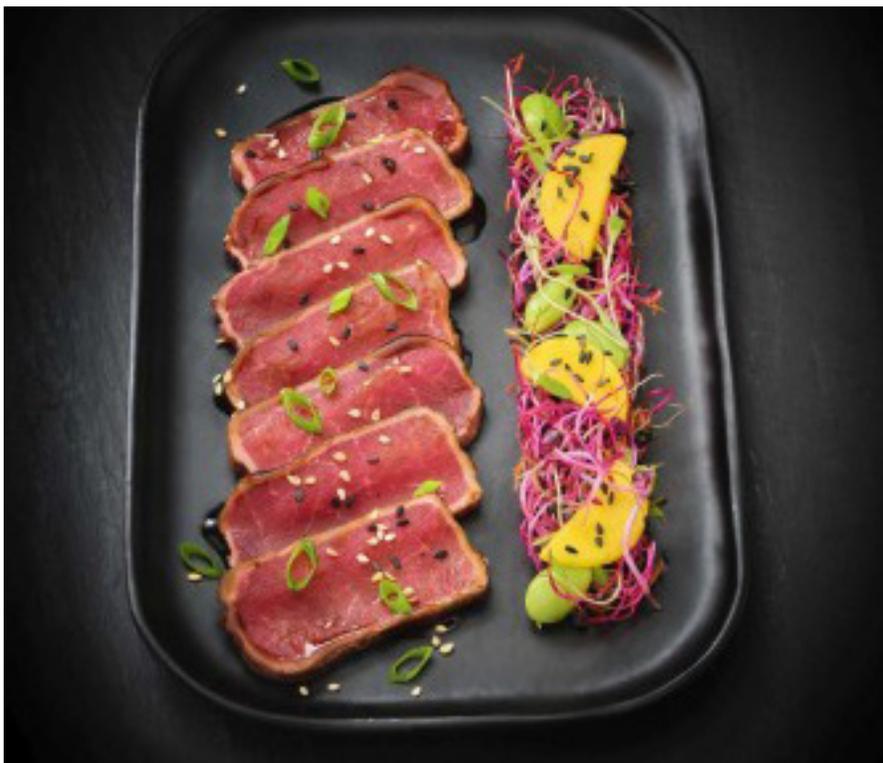


Saveurs et textures à l'honneur

Sur le plan gustatif, la couleur est à l'honneur, les agrumes donnent du peps à des recettes acidulées, les assiettes nous font voyager et sont le théâtre de l'expression artistique des chefs.

Parmi les découvertes marquantes :

Le **Tataki de bœuf à trancher Charal**, sublimé par le chef étoilé Clément Bouvier. Braisée à l'extérieur et crue à l'intérieur, cette viande fondante s'invite et se personnalise facilement dans les cuisines.



Bridor, en collaboration avec la Maison Pierre Hermé Paris, a présenté deux viennoiseries originales : **Sensation Citron**, au cœur crémeux et acidulé, et **Signature Framboise Litchi**, qui marie la douceur du litchi à l'intensité de la framboise.



Les Vergers Boiron, quant à eux, ont mis en avant une purée surgelée de kumquat sans sucres ajoutés, offrant une touche inédite aux créations sucrées et salées.

Technologie et service : simplifier la restauration



Les créations de Printfood. Crédit : Printfood

L'innovation ne se limite pas aux produits alimentaires. PrintFood, fabricant français d'imprimantes alimentaires, permet de transformer divers ingrédients, du chocolat aux fromages, en véritables œuvres d'art comestibles. Respectueuses des contraintes diététiques (encres végétaliennes, casher, sans gluten), ces imprimantes ouvrent de nouvelles perspectives pour les chefs.



La plateforme Choco révolutionne la gestion des commandes en facilitant les relations entre restaurants et fournisseurs. Objectif : gagner du temps, réduire le gaspillage alimentaire et optimiser les approvisionnements.

Pour plus d'informations : choco.com

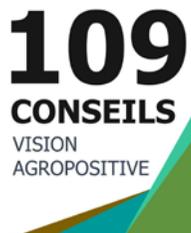
Autre initiative remarquée, le podcast « Entrez ! Plat, Dessert » d'Eureden Foodservice. Destiné aux professionnels, il explore des solutions durables et met en avant les parcours inspirants de chefs engagés, à l'image de Guillaume Delsaux, le « cantinier star » de TikTok.



Un secteur en pleine mutation

L'édition 2025 du Sirha a confirmé la montée en puissance de l'innovation responsable et de la créativité au service de l'expérience culinaire. Face à des consommateurs et des professionnels de plus en plus exigeants, les marques redoublent d'efforts pour concilier plaisir gustatif, impact environnemental et efficacité opérationnelle.

En témoigne la décision d'agrandir l'espace d'exposition d'Eurexpo pour le Sirha 2027, avec 10 000 m² d'émotions en plus ! Un signe que l'avenir de la gastronomie et du Food Service se dessine sous le prisme de l'innovation et de l'engagement durable.



109-CONSEILS porte une vision Agro-Positive de l'innovation, animée par les enjeux sociétaux liés à l'alimentation, la connexion avec l'agriculture, la cuisine, la culture du goût, l'avenir de nos assiettes et l'impact de l'alimentation sur la santé et l'environnement.

CAP de cuisine en poche, nous conseillons aujourd'hui nos clients sur le renouvellement des pratiques alimentaires du quotidien et le développement de produits et services innovants pour la GMS et le hors domicile.

? direction-marketing.fr

l'outil de veille des marketeurs curieux

Retrouvez d'autres compte rendu de salon sur le blog

direction-marketing.fr
l'outil de veille des marketeurs curieux

es-nous ?

Bio GMS, bio spécialisé, des frontières de plus en plus floues ?

Mon premier

DERNIÈRES QUESTIONS

direction-marketing.fr est un espace de co-working sous la forme d'un site internet diffusant des contributions d'experts multi-métiers sur les enjeux du marketing et de la communication.

ACTIVATION DESIGN DIGITAL FORMATION PRISE DE PAROLE RÉGLEMENTATION STRATÉGIE / ÉTUDE

Adetem ISEG MARKETING & COMMUNICATIONS IM BUENICIA

Conférence Adetem Nantes
Publié le 8 janvier 2018

direction-marketing.fr
en visite au salon Natespo 2017

Création de nom, Design

Compte rendu Natespo 2017
Publié le 27 novembre 2017

DESIGN DESIGN PACKAGING

M.A.D.E.
Publié le 27 novembre 2017

DESIGN DESIGN PACKAGING

Compte rendu Vinexpo 2017
Publié le 14 septembre 2017

L'AGENDA

avril 2018						
lun	mar	mer	jeu	ven	sam	dim
						1
2	3	4	5	6	7	8
		Salon des usages 4-5 avril		Salon des usages 4-5 avril		
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
	Sex Food 24-25 avril		Sex Food 24-25 avril			
30						

ABONNEZ-VOUS POUR NE MANQUER AUCUN ÉVÈNEMENT !

LES OUTILS



Comment générer un QR code vectoriel ?



Comment écrire sa narration de marque ?

EN SAVOIR PLUS SUR NOUS

Qui sommes-nous ?
Nos partenaires
Nos experts

NOS OUTILS

Comment générer un QR code vectoriel ?
Comment écrire sa narration de marque ?

NOUS SUIVRE

