

Nouveau nom, nouvelles ambitions, nouveaux temps forts: le Sirha Bake & Snake (ex-Europain) s'annonce incontournable pour les professionnels de la filière boulangerie-pâtisserie. Et à même de répondre aux enjeux d'une filière en transformation. Car s'il est toujours attaché à la filière blé-farine-pain, il assume désormais les mutations du marché en s'ouvrant résolument à l'univers de la restauration avec la montée en puissance du snacking. Qui aura même sa scène dédiée, avec au programme, entre autres, un grand entretien sur les tendances du snacking 2026-2030, une masterclass sur l'art du smash burger, une table ronde sur les géants américains du snacking en France... Et le Sirha Bake & Snake, c'est aussi son lot de concours. Avec la très attendue finale de la Coupe du monde de la boulangerie, la sélection Europe de la Coupe du monde de la pâtisserie, la Coupe de France des écoles ou encore le Trophée international de la pâtisserie chocolaterie française. **Judith Boisriveau**

**Sirha Bake & Snake, 18-21 janvier**  
Paris, porte de Versailles  
sirha-bakeandsnack.com



Pour sa 20<sup>e</sup> édition, **Egast**, le salon référence des métiers de bouche et de la filière CHR dans le Grand Est, ouvrira ses portes du 15 au 18 mars 2026 à Strasbourg. Une édition anniversaire qui valorisera plus que jamais les savoir-faire, l'innovation, la transmission et l'excellence de toute une filière.

**Horecalpes**, le salon biennal de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche de Haute-Savoie vous donne rendez-vous du 29 au 31 mars 2026 à La Roche-sur-Foron. De quoi anticiper la préparation de la saison d'été et des besoins spécifiques pour les établissements de lacs et de montagnes. Mais aussi la prochaine saison d'hiver...



Goujon et qui se tiendront le 24 mars à Paris, chaque candidat réalisera une coupe glacée et un dessert à l'assiette sur le thème «Création glacée avec un cœur coulant».

Les inscriptions à la **10<sup>e</sup> édition du Championnat de France de Pizza a Due**, organisé par Galbani Professionale et qui associe un maître pizzaiolo et un chef cuisinier dans un exercice de créativité, sont ouvertes. Les duos sélectionnés sur dossier s'affronteront pour la finale qui se déroulera le 2 avril lors du salon Snack & Show sous l'œil attentif de Ciro Panella, pizzaiolo et maître formateur, et d'Arnaud Faye, MOF, chef exécutif du Bristol\*\*\* à Paris.

## À VOS AGENDAS

### DES SALONS POUR LES PROS

Vous avez un concept de bar, de brasserie ou de restauration rapide à promouvoir? Vous êtes en quête d'un salon novateur? Si la franchise apparaît comme le meilleur des remparts contre les aléas de la conjoncture, encore faut-il opter pour la bonne formule. Pour ne rater aucune opportunité, rendez-vous à la 44<sup>e</sup> édition de **Franchise Expo Paris**.

du 14 au 16 mars 2026,  
porte de Versailles.

Du 15 au 17 mars 2026,  
Marseille deviendra la capitale du food service & lifestyle méditerranéen avec l'ouverture du **Sirha Méditerranée**. Équipements, produits, services, design: le salon propose une lecture contemporaine et engagée des métiers du secteur, portée par la dynamique d'une région en plein essor touristique et gastronomique.

Sous le haut patronage du président de la République, la 75<sup>e</sup> édition du **Prix culinaire Prosper Montagné** se déroulera le 12 janvier 2026 à Ferrandi Paris. Présidé par Nicolas Stamm-Corby, chef de La Fourchette des Ducs\*\*, à Obernai (67), le concours mettra à l'honneur la gastronomie de son terroir, l'Alsace, avec le sandre et le chou à choucroute. Inscription jusqu'au 14 novembre.

Les inscriptions à la **5<sup>e</sup> édition des Trophées de la Glace**, organisés par La Compagnie des Desserts, sont ouvertes. Pour les épreuves finales, présidées par les MOF Philippe Urraca et Gilles

Sous la présidence de Gilles Goujon, MOF et chef triplement étoilé, Metro annonce l'ouverture officielle des candidatures pour la **9<sup>e</sup> édition du concours La Meilleure Brigade de France**, qui célèbre l'excellence collective en rassemblant un chef, un commis et un maître d'hôtel. Pour cette édition, les brigades devront réaliser en entrée une assiette printanière sur le thème de l'épinard, des palourdes et de la tête de veau et/ou pied de veau, et en plat, des rognons de veau cuits et servis en pièces entières dans leur graisse. Les brigades finalistes s'affronteront lors de la grande finale les 13 et 14 avril prochain.