

Après une 1^{ère} édition réussie,
retrouvez le 2^{ème} rendez-vous professionnel des sommets
de l'hôtellerie et de la restauration de montagne.



CONGRÈS PROFESSIONNEL
HORECALPES.74

Entre lac et montagnes

HÔTELS • RESTAURANTS • CAFÉS



SALON BIENNAL INTER ALPIN

FABRICANTS
DISTRIBUTEURS
ÉQUIPEMENTS
PRODUITS
ARTS DE LA TABLE
AMÉNAGEMENT...

DU **27** AU **29**
SEPTEMBRE **2020**

📍 **ANNECY**
IMPÉRIAL PALACE
ET SES JARDINS

SAVOIE MONT-BLANC

HORECALPES.74

À LA RENCONTRE DES CHEFS DE LA HAUTE GASTRONOMIE ET DE L'HÔTELLERIE ENTRE LAC ET MONTAGNES !

Anncy, capitale de la gastronomie des Alpes. Pour cette nouvelle édition, le salon professionnel de l'Hôtellerie Restauration pose ses valises à l'Impérial Palace et ses jardins. Un Palace pour un événement de prestige au cœur de la région savoyarde.

Aujourd'hui Anncy ne compte pas moins de 9 étoiles avec Laurent Petit 3*, Jean Sulpice 2*, Yoann Conte 2*, Stéphane Dattrino 1* et Florian Favario 1*.

Les Meilleurs Ouvriers de France sont aussi présents sur la région Annécienne, avec Pauvert Traiteur, la Pâtisserie Philippe Rigolot, la Fromagerie Pierre Gay et la Crèmerie des Marchés ...

Mais ce n'est pas tout ! En effet, la région compte environ une quarantaine de restaurants étoilés et de nombreux Meilleurs Ouvriers de France, faisant la renommée de ville d'Anncy et sa région.

ANNECY, DESTINATION DE CHARME, ET SOMMET DE LA GASTRONOMIE

Au cœur d'un écrin bleu vert, le lac d'Anncy offre un cadre magnifique, riche d'une histoire et d'un patrimoine exceptionnel. Sur les rives du lac le plus pur d'Europe, été comme hiver, ce territoire s'impose comme une destination incontournable, avec un patrimoine hôtelier de prestige.

Le ville d'Anncy inspire les Chefs : Marc Veyrat y ouvre son premier restaurant en 1985. Aujourd'hui les chefs étoilés et les nombreux chefs et MOF et artisans font rayonner la cuisine entre lac et montagnes dans le monde entier. HORECALPES sublimera le patrimoine culinaire local et mettra en valeur les talents de la cuisine et de l'Hôtellerie. Anncy est le symbole de l'élégance et du raffinement à la française, avec ses chefs étoilés, ses hotels de charme et ses tables d'exception, mais aussi le symbole de la gastronomie des Alpes avec ses plats et recettes du terroir et ses spécialités régionales emblématiques.



CHEF(FE)S ET MOF PRÉSENTS POUR L'ÉDITION 2020



Laurent Petit 3*
Le Clos des Sens



Stéphane Dattrino 1*
L'Esquisse



Nicolas Isnard 1*
Auberge de la Charme



Frédéric Molina 1*
Le Moulin de Léré



Pierre Reboul 1*
Restaurant Pierre Reboul



Michel Roth 1*
Le Bayview



Daniel Baratier
L'Auberge Sur-Les-Bois



Eric Prowalski
Les Trésoms



Pascale Allaert
MOF Entretien linge et textile



Agnès Iharramounho
Maître d'hôtel La Maison des Bois 2*



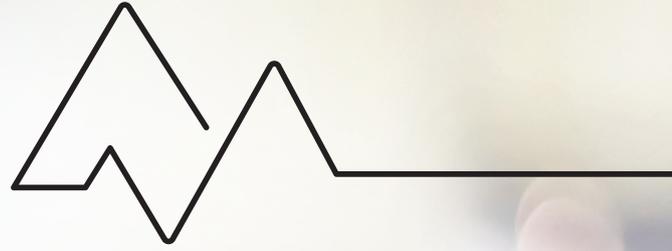
Thomas Lorival
Directeur de salle et chef sommelier
Le Clos des Sens 3*



Isabelle Mabboux
Cheffe sommelière Impérial Palace



Fanny Perrot
Cheffe de salle Yoann Conte 2*



UNE SYNERGIE GAGNANTE TOUS LES DEUX ANS !

2 000 m² dédiés à l'accueil des meilleurs exposants professionnels

(FOURNISSEURS, PRESTATAIRES, PRODUCTEURS, TRANSFORMATEURS, DISTRIBUTEURS...)

- Art de la table
- Bar, brasserie
- Boulangerie, pâtisserie, confiserie & métiers de bouche
- Équipement de salle et d'hôtellerie de montagne
- Nouvelles technologies
- Piscines, spas, sanitaires, salle de bains
- Produits alimentaires
- Services
- Transports



L'OPPORTUNITÉ DE...

Trouver de nouveaux partenaires et conquérir de nouveaux marchés.

Présenter votre offre et vos nouveaux produits "en live" aux visiteurs professionnels attendus.

Rencontrer l'élite de la gastronomie et de la pâtisserie.

Partager des moments de convivialité avec les chefs habituellement peu accessibles.

Rencontrer les PDG, chefs, chefs de partie, chefs de salle, chefs pâtisseries, responsables achat, responsables économe, directeurs cuisine centrale, directeurs F&B, directeurs marketing, directeurs R&D, bureaux d'étude, consultants, ingénieurs d'étude, installateurs équipements, architectes, designers, artisans boulangers, pâtisseries, chocolatiers, bouchers, poissonniers, fromagers, traiteurs, acheteurs, chefs de rayon GSA...



UN PROGRAMME INÉDIT POUR 2020 :

des concours, trophées, challenges, interprofessions
Hôtellerie & Restauration

Espaces thématiques : vins, fromages, produits du lac, viandes, fruits des montagnes...

Conférences débats, les ateliers démonstrations, les concours.

Moments festifs, les "Rendez-Vous" des chefs, la soirée inaugurale.

Espace "formations", présentation des formations aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie.



ET POUR 2020 ?



100 exposants et marques attendus



Plus de **2 000m²** d'exposition



Des centaines d'opportunités de **développement** à saisir !

Conférences spécifiques (emplois, recrutements, formations, apprentissage : du CAP aux grandes écoles, bourse de l'emploi...). Rencontres avec les acteurs, "speed meeting" employeurs / demandeurs d'emplois.

Masterclass gouvernantes animée par des MOF.

Rendez-vous du livre culinaire.

Interviews "Mon Métier à du Goût", animées par Ambassade Cabinet Conseil.



"Le cadre presque idyllique procure une étonnante convivialité au salon ; c'est un aspect que nous voulons préserver. Nos exposants, pour cette première édition, ont été conquis par les échanges chaleureux durant ces 4 jours. C'est la particularité d'HORECALpes et de Toquicimes que nous poursuivrons en 2020"

Les organisateurs

UN ÉVÉNEMENT FORTEMENT RELAYÉ

par les médias, la presse, les influenceurs, les partenaires et soutenu par une campagne de communication ciblée.

- **INVITATIONS** prescripteurs et décideurs (supports spécialisés CHR, invitations fichiers...)
- **ANNONCES ET RELATIONS PRESSE**
- **NEWSLETTERS PARTENAIRES**
- **E-MAILING INVITATIONS PARTENAIRES**
- **RÉSEAUX SOCIAUX**

HORECALPES, dans le cadre de sa promotion visera les titres de presse et les journalistes dans :

- La presse cuisine
- La presse vin
- La presse professionnelle Hôtellerie-Restauration
- La presse régionale
- Les sites internet art de vivre influents dans le monde de la gastronomie et de l'Hôtellerie-Restauration
- Les agences de presse

Liste non exhaustive

CONGRÈS PROFESSIONNEL
HORECALPES.74

Entre lac et montagnes

HÔTELS · RESTAURANTS · CAFÉS



**DU 27 AU 29
SEPTEMBRE 2020**

**9 ANNECY
IMPÉRIAL PALACE
ET SES JARDINS**

Une belle fréquentation, tous les secteurs professionnels de l'hôtellerie représentés, de belles rencontres, de nouveaux prospects, un salon convivial et professionnel...

PAROLES D'EXPOSANTS

"Les chefs se sont appropriés ce salon bien positionné sur le calendrier par rapport aux autres".

Maison Masse

"Nouveaux visiteurs, des clients qui reviennent voir les nouveautés, les collections et passer commande pour l'hiver. De nouveaux établissements sont venus voir nos produits. Bon salon et bonnes rencontres. Nous espérons que cela sera de même pour la prochaine édition".

Jumfil

"Salon très enrichissant, intéressant et très convivial avec la chance de pouvoir rencontrer différents interlocuteurs : restaurateurs, hôteliers, particuliers, différents professionnels, fournisseurs. Une expérience très agréable à vivre car très conviviale et avec beaucoup d'interlocuteurs".

Metro

"Cette première édition était vraiment une réussite ! Nous avons obtenu de très bons contacts. Nos clients ont été contents de nous voir sur le salon. Nous reviendrons avec plaisir dans 2 ans".

Café Richard

"Que du bonheur, nous sommes très contents de cette première édition. C'est toujours un plaisir de mettre en lumière les mois du terroir. Retour plus que positifs, nous reviendrons avec grand plaisir".

Maison Duverny

"Belle expérience ! Pour nous, c'était la première fois que nous étions présents sur ce type de salon, une vraie découverte : montrer l'univers de la Brasserie du Mont-Blanc et progresser en visibilité sur la région. Nous avons eu la chance de rencontrer une large clientèle et des Chefs étoilés. Nous espérons faire partie de la prochaine édition".

Brasserie du Mont Blanc

"Dans l'ensemble plutôt réussi et positif. Nous avons obtenu des contacts, des prospects et rencontré des gens intéressants et intéressés".

Alpage1

"Satisfait et très bon accueil ! Salon avec une clientèle qualitative qui a rayonné sur la vallée jusqu'à la Tarentaise. Nous avons présenté la gamme et de nouveaux services. Nous continuerons le partenariat".

EuroCave

PARTENAIRES HORECALPES 2018

