



PRESS BOOK HORECALPES

JUILLET • OCTOBRE 2020

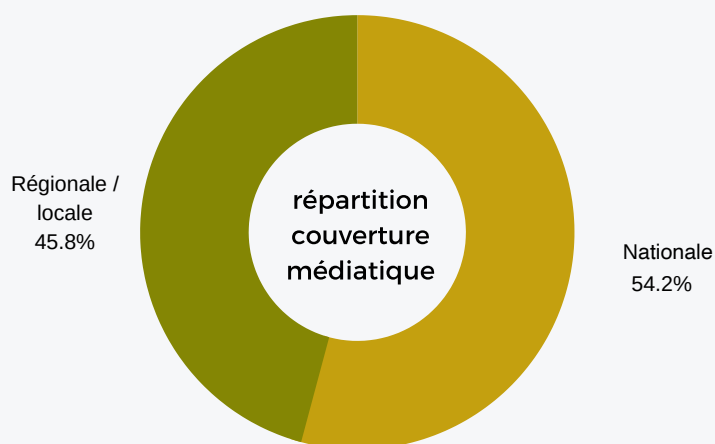
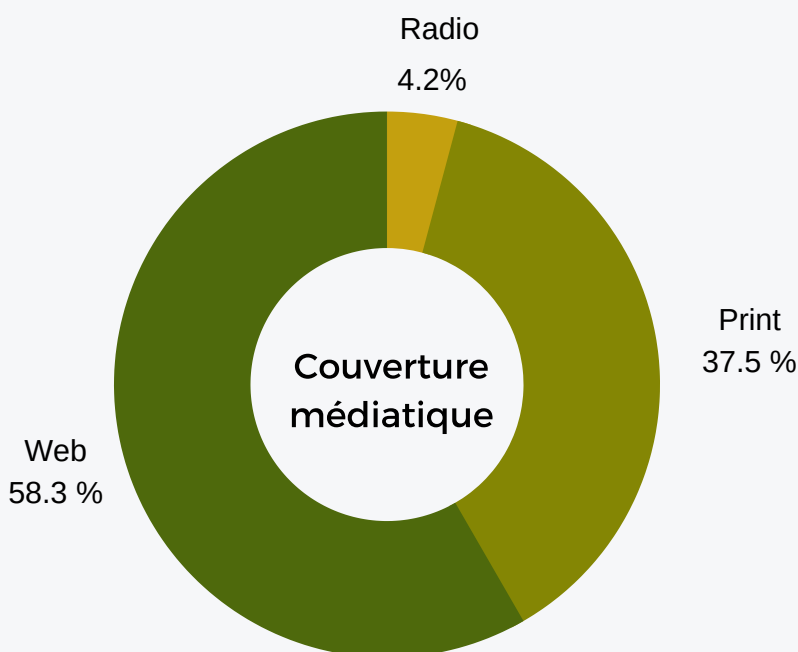
**SALON PROFESSIONNEL
HORECALPES.74**
Entre lac et montagnes
HÔTELS • RESTAURANTS • CAFÉS
27 / 28 / 29
SEPTEMBRE 2020
ANNECY
IMPÉRIAL PALACE
DU DIMANCHE AU MARDI



25 articles

8,3 M d'audience totale

110 000 € d'équivalence publicitaire

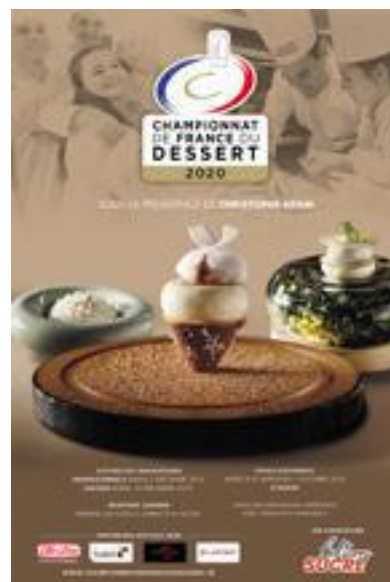


Championnat de France du Dessert

Rendez-vous les 6 et 7 octobre 2020 pour la finale nationale à Rouen-Canteleu (Seine-Maritime) au lycée Georges Baptiste, sous la présidence de Christophe Adam, créateur de l'Éclair de Génie.



Compte tenu de la situation sanitaire actuelle, la finale du Championnat de France du Dessert a été reportée aux 6 et 7 octobre. Organisé par Cultures Sucre en partenariat avec l'Éducation Nationale, ce concours respectera la protection de la santé de tous et les consignes édictées par les autorités. Depuis sa création en 1974, cette compétition valorise le dessert à l'assiette, invite les candidats à se surpasser et constitue un véritable tremplin pour les participants.



Quelques chiffres

4 000 candidats depuis 1974, 4 200 desserts créés pour le Championnat. 96 Champions de France du Dessert. 2 double Champions (junior et professionnel). Partenaires officiels : Les vergers Boiron, Valrhona, Lafont et elle & vire Professionnel.



Salon HORECAAlpes à Annecy

Ce salon professionnel dédié à l'hôtellerie, la restauration et le Catering aura lieu du 27 au 29 septembre à l'Impérial Palace d'Annecy. Avec 5 chefs étoilés et 9 étoiles, Annecy s'impose comme un haut lieu incontournable de la gastronomie. Quoi de plus évident que de réunir entre lac et montagnes les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration ? Au programme, une belle mise en valeur du territoire Savoie-Mont Blanc et un rendez-vous incontournable pour la soixantaine d'exposants issus des

domaines de l'agencement et de la décoration, de l'équipement de l'hôtellerie et la restauration, des arts de la table, sans oublier les producteurs et les nombreuses signatures gastronomiques. Après la crise sanitaire, ce salon s'impose comme une véritable relance, vivier de contacts et d'affaires. Au programme : conférences thématiques telles que la cuisine éco-responsable, les tendances économiques post-Covid, mais aussi des masterclass avec des MOF, un « job opportunity » permettant de recruter ou d'être recruté en direct lors du salon.



TENDANCEHOTELLERIE.FR

Webzine

90 K visiteurs / mois

JUILLET 2020

Objet : Annonce HORECAAlpes

<https://www.tendancehotellerie.fr/agenda/13852-article/salon-horecalpes-a-annecy-du-27-au-29-septembre-2020>

Salon HORECAAlpes à Annecy du 27 au 29 septembre 2020

Date : 27 septembre 2020 à 00h00min - Mots clés : Annecy - salon

J'aime 6 Partager

Tweeter

Partager



Pour sa deuxième édition, HORECAAlpes, salon professionnel dédié à l'Hôtellerie, à la Restauration et au Catering, élit domicile à Annecy du 27 au 29 septembre 2020 à l'Impérial Palace.

Événement professionnel avant tout, ce salon s'impose comme une véritable relance, vivier de contacts et d'affaires. Au programme : conférences thématiques telles que la cuisine éco-responsable, les tendances économiques post-Covid, mais aussi des masterclass avec des MOF, un « job opportunity » permettant de recruter ou d'être recruté en direct lors du salon... !



MAITRESRESTAURATEURS.FR

Web

JUILLET 2020

Objet : annonce HORECALpes

<https://www.maitresrestaurateurs.fr/agenda/horecalpes-64>



 BOUTIQUE

S'INSCRIRE

 SE CONNECTER

**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

**Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

ACCUEIL

HISTOIRE

MAÎTRE RESTAURATEUR

PARTENAIRES

BLOG

Accueil > Événements

Événements



CONGRÈS INTER ALPIN
FABRICANTS, DISTRIBUTEURS,
ÉQUIPEMENTS, PRODUITS,
ARTS DE LA TABLE,
AMÉNAGEMENT...



← VOIR TOUS LES ÉVÉNEMENTS

Du Dimanche 27
septembre 2020
14h00
au Mardi 29 septembre
(GMT+2) 2020

**DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

**Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

ACCUEIL

HISTOIRE

MAÎTRE RESTAURATEUR

PARTENAIRES

BLOG

HORECALPES ANNECY

Partager sur : 

CONGRÈS DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION 

Pour l'édition 2020, le congrès HORECALPES 74 s'installe à Annecy.

Annecy, destination de charme et sommet de la gastronomie et de l'hôtellerie entre lac et montagnes.

Après une première édition réussie, HORECALPES le congrès professionnel de l'Hôtellerie-Restauration s'installe sur Annecy à l'Impérial Palace et ses jardins du 27 au 29 septembre 2020, pour une édition entre lac et montagnes.

Au cœur d'un écrin bleu vert, **Annecy** est le symbole de l'**élégance et du raffinement à la française**, avec ses chefs étoilés, ses hôtels de charme et ses tables d'exception, mais aussi de la gastronomie des Alpes avec ses plats et recettes du terroir et ses spécialités régionales emblématiques.

Venez nous rencontrer sur le Salon :



Gratuit

 Date limite d'inscription : 29 septembre

INSCRIPTIONS CLOSÉS

1 INSCRITS

 CONTACT
Julie

AJOUTER À MON AGENDA



MAGAZINE-EXQUIS.COM

Web

25 k lecteurs

3 JUILLET 2020

Objet : Annonce HORECALpes

<http://www.magazine-exquis.com/horecalpes-74-le-salon-professionnel-dedie-a-hotellerie-restauration-et-catering>

ABONNEZ-VOUS GRATUITEMENT AU MAGAZINE EXQUIS

mon email

Dernières recettes : Recette veggie burger à la betterave

exquis

Accueil Chefs et restaurants Hôtels Délices Breuvages Shopping Recettes Vidéos Escape

Accueil » Agenda » HORECALpes 74, le salon professionnel dédié à l'Hôtellerie restauration et catering

Ajouté le 3 juillet 2020

annecy , horecalpes 74 , Impérial Palace , Salon

HORECALpes 74, le salon professionnel dédié à l'Hôtellerie restauration et catering



mon email

e l'hôtellerie, de la
iers à l'Imperial Palace à

Twitter

Impérial Palace

événement grand public Toquicimes,
professionnel HORECALpes consacré
re lac et Montagnes à Annecy, à

it dédiés aux professionnels
ombreuses signatures
stes, artisans d'art, restaurateurs,
tomaines de l'agencement & la
des arts de la table, et bien sûr des
als - service - nouvelles

En poursuivant votre navigation sur le site, vous acceptez l'utilisation de cookies par le magazine Exquis et ses partenaires pour la mesure d'audience, les services et



HORECALpes 74, sous le signe de l'innovation

La présence de grandes enseignes nationales et d'entreprises régionales permettra de dresser un panorama illustratif des tendances, innovations et nouveautés culinaires de montagne, avec la

En poursuivant votre navigation sur le site, vous acceptez l'utilisation de cookies par le magazine Exquis et ses partenaires pour la mesure d'audience, les services et

Le congrès de l'hôtellerie-restauration débarque à l'Impérial Palace

Cette année, le grand rendez-vous de la cuisine a choisi de poser ses valises à Annecy du 27 au 29 septembre 2020. Au programme : des conférences, des débats, des rencontres et des sessions de recrutement dédiés aux professionnels du secteur.

ANNECY

Il y aura des conférences, des dégustations, une session de recrutement et aussi la présence de grands chefs étoilés. Lesquels ? « On ne dit rien pour le moment », répond Jocelyne Perin, créatrice de l'événement. Une chose est sûre, le congrès professionnel de l'hôtellerie-restauration (Horecalpes 74) s'installe cette année à Annecy.

Trois jours de rencontres

Après Mégève en 2018, la cité lacustre a été choisie pour son cadre, ses paysages, ses teintes bleues et vertes mais pas seulement : la ville est le symbole « de l'élégance et du raffinement à la française (...) avec ses chefs étoilés », expliquent les organisateurs.

Mieux que ça, les créateurs ont choisi le cadre somptueux d'un lieu emblématique de la ville : l'Impérial Palace, ses 4-étoiles, son luxe, son centre des congrès : « entre 1 500 et 2 000 personnes » sont attendues entre le 27 et le 29 septembre. Le principe de ce rendez-vous : trois jours d'ateliers, de rencontres et de conférences entre professionnels, restaurateurs, hôteliers, cafetiers, pour discuter du secteur, de

son avenir, des innovations. Il sera donc beaucoup question de bio et de cuisine écoresponsable, mais aussi d'emploi, étant donné le contexte économique actuel. Un "job dating" (session de recrutement, NDLR) se tiendra d'ailleurs le dimanche après-midi entre candidats et patrons.

Cette année, l'accent devrait être mis sur la valorisation du territoire Savoie Mont-Blanc, avec la présence de producteurs et artisans locaux, fromagers, cavistes, artisans d'art, restaurateurs et sommeliers.

Initiatives innovantes

En tout, une soixantaine d'exposants seront présents, issus de tous les domaines du secteur : décoration, équipement, arts de la table, vêtements professionnels ou encore nouvelles technologies. Contexte écologique oblige, le congrès devrait parler circuits courts et zéro déchet, petits producteurs et « gastronomie durable ». Il mettra d'ailleurs à l'honneur les initiatives innovantes, comme cet ancien ingénieur qui a créé une ferme urbaine à Annecy. Ou encore cet agronome qui réalise du compost à partir de produits issus de la restauration.



T. P. Pour son édition 2020, l'Horecalpes se tiendra à l'Impérial Palace, mythique hôtel 4-étoiles d'Annecy.

Et la crise sanitaire ?

Le gouvernement l'a officialisé lundi 27 juillet : congrès, foires, salons pourront se tenir à partir de septembre, sans limite de spectateurs. À l'arrêt depuis mars, ce type d'événements va pouvoir reprendre, non sans quelques précautions sanitaires : les organisateurs de l'Horecalpes assurent que des dispositions seront prises : marquages au sol, sens de déplacement à respecter, aération, entre autres, même s'il est encore trop tôt pour se prononcer plus concrètement, sachant qu'une deuxième vague épidémique menace le département. « En cas de report ou d'annulation, les inscriptions seront reportées ou remboursées », indique l'organisation, qui a souscrit à une "assurance Covid".

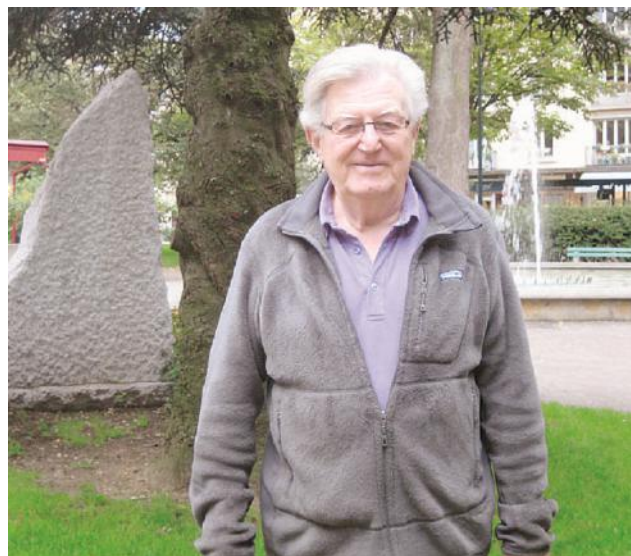
Disparition de Robert Saint-Romain, figure de la gauche annécienne

ANNECY

C'est un homme de gauche, ancienne figure de l'opposition à Annecy, qui s'en est allé. Robert Saint-Romain est décédé mardi 21 juillet à 83 ans. Il avait siégé 15 ans au conseil municipal sous les maires Bernard Bosson et Jean-Luc Rigaut. « Ce qui m'intéressait dans le mandat de conseiller municipal, c'est de pouvoir changer les choses, améliorer la vie des gens », confiait-il à l'Essor en 2009 au moment de son retrait de la vie politique.

« Homme solide et dévoué »

C'était après sa défaite aux élections municipales de 2008, où il avait pris la tête de la liste de gauche à deux mois de l'échéance après le désistement de Laurent Dupont. Denis Duperthuy, qui était à ses côtés, se souvient d'un « homme solide et dévoué, sans ambition personnelle », dont il appréciait les conseils et ana-



Ses obsèques ont eu lieu le 24 juillet à La Balme-de-Sillingy. Archives

lyses. « Robert avait l'éducation populaire, la confiance dans la jeunesse et le sens du devoir inscrit au fond de ses gènes », écrit sur Facebook le nouveau vice-président du Grand Annecy chargé des finances. Ses va-

leurs, sa gentillesse et ses actions au service du bien commun sont connues de tous : création du comité de quartier de Novel-Teppes puis de Courier, administrateur à la FOL, membre du PS... »

M. P.

abbaye d'Aulps

Entrée libre

MASQUE OBLIGATOIRE

FÊTE DU MIEL et de l'abeille

Dim. 2 Août 2020

10h - 18h

Saint-Jean-d'Aulps

www.abbayedaulps.fr

04 50 04 52 63

CCHC HAUT-CHABLAIS

haute savoie le Département

france bleu

LE CHEF

Web

780 K visiteurs uniques / mois

JUILLET 2020

Objet : le congrès Horecalpes

<https://www.lechef.com/au-quotidien/2020-07-31-horecalpes-une-seconde-edition-confirmee-a-annecy-fin-septembre/>

LE Chef

EDITO LES CHEFS CHEFS PÂTISSIERS SALLE / SOMMELLERIE PRODUITS TOUR DE TABLE ÉVÉNEMENTS EMPLOI SE CONNECTER



— HORECALpes : une seconde édition confirmée à Annecy fin septembre —

31 JUILLET 2020



Imprimer



Partager



27 / 28 / 29
SEPTEMBRE 2020
ANNECY

IMPÉRIAL PALACE

DU DIMANCHE AU MARDI

Après une première édition Megève associée au festival culinaire Toquicimes, HORECALpes - (HO.RE.CA pour Hôtel, Restauration, CAttering) pose cette année ses valises à Annecy. L'Impérial Palace accueillera l'évènement orchestré par Events Communication du 27 au 29 septembre 2020.

— L'actualité au Quotidien —



02.09 « Vert Calanque », une création inédite signée Gérard Passadat x Emkipop



02.09 Report du salon Gourmet Sélection by Sial en 2021



02.09 Tourisme : le littoral et la moyenne montagne plébiscités par les Français

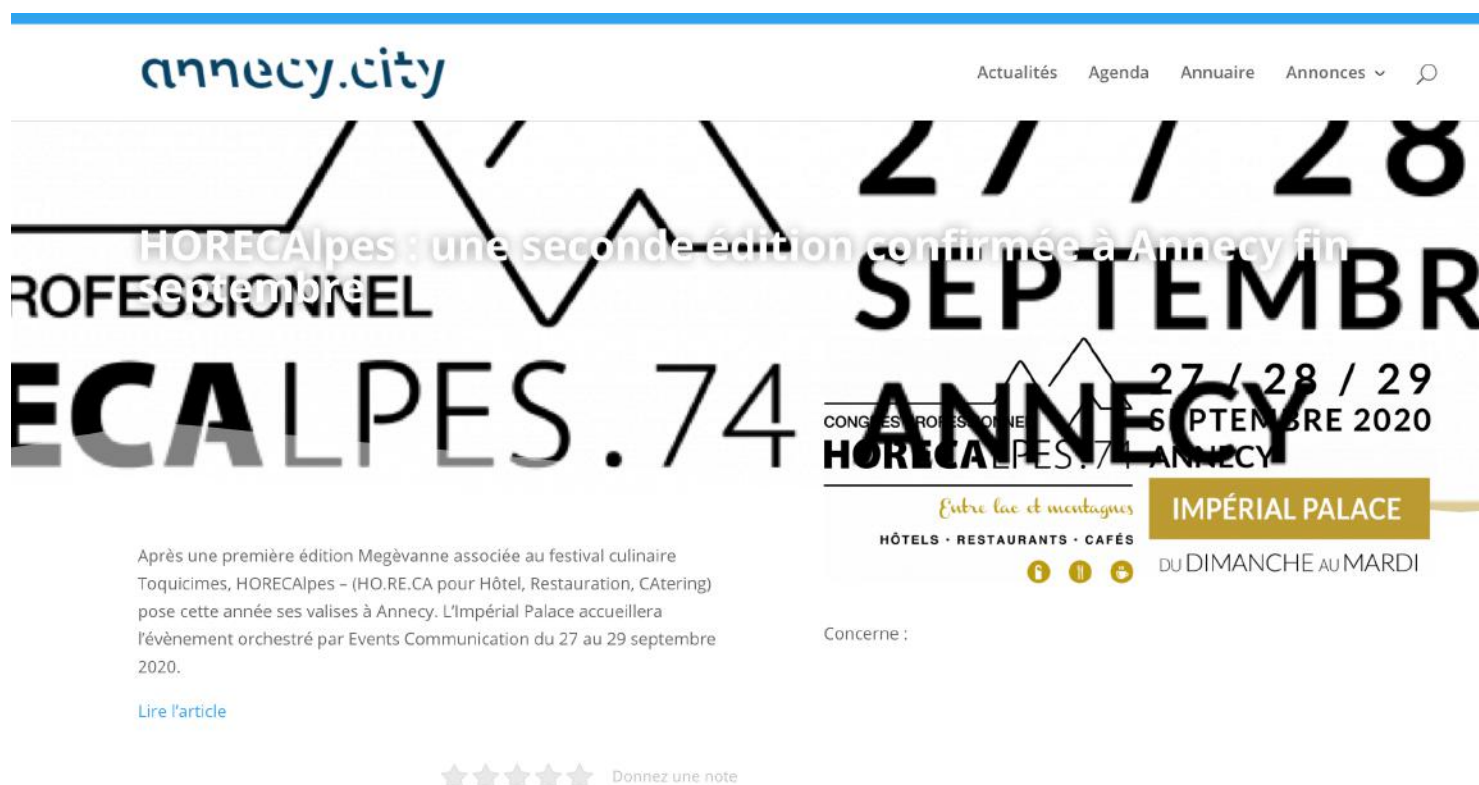
ANNECY.CITY

Web

JUILLET 2020

Objet : annonce HORECAAlpes

<https://annecy.city/presse/horecalpes-une-seconde-edition-confirmee-a-annecy-fin-septembre/>



The screenshot shows the website 'annecy.city' with a navigation bar containing 'Actualités', 'Agenda', 'Annuaire', and 'Annonces'. The main content area features a large graphic with the text 'HORECAAlpes : une seconde édition confirmée à Annecy fin septembre' and '27 / 28 / 29 SEPTEMBRE'. Below this, there is a section titled 'HORECALPES.74' and 'ANNÉCY' with the dates '27 / 28 / 29 SEPTEMBRE 2020'. A yellow box highlights 'IMPÉRIAL PALACE' and 'DU DIMANCHE AU MARDI'. The text 'Entre lac et montagnes' and 'HÔTELS • RESTAURANTS • CAFÉS' is also visible. At the bottom, there is a section for 'Concerne :'. The footer includes a star rating system and the text 'Donnez une note'.

FOOD & SENS

Web

100 K visiteurs uniques / mois

AOUT 2020

Objet : le congrès Horecalpes

<http://foodandsens.com/made-by-f-and-s/congres-horecalpes/>

Food&Sens

• DANS L'UNIVERS DES CHEFS •



ont Blanc au travers de produits inédits et de producteurs...

HORECALpes ras

« Un rendez-vous
000 établissements

Ateliers, conférences
de montagne, le
bio... Des échanges
cent sera mis su
magasins, cavistes
OPPORTUNITÉ o

MADE BY F&S	LE OFF	DÉNIÉ SUR LE WEB	TENDANCES & CURIOSITÉS	POURCEL NEWS	F&S LI
LES PLUS LUS	LES PLUS COMMENTÉS	LES ARCHIVES	CONTRIBUTEURS	PARTENAIRES	



Parmi les intervenants : **Sébastien Ripari**, fondateur du Bureau d'Etudes Gastronomiques et co-fondateur de **Véronique Droux**, Directrice des Trésors à Annecy, **Sylvain Leroux**, créateur de la première brasserie d'Annecy, **Jacques Roura**, créateur de 'la gentiane', la monnaie locale du bassin annécien et ses gardistes.

Entre lac et montagnes – HORECALpes – Annecy – du 27 au 29 septembre 2020

TASTY.

food & more

HORECAAlpes choisit Annecy pour sa deuxième édition

PAR TASTY MAGAZINE
18 AOÛT 2020

L'évènement des professionnels de l'hôtellerie-restauration revient du 27 au 29 septembre à Annecy, au coeur du prestigieux Impérial Palace et de ses jardins. Rendez-vous incontournable de la profession, entre lac et montagnes, [HORECAAlpes](#) annonce un programme alléchant. Après une première édition couronnée de succès en 2018 à Megève, l'évènement promet cette année un programme riche d'échanges et de partage, dans un contexte en perpétuelle mutation. Décryptage.



Les 27, 28 et 29 septembre prochains, Annecy vibrera au rythme de l'un des principaux congrès dédiés aux professionnels de l'hôtellerie-restauration et du catering. HORECALpes offrira au secteur une véritable plateforme d'échanges et d'innovations au coeur d'une rentrée gastronomique quelque peu bousculée. Au programme ? Près de 100 chefs et MOF réunis, des tables rondes sur des thématiques d'actualité et sur les enjeux de la profession, des conférences, des trophées, des concours et surtout beaucoup de gourmandise et de créativité. En outre, 2000 m2 d'exposition seront dédiés à l'accueil des fournisseurs de la profession : arts de la table, équipements de salle, nouvelles technologies, piscine & spa, métiers de bouche... L'évènement proposera également des *Espaces thématiques* sur différents produits et notamment le terroir local. Parmi les personnalités confirmées, Sébastien Ripari, fondateur du Bureau d'Etudes Gastronomiques et co-fondateur de l'association Chef4ThePlanet, qui interviendra lors d'une table ronde dédiée à l'éco responsabilité et l'engagement des grands chefs. Seront également présents Laurent Petit 3*, Michel Roth 1* MOF, Frédéric Molina 1* ou encore Stéphane Dattrino 1*. D'autres thèmes seront abordés, à l'instar du renouveau en période de crise, du locavorisme et des circuits courts ou encore de l'expérience client.

Annecy, capitale gastronomique des Alpes

En posant ses valises dans l'une des principales régions gastronomiques françaises, au carrefour de l'Italie et de la Suisse, HORECALpes bénéficie d'un tissu de professionnels de choix. La région regroupe près d'une quarantaine de restaurants étoilés, dont cinq à Annecy : Laurent Petit 3*, Jean Sulpice 2*, Yoann Conte 2*, Stéphane Dattrino 1* et Florian Favario 1*. Mais aussi des Meilleurs Ouvriers de France à l'exemple de Pauvert Traiteur, la Pâtisserie Philippe Rigollot, la Fromagerie Pierre Gay ou encore de la Crèmerie des Marchés. La région est également synonyme d'hôtellerie alpine de prestige, avec des établissements d'exception. Mais aussi de plats et spécialités régionales emblématiques...

UNOEILENSALLE.FR

Web

3 AOUT 2020

Objet : annonce HORECALpes

<https://unoeilensalle.fr/evenements/horecalpes/>

07/09/2020

HORECALpes

 un œil en salle
le média web & print

Le magazine

Oeil d'expert ▼

Offres d'emploi

Agenda

Guide fournisseurs

Nouveautés produits



CONGRÈS PROFESSIONNEL

HORECALPES.7

Entre lac et montagnes

HÔTELS • RESTAURANTS • CAFÉS

Print

HORECALpes est le rendez-vous de la cuisine entre lac et montagnes à Annecy (74), dont l'édition 2020, du 27 au 29 septembre, se déroulera à l'Impérial Palace ! Pour la première fois, les métiers du service seront mis à l'honneur, notamment avec une table-ronde dédiée le lundi 28 de 15h à 16h. *un œil en salle* animera cette conférence (intervenants à venir), et sera partenaire du salon. Diffuseur du magazine N°10 en kiosque presse.



HÉLÈNE BINET

Journaliste culinaire et fondatrice du média *Un œil en salle*

En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation de Cookies pour réaliser des

statistiques anonymes de visites.

Accepter

[En savoir plus](#)

SAINT-BARTH GOURMET FESTIVAL

Une 7^e édition parrainée
par Pierre Gagnaire

L'île de Saint-Barthélemy accueillera du 11 au 15 novembre 2020 la septième édition du Saint-Barth Gourmet Festival. Placée sous l'égide du chef multi étoilé Pierre Gagnaire, qui sera entouré de 7 grands noms de la gastronomie ayant pour mission de faire rayonner la gastronomie française durant 5 jours, cette édition sera notamment



marquée par une mise à l'honneur de la pâtisserie à travers la présence de chefs pâtisseries de renom.

Dimitri Doisneau, Marcel Ravin, Jean-Rémi Caillon, Sébastien Vauxion, Cédric Grolet et Juan Arbelaez feront ainsi découvrir leur cuisine aux hôtes de l'île lors des 4 dîners du festival, via la création de menus en plusieurs services. Concours de cuisine, de pâtisserie et de sommellerie sont également au programme de cette nouvelle édition, organisée par le Comité de Tourisme de Saint-Barthélemy.

saintbarthgourmetfestival.com

ACQUISITION

Gilles Goujon rachète l'Octopus à Béziers



Gilles Goujon (L'Auberge du Vieux Puits à Fontjoncouse) a racheté le 22 juin dernier aux enchères le restaurant gastronomique l'Octopus, situé à Béziers. La mise à prix de l'établissement était de 50 000 €, mais le chef triplement étoilé n'a pas révélé le montant exact de son acquisition. À l'origine, le restaurant avait été ouvert dans les années 2000 par Fabien Lefebvre. En 2017, Franck Radiu avait repris les rênes de cette institution biterroise, avant de baisser le rideau en novembre dernier. M.B.

PARTENARIAT

Une transmission engagée entre Christian Le Squer, Eric Beaumard et la famille Ruello

Après avoir créé la brasserie Le Paris-Brest dans la gare de Rennes en 2019, et face au succès remporté par cette adresse, Christian Le Squer, Eric Beaumard et Pierre Ruello ont décidé de continuer leur collaboration en relançant ensemble Le Moulin de Rosmadec à Pont-Aven.

Un partenariat qui ne fait que commencer, puisque d'autres projets sont d'ores et déjà à l'étude concernant les hôtels de la famille Ruello qui gère, en plus du Moulin, 3 autres établissements en Bretagne (Ar Duen, Ar Iniz et L'Hôtel de la Vallée).



ÉVÉNEMENT

HORECAAlpes : une seconde édition confirmée à Annecy fin septembre

Après une première édition Megève associée au festival culinaire Toquicimes, HORECAAlpes – (HORE.CA pour Hôtel, Restauration, CAtering) pose cette année ses valises à Annecy. L'Impérial Palace accueillera l'événement orchestré par Events Communication du 27 au 29 septembre 2020. L'occasion pour les professionnels du secteur d'échanger et de partager leurs diverses expériences dans un contexte délicat et en mutation constante.

HORECAAlpes, qui ambitionne de devenir au fil du temps « LE » rendez-vous des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, s'annonce une nouvelle fois comme un véritable vivier de contacts et d'affaires, avec plus de 15 000 établissements conviés.

Ateliers, conférences, masterclass et rencontres avec les chefs emblématiques de la région sont au programme du congrès,

qui abordera également nombre de thématiques comme l'art culinaire de montagne ou les problématiques sociétales actuelles, afin de dresser un panorama des tendances, innovations et nouveautés culinaires de montagne.

Une soixantaine d'exposants sont annoncés, issus des domaines de l'agencement et de la décoration, de l'équipement de l'hôtellerie et la restauration, des arts de la table, et bien d'autres encore... Le congrès sera également marqué par trois temps forts, animés

par des intervenants passionnés et axés autour des thématiques suivantes :

- « Les petits producteurs et la démarche solidaire »
- « Gérer et anticiper la transformation »
- « Cuisine et environnement »

www.horecalpes.com



L'ESSOR SAVOYARD

Web

66 K visiteurs uniques / mois

AOUT 2020

Objet : le congrès de l'hôtellerie-restauration débarque à l'Impérial Palace

<https://www.lessorsavoyard.fr/12660/article/2020-08-02/annecy-le-congres-de-l-hotellerie-restauration-debarque-l-imperial-palace>



L'Essor Savoyard

 S'identifier  S'abonner

Annecy Aix-les-Bains Chambéry Initiative entreprise Jeux de l'été 

 **MÉTÉO**
Annecy 14°  17° 

Télécharger maintenant
Activez votre compte gratuit et téléchargez votre contenu sécurisé Downloadeasy unlimited

OUVRIR

ACCUEIL > [ANNECY](#)

Annecy: le congrès de l'hôtellerie-restauration débarque à l'Impérial Palace

MIS EN LIGNE LE 2/08/2020 À 17:00

Cette année, le grand rendez-vous de la cuisine a choisi de poser ses valises à Annecy du 27 au 29 septembre 2020. Au programme : des conférences, des débats, des rencontres et des sessions de recrutement dédiés aux professionnels du secteur.

GE-RH.EXPERT

Web

10 AOUT 2020

Objet : annonce HORECAAlpes & programme

<https://www.ge-rh.expert/le-congres-de-lhotellerie-restauration-debarque-a-limperial-palace/>



Offres d'emploiEntreprisesBlogContact





Sélectionné par Jean-François

10 août 2020
0 Commentaire



Mots-Clés...

Statistiques du blog

• 1 557 115 visites

Abonnez-vous à notre blog par e-mail

Envie de plus d'actualités gourmandes et hôtelières ?
Recevez chaque jour notre article dans votre boîte !

Rejoignez les 7 139 autres abonnés

Adresses e-mail...

EntreprisesBlogContact

Le congrès de l'hôtellerie-restauration débarque à l'Impérial Palace



DIMANCHE 27

14h – Problématique du recrutement
Job Opportunity – Ambassade Cabinet Conseil et magazine Hôtellerie Restauration
Table ronde présentée par Pascal Droux Past Président National Fa-gith .

LUNDI 28

9h – La matinée des producteurs, une démarche solidaire
Marché des producteurs, tables rondes et témoignages : cuisine locavore et nouvelles initiatives (compost, vivrier, monnaie locale ...) avec la participation d'Eric Prowalski chef des Trésors et de Savoie Mont Blanc.
Clôture dégustation de produits locaux.

14h – Gérer et anticiper la transforma-

Articles phares



Niveau et Echelon en Hôtellerie et Restauration



Le Parc Astérix recrute pour la période d'Halloween



Quelles sont les règles applicables en matière de cadeaux faits aux salariés ?



Les 25 métiers les mieux payés du monde



Combien de temps pour une réponse à une candidature ?



Réceptionniste : ce que l'on dit vraiment VS ce que l'on rêverait de dire ! Partie I



Calcul de la marge brute

LA TRIBUNE RÉPUBLICAINE

Print & web

13 k lecteurs

SEPTEMBRE 2020

Objet : Annecy : hôteliers et restaurateurs se réunissent pour réinventer leurs métiers

<https://www.latribunerepublicaine.fr/15064/article/2020-09-26/annecy-hoteliers-et-restaurateurs-se-reunissent-pour-reinventer-leurs-metiers>



ACCUEIL > ANNECY

Annecy : hôteliers et restaurateurs se réunissent pour réinventer leurs métiers

MIS EN LIGNE LE 26/09/2020 À 17:00 PAR MAXIME PETIT

f t in e p

Du 27 au 29 septembre 2020, l'Impérial Palace accueille le congrès Horecalpes, qui rassemble les professionnels de l'hôtellerie-restauration. Des chefs annéciens renommés et des thématiques comme la cuisine locavore, l'éco-responsabilité et les risques sanitaires sont au menu.



L'HOTELLERIE RESTAURATION

Print

Tirage : 43 K

SEPTEMBRE 2020

Objet : le congrès Horecalpes – annonce

<https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/salon-concours-syndicat-association/2020-08/horecalpes-un-vivier-de-contacts-et-d-affaires.htm>

ACTUALITÉS

[Accueil](#) > [Actualités](#) > [Vie professionnelle](#)

Horecalpes, un vivier de contacts et d'affaires

[Vie professionnelle](#) - vendredi 4 septembre 2020 11:05



Ajouter l'article à mes favoris
Suivre les commentaires



Poser une question / Ajouter un commentaire

Partager :



Annecy (74) La deuxième édition d'Horecalpes, aura lieu à l'Impérial Palace d'Annecy du 27 au 29 Septembre 2020. Un rendez-vous nécessaire à la relance avec plus de 15 000 établissements conviés.



© Frédéric Bertrand

La première édition d'Horecalpes avait attiré de nombreux professionnels.

Horecalpes, c'est le rendez-vous de la rentrée qui rassemblera, pour la première fois post-Covid, les

L'HOTELLERIE RESTAURATION

Web

142 K visiteurs uniques / mois

SEPTEMBRE 2020

Objet : le congrès Horecalpes – annonce

<https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/salon-concours-syndicat-association/2020-08/horecalpes-un-vivier-de-contacts-et-d-affaires.htm>

ACTUALITÉS

[Accueil](#) > [Actualités](#) > [Vie professionnelle](#)

Horecalpes, un vivier de contacts et d'affaires

[Vie professionnelle](#) - vendredi 4 septembre 2020 11:05

 Ajouter l'article à mes favoris
Suivre les commentaires

 Poser une question / Ajouter un commentaire

Partager :   

Annecy (74) La deuxième édition d'Horecalpes, aura lieu à l'Impérial Palace d'Annecy du 27 au 29 Septembre 2020. Un rendez-vous nécessaire à la relance avec plus de 15 000 établissements conviés.



© Frédéric Bertrand

La première édition d'Horecalpes avait attiré de nombreux professionnels.

Horecalpes, c'est le rendez-vous de la rentrée qui rassemblera, pour la première fois post-Covid, les

HAUTE-SAVOIE.CCI.FR

Web

SEPTEMBRE 2020

Objet : Annonce HORECALpes

<https://www.haute-savoie.cci.fr/votre-cci/agenda/3141-salon-professionnel-horecalpes>



AGENDA



19 OCT

21 OCT 18

Terminé Megève

SALON PROFESSIONNEL HORECALPES

LE NOUVEAU RENDEZ-VOUS DES SOMMETS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION DE MONTAGNE

INFORMATIONS PRATIQUES

Lien externe : <http://www.horecalpes.com/>

ÉVÈNEMENT TERMINÉ

CORONAVIRUS
Aides & dispositifs

Rechercher

ÉVÈNEMENT TERMINÉ

CORONAVIRUS
Aides & dispositifs

PRATIQUES

PROGRAMME

3 JOURS d'événements en synergie avec le salon professionnel HORECALPES.

4 APPROCHES

- S'étonner : festival international de la photographie culinaire, innovation produits, services...
- S'émouvoir : marchés des producteurs, rencontres avec les chefs, concours amateurs, battle, lancement de produits...
- S'informer : **salon professionnel HORECALPES organisé par la société Event'Communication**, conférences, espace formations, recueil des recettes de montagne...
- Partager : dîners dans les restaurants, ateliers, dégustations...

MEGÈVE, DESTINATION AU CHARME INTEMPOREL, AU CARREFOUR DE NOMBREUSES AOC ET AOP

le village inspire les chefs : Paul Bocuse y a fait son apprentissage, Thibaut Ruggeri, Bocuse d'Or 2013, y est né, Marc Veyrat y a gagné ses premières étoiles. Et aujourd'hui Emmanuel Renaut 3*, Julien Gatillon 2*, Anthony Bisquerra 1* ainsi que de nombreux chefs et artisans font rayonner la cuisine de montagne dans le monde entier. Toquicimes, du 19 au 21 octobre, va sublimer le patrimoine culinaire local et

WEBINAR

LE DAUPHINÉ LIBÉRÉ

Print & web

SEPTEMBRE 2020

Objet : Annecy : le salon Horecalpes pour l'hôtellerie-restauration

<https://www.ledauphine.com/culture-loisirs/2020/09/27/annecy-le-salon-horecalpes-pour-l-hotellerie-restauration>

le dauphinélibéré

Actualité ▼ Départements ▼ Sport ▼ Montagne Magazine ▼ Culture - Loisirs Jeux Q

ABONNEMENT



VILLAGES NATURE.
PARIS

Réservez votre prochain séjour
et annulez sans frais et sans
conditions jusqu'à 7 jours avant

CentreParcs

€

Réservez ici >

 > Culture - Loisirs

Cinéma

Musique

Haute-Savoie

 **Annecy : le salon Horecalpes pour l'hôtellerie-restauration**

Horecalpes, qui ouvrira ses portes dimanche 27 septembre pour trois jours, passera en revue l'art culinaire de la montagne, les problématiques sociétales actuelles comme l'économie, l'après-Covid, l'environnement, la cuisine écoresponsable, le bio...

Par **Krystel BABLÉE** - Hier à 06:30 - Temps de lecture : 3 min

  | Vu

Hôteliers et restaurateurs se réunissent pour réinventer leurs métiers

Du 27 au 29 septembre, l'Impérial Palace accueille le congrès Horecalpes, qui rassemble les professionnels de l'hôtellerie-restauration. Des chefs annéciens renommés et des thématiques comme la cuisine locavore, l'éco-responsabilité et les risques sanitaires sont au menu.

ANNECY

Au milieu des nombreuses annulations d'événements professionnels (lire p.4-5), Horecalpes apparaît aujourd'hui comme le principal congrès de cette rentrée à Annecy.

Un salon malgré tout

Ce salon dédié aux professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et du "catering" a tenu bon malgré le contexte sanitaire. « Dans les 15 derniers jours, ça a tremblé de partout parce que les annonces étaient de plus en plus importantes et de plus en plus inquiétantes », admet Jocelyne Perrin, l'organisatrice.

Mais cela n'a pas empêché une soixantaine d'exposants et une trentaine d'intervenants d'être au rendez-vous pour trois jours, du dimanche 27 au mardi 29 septembre à l'Impérial Palace. Et Jocelyne Perrin est confiante sur la venue des hôteliers et restaurateurs du bassin annécien. C'est un public « habitué » à porter « le masque » et à être « confronté à un public » au quotidien.

La jauge de l'événement est de 1 000 personnes. Sur place, bien sûr, masque, gel et distanciation seront au menu. Prise de température en gestion du jour.

Des chefs étoilés

Jocelyne Perrin voit Horecalpes comme « un lieu de mixité, de rencontres interprofessionnelles ». Parmi les personnalités présentes, des chefs étoilés, dont le plus connu est Laurent Petit, du Clos des Sens à Annecy-le-Vieux, trois macarons au Guide Michelin. À



C'est la première fois qu'Horecalpes se tient à Annecy. La première édition du salon avait été organisée en 2018 à Megève. Photo DR / Archives

Des thématiques actuelles

Une série de tables rondes est au programme sur des thématiques actuelles : cuisine locavore et producteurs locaux, tourisme gourmand, nouvelles technologies, maîtrise des risques sanitaires, éco-responsabilité...

« Il y a des pros qui sont là pour parler de leurs expériences », résume Jocelyne Perrin. « On a des gens qui sont des sommités dans les me- »

Perrin, qui n'a pas choisi la cité lacustre par hasard. « On pensait qu'il y avait une identité haute montagne importante dans le 74, une vraie culture de cuisine de montagne et une cuisine de lac, qui est assez riche et portée par les chefs. »

MAXIME PETIT

Inscription gratuite, réservée aux professionnels. Plus d'informations : www.horecalpes.com

Emploi

Le congrès débute par un "Job Opportunity" dimanche 27 septembre à 15h, organisé en partenariat avec le cabinet de recrutement Ambassade Cabinet Conseil. Les offres et demandes sont déposées en amont sur le site internet Horecalpes.com. Plusieurs dizaines ont déjà été recueillies. Les rencontres entre candidats et recruteurs pourront avoir lieu sur le salon. Un espace d'accueil est prévu, ainsi qu'un pôle de conseil et d'échange (ateliers pour l'aide à la rédaction de CV, entraînements pour les entretiens d'embauche, aide à la recherche d'emploi...). Parmi les autres rendez-vous du salon, en plus des tables rondes (lire ci-contre), les participants assisteront à la création d'un groupement d'employeurs pour l'hôtellerie-restauration et à la naissance d'un club des hébergeurs professionnels du Grand Annecy, ou encore débatteront dans un marché de producteurs.

EVENTYAS.COM

Web

SEPTEMBRE 2020

Objet : news HORECALpes

<https://www.eventyas.com/FR/Annecy/247572336060744/HORECALpes>



HORECALPES, le salon professionnel de l'Hôtellerie Restauration entre lac et montagnes à Annecy, du 27 au 29 septembre 2020.



Raccourcis

- > Adresse
- > Téléphone
- > Notifications
- > Contacter L'entreprise
- > Vidéos

Fonctionnement normal



FRANCE BLEU PAYS DE SAVOIE

Radio & web

SEPTEMBRE 2020

Objet : Rubrique 'La nouvelle éco' : création d'un club des hébergeurs professionnels au congrès Horecalpes à Annecy

<https://www.francebleu.fr/infos/economie-social/la-nouvelle-eco-creation-d-un-club-des-hebergeurs-professionnels-a-annecy-1600957608>



Annecy Changer

Infos Sports Culture Vie quotidienne



La nouvelle éco: création d'un club des hébergeurs professionnels au congrès Horecalpes à Annecy

Lundi 28 septembre 2020 à 3:23 - Par Marie Ameline, France Bleu Pays de Savoie

📍 Annecy, France



A l'occasion du congrès Horecalpes de l'hôtellerie et de la restauration durant trois jours à Annecy en Haute-Savoie, est dévoilé le club des hébergeurs professionnels du Grand Annecy. Objectif: se fédérer et se défendre face la concurrence des plateformes de locations.



 **France Bleu** par Marie AMELINE
Fabrice GRATREAU, directeur général de l'hôtel Novotel à Annecy

VOTRE RÉGION

ANNECY Dédié aux professionnels, le salon Horecalpes abordera de nombreuses problématiques

De nouveaux ingrédients pour l'hôtellerie-restauration

Horecalpes, qui ouvrira ses portes dimanche 27 septembre pour trois jours, passera en revue l'art culinaire de la montagne, les problématiques sociétales actuelles comme l'économie, l'après-Covid, l'environnement, la cuisine éco-responsable, le bio...

Écoresponsabilité, valorisation des circuits courts... Les bouleversements et les questionnements qui traversent la société ne se sont pas heurtés aux portes des restaurants et établissements hôteliers. Mieux, pour beaucoup de chefs et de dirigeants, ils sont au cœur même de leur réflexion.

C'est ce qu'à pleinement ressenti Jocelyne Perrin, à l'initiative du salon Horecalpes, quand elle a passé au tamis le territoire autour d'Annecy pour y démentager son congrès des professionnels de l'hôtellerie-restauration et du catering, qui se tenait depuis deux ans à Megève. « Avec Laurent Petit en chef d'orchestre de cette réflexion », précise-t-elle. Le chef, triplement étoilé au Michelin pour son restaurant « Le Clos des Sens » à Annecy-le-Vieux, raconte effectivement volontiers ce qu'il nomme son « cooking-out ». Soit la conscience -et c'est surtout ça la grande révolution- que l'on peut parfaitement tenir le rang d'un restaurant gastronomique en s'approvisionnant tout près de chez soi, en soutenant les petits producteurs et en accompagnant leur montée en gamme.

Une véritable révolution

Il s'agit là d'une véritable révolution car cela se traduit par une révision totale des cartes et de l'offre. Un choix radical qu'il faut faire accepter aux clients mais aussi aux équipes, qui avaient pour habitude de sublimer certains produits plus nobles qu'une betterave ou un



L'accent sera mis sur la valorisation du territoire Savoie Mont-Blanc en présence de producteurs et artisans locaux : fromagers, cavistes, restaurateurs, sommeliers... mais également des acteurs de l'économie de l'hôtellerie locale. Photo DR

chou frisé. Comme Laurent Petit, des chefs ont même pris le pari fou de pousser la démarche jusqu'à enlever la viande des cartes.

Une réflexion qui, forcément, en appelle d'autres. Et qui donne naissance à de belles initiatives, c'est le principe même de l'émulation. Ainsi sont nées des applis pour lutter contre le gaspillage, une nouvelle manière d'envisager les déchets, comme le compost réutilisé pour l'agroalimentaire grâce à l'installation d'un digesteur (par exemple aux Trésoms à Annecy) ou encore la possibilité de faire pousser des légumes au cœur des villes, comme c'est le cas de la ferme agroécologique de Sylvain Leroux à Annecy, fondateur de Ceux qui Sèment.

Un souci environnemental qui passe aussi par le soin apporté à l'hygiène, l'entretien des textiles et la maîtrise des risques sanitaires. Ce qui impose une remise en question totale des pratiques, en cuisine mais aussi

en salle. Et cela n'est pas sans conséquence sur les trésoreries des établissements mis à mal par la crise sanitaire, qui n'en finit pas d'imposer ses restrictions et menaces de fermeture.

Autant de thématiques mais surtout d'enjeux qui seront abordés lors des trois journées du salon Horecalpes, où se

croiseront une trentaine d'intervenants, une soixantaine d'exposants et des chefs étoilés.

Krystel BABLÉE

Horecalpes, congrès des professionnels de l'hôtellerie-restauration et du catering, se tiendra du 27 au 29 septembre à l'Impérial Palace, à Annecy.

Une opération "Job opportunity" le dimanche 27 septembre

Le salon est réservé aux professionnels, à l'exception du dimanche 27 septembre. À 15 heures sera, en effet, organisée une opération "Job opportunity" avec le concours de la Région et un cabinet conseil. Celle-ci mettra à disposition des candidats en recherche de poste et/ou de stage ainsi que des employeurs, un espace d'accueil, un pôle de conseil et d'échange, des ateliers pour l'aide à la rédaction de CV et/ou de lettre de motivation, des entraînements pour les entretiens d'embauche, l'aide à la recherche d'emploi...

Dimanche 27 septembre à 15 heures. Gratuit. Inscriptions et badges candidats sur demande : <http://www.horecalpes.com/programme-2020/job-opportunity>

ÉTREMBIÈRES Le chantier a été décalé à septembre 2021

Les travaux du téléphérique du Salève reportés à cause de la Covid

Vendredi 25 septembre avait lieu l'installation de la nouvelle assemblée du Groupement local de coopération transfrontalière pour l'exploitation du téléphérique du Salève (GLCT). Cette réunion de rentrée a été marquée par l'élection du nouveau président du groupement pour succéder à Alain Bosson, le président sortant. C'est Anny Martin, maire de la commune d'Étrembières, qui a été élue.

La fin de la réunion a également permis de faire le point sur les travaux annoncés sur le téléphérique. La période de confinement et la crise sanitaire ont eu raison de l'avancée du chantier des gares de départ et d'arrivée. Le rendu de la phase de projet ayant été retardé, la décision a en effet



Les travaux débiteront un an après la date initialement prévue. Archives photo Le DL/Greg YETCHMENIZA

été prise de ne pas "pénaliser" deux étés, saison haute pour le trafic du téléphérique. Les travaux

débiteront donc en septembre 2021. Soit un an après la date initialement prévue.

Le coût total du chantier, d'une durée de 18 mois, est estimé à 9 millions d'euros.

PERS-JUSSY

Le Département va tenter la chaussée au pin des Landes

Après ATMB, qui a tenté l'expérience sur la RN 205, c'est le Département de la Haute-Savoie, gestionnaire des routes départementales, qui va expérimenter l'enrobé à base de pin des Landes. Le tronçon retenu se situe sur la RD 102, à Pers-Jussy. Il a été jugé assez long et assez soumis aux contraintes climatiques pour rendre l'expérience significative, notamment pour évaluer la durabilité de l'enrobé, qui coûte 50 % de plus qu'un produit classique. Le fameux enrobé s'appelle Biophalt et il est produit par Eiffage Routes, à Contamine-sur-Arve.

CRUSEILLES

Un giratoire pour améliorer et sécuriser l'accès aux ponts de la Caille

Le Département de la Haute-Savoie a entamé depuis la mi-septembre des travaux d'aménagement d'un carrefour giratoire sur la RD 1201, afin d'améliorer l'accès au site des ponts de la Caille. Ces travaux comprendront aussi l'aménagement des arrêts de car et la mise en valeur paysagère des abords du site. Ces travaux se dérouleront jusqu'au printemps 2022. Leur coût s'élève à plus de 1,9 M€ HT. Il est pris en charge à 69 % par le Département et 30 % par la Communauté de communes du Pays de Cruseilles. La Région Auvergne-Rhône-Alpes prendra en charge la réalisation des arrêts de car.

LE MOIS DE LA RELAXATION

LITERIE ELECTRIQUE

Pack complet :
2x80x200 sommiers 2 moteurs
+ entourage + tête de lit
+ 2 matelas Excell Pur
+ 2 oreillers memoire de forme
+ 2 protèges matelas

~~4990€~~
2990€

Livraison, installation et débarrassage OFFERT
Paiement 3, 4, 10 fois SANS FRAIS*
(*) Un crédit vous engage et doit être remboursé.
Vérifiez vos capacités de remboursement avant de vous engager

PACK PLS Marcelly matelas + sommier 140x190	790€ 499€	FAUTEUIL RELAX 2 moteurs releveurs	1490€ 1250€
PACK PLS Chevrant matelas + sommier 140x190	950€ 625€	PACK ÉPÉDA MÉTROPOLIS Matelas ressort + mémoire de forme + sommier	1450€ 899€
CANAPÉ CONVERTIBLE Rapide lit 140 x 190	1990€ 1390€	MATELAS LIT ÉLECTRIQUE ÉPÉDA 2x80x200 Ressorts	1184€ 790€

500 m² d'exposition
Parking gratuit

Centre commercial les Bossons - 2375 avenue des Vallées - 74300 THYEZ
contact@literatedessavoie.com - 04 50 34 16 60 - www.literatedessavoie.com

218669300

Entre lac et montagnes
HÔTELS • RESTAURANTS • CAFÉS

27^{14H} / 28 / 29
SEPTEMBRE 2020
ANNECY

IMPÉRIAL PALACE
DU DIMANCHE AU MARDI

Le rendez-vous de l'Hôtellerie & Restauration en Haute Savoie

60 exposants et marques présenteront leurs produits, solutions techniques, équipements ... Venez découvrir les propositions innovantes de l'année et échanger pour résister à la crise sanitaire.

40 intervenants d'exception pour un programme autour de 4 thématiques fortes :
Le recrutement au cœur des débats, Producteurs et démarches solidaires, Gérer et anticiper la transformation, Gastronomie et environnement.

JE TÉLÉCHARGE MON BADGE VISITEUR GRATUIT SUR www.horecalpes.com

Scannez moi pour découvrir le programme complet !

LES TEMPS FORTS

DYNAMIQUE POUR L'EMPLOI - 27.09
Lancement du Job Opportunity - Création d'un groupement d'employeurs pour l'Hôtellerie Restauration ...

PRODUCTEURS ET DÉMARCHE SOLIDAIRE - 28.09
Cuisine locavore et producteurs locaux ...

GÉRER ET ANTICIPER LA TRANSFORMATION - 28.09
L'économie vertueuse - Nouvelles expériences ... de la salle à la cuisine - Maîtrise des risques sanitaires ...

COMMENT SE RÉINVENTER - 29.09
Le tourisme gourmand, vecteur d'activité économique pour tous - Solutions innovantes, entretien des textiles - Nouvelles technologies environnementales ...

Avec la participation de :



220814600

15h00 - Eco responsabilité et gastronomie, notre avenir à tous est en jeu !
L'engagement des chefs au quotidien, table ronde présentée par Sébastien Ripari Bureau d'Etude Gastronomique et Chefs4ThePlanet, en présence de Laurent Petit 3* Le Clos des Sens, Michel Roth MOF 1* Le Bayview, Frédéric Molina 1* Le Moulin de Léré, Stéphane Dattirino 1* L'Esquisse, Daniel Baratier L'Auberge Sur-Les-Bois, Rudy Lauberton producteur, et Camille Colbus Too Good To Go.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Web

142 K visiteurs uniques / mois

SEPTEMBRE 2020

Objet : pari réussi pour HORECALpes 2020

<https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/salon-concours-syndicat-association/2020-10/pari-reussi-pour-horecalpes-2020.htm?fd=horecalpes>

Rechercher articles, blogs...

**L'Hôtellerie
Restauration**
Informations et annonces pour votre métier


Le journal


Se connecter

EMPLOI

FORMATION-ÉCOLES

ACTUALITÉS

SOS EXPERTS

FONDS DE COMMERCE

ANNONCES



Recevez la notif de la
mise en ligne du journal à **J-1**

INSTALLER L'APPLI

ACTUALITÉS

JOURNAL & MAGAZINE

Accueil > Actualités > Vie professionnelle

Pari réussi pour Horecalpes 2020

Vie professionnelle - lundi 5 octobre 2020 09:31



Ajouter l'article à mes favoris
Suivre les commentaires



Poser une question / Ajouter un commentaire

Partager :



Annecy (74) Pour sa deuxième édition, le congrès des professionnels de l'hôtellerie-restauration et du catering, s'est implanté à Annecy. Un pari gagnant qui lui a valu une belle fréquentation, malgré un contexte sanitaire difficile.



N° 3727 -
01 OCTOBRE 2020

> Lire le journal

> Voir les archives

> Abonnez-vous



N° 3723 -
03 SEPTEMBRE
2020

> Lire le magazine

> Voir les archives

> Abonnez-vous

SERVICES



TENDANCEHOTELLERIE.FR

Webzine

90 K visiteurs uniques / mois

OCTOBRE 2020

Objet : Retour sur la deuxième édition du congrès HORECALpes

<https://www.tendancehotellerie.fr/articles-breves/communique-de-presse/14228-article/retour-sur-la-deuxieme-edition-du-congres-horecalpes>



MISTERBOOKING.NET
LEADER DES LOGICIELS HÔTELIERS EN MODE CLOUD
La solution *Tout en Un* pour
gérer votre hôtel autrement !



Home Agenda Nos articles Vos articles Annuaire Startups Écoles Abuseurs Pub Les avis de GD

Rechercher

OK

Ceci est un Communiqué de presse

mercredi 7 octobre 2020

Retour sur la deuxième édition du congrès HORECALpes

5 octobre 2020 à 08h30min par TH - Mots clés : Annecy - salon - conférence

J'aime 3 Partager

Tweeter

Partager



COVID-19

Fermeture des cafés, restaurants :
Les propositions des cafetiers
restaurateurs sur le point d'être
soumis au Haut Conseil de la Santé
Publique

Conférence de presse d'Olivier
Véran, Ministre des Solidarités et de
la Santé : La mobilisation du secteur
commence à être entendue par le
Gouvernement

Tous mobilisés pour notre secteur,
avec le mouvement du « brassard
noir »

Le Groupe Odalys lance l'offre de
remboursement garantissant la plus large
du marché avec 21 causes spéciales
Covid couvertes !

Les hôtels, cafés, restaurants, unis
pour éviter le pire

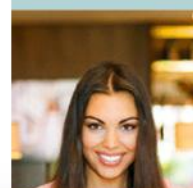
Sponsors

wihp w

Vendez vos
chambres
sur

trivago

Je me lance



VOTRE RÉGION

ANNECY-LE-VIEUX Élu chef sommelier de l'année, il bouscule les traditions des métiers de salle au Clos des Sens

Thomas Lorival, « prescripteur de bonheur »

Élu chef sommelier de l'année, ce trentenaire bouscule, avec l'assentiment de Laurent Petit, chef triplement étoilé, le tableau hiérarchique. Il est venu faire part de cette expérience au salon Horecalpes qui se tient jusqu'à ce soir à l'Impérial Palace.

Élu par ses pairs meilleur sommelier de France. La nouvelle, si elle le comble, étonne presque son premier intéressé, Thomas Lorival. Et pas de fausse modestie à débuser derrière ce bouc savamment entretenu. Après une conversation à bâtons rompus sur son parcours, le choix de la sommellerie, les maisons et les hommes qui l'ont fait grandir et mûrir son projet professionnel, on comprend la sélection de "Chef magazine".

Thomas Lorival est de ces professionnels qui acceptent à tout moment de rebattre les cartes, de bousculer les certitudes et surtout de mettre à l'épreuve d'autres pratiques que celles érigées comme un modèle absolu depuis toujours.

« Faire tomber le tableau hiérarchique »

La première fois, c'était en Norvège, dans un 3 étoiles Michelin. « Un coup aux fesses », pour ce Jurassien d'origine qui, après avoir connu « l'incroyable bienveillance » des frères Troisgros, « les valeurs du métier, du patronat et la compréhens-

sion client » auprès de Pascal Paulze de l'Oasis, et le travail exceptionnel de vignerons rencontrés par l'entremise de grands chefs, fait un pari dingue : s'envoler pour un pays qui ne produit pas de vin !

Un comble pour un sommelier ? Une chance plutôt, que saisisit Thomas Lorival. « J'étais encore très franco-français dans l'esprit du vin. J'ai pris une gifle sur mes connaissances ». Il découvre aussi, aux côtés d'une équipe cosmopolite, un tableau hiérarchique totalement bouleversé.

Là-bas, foin de postes strictement définis, perméables, un maître d'hôtel débarrasse autant les plateaux qu'un apprenti peut raconter au client l'histoire d'un plat. Un choc pour celui qui a fait ses classes dans une brigade, réglée comme une marche militaire.

Il en fait aussitôt état à Laurent Petit, alors en quête d'une troisième étoile, pour le Clos des Sens à Annecy-le-Vieux. Le chef en pleine réflexion accepte le challenge. « On a scindé la salle en deux et on fonctionne en binôme ; une organisation qui amène fluidité dans le service », explique-t-il. Et qui, surtout, repense les métiers de la salle. « Avant le « spectacle » avait lieu en salle ; on admirait la dextérité du maître d'hôtel à découper le pigeon au sang, désormais c'est dans l'assiette que se raconte l'histoire ».

Pas de nostalgie, plutôt la conscience de la nécessité impérieuse de redonner ses



« Notre métier, c'est de la psychologie », affirme Thomas Lorival, chef sommelier au Clos des Sens à Annecy-le-Vieux. Photo Le DL/Krystel BABLEE

lettres de noblesse à ces métiers auprès de la jeune génération. Il en va de l'avenir de l'hôtellerie-restauration qui peine aujourd'hui à recruter. Il faut trouver le subtil équilibre entre épanouissement personnel, qui passe aussi par la possibilité d'avoir une vie de famille, et trame sociale.

« Nous sommes des prescripteurs de bonheur. Pour que l'on soit crédible auprès du client, il faut que ça se passe bien dans l'entreprise, c'est la tâche n°1 du manager. Notre métier, c'est de la psychologie ».

Krystel BABLEE

Comment faire passer les émotions avec le masque ?

« Notre métier, c'est l'humain, le relationnel, comment faire passer les émotions avec le masque ? ». Question débattue, lundi 28 septembre lors d'une des conférences thématiques du salon Horecalpes, le congrès des professionnels de l'hôtellerie-restauration et du catering. « Il faut que les clients entendent nos sourires », aspire Isabelle Mabboux, sommelière à l'Impérial Palace à Annecy. Après une phase un peu « médicale », il « a fallu se faire confiance. La compréhension de nos clients est devenue beaucoup plus simple quand le masque a été rendu obligatoire ». « Il nous reste les yeux » sourit Thomas Lorival, « C'est la relation nouée avec le client qui va donner le ton sur la manière d'être. Ce masque nous impose d'y mettre encore plus d'âme »

THONON-LES-BAINS Il avait dû être opéré en urgence

Raymond Domenech envoie une lettre à l'hôpital



Raymond Domenech entouré par une équipe de soignants à sa sortie de l'hôpital thononais. Photo DR

La visite en Haute-Savoie de Raymond Domenech avait pris un drôle de tournure le 17 septembre. Attendu à l'hôpital de Thonon-les-Bains pour une conférence sur le thème "sport et santé à l'ère de la Covid", il avait dû être hospitalisé en urgence dès son arrivée pour des coliques néphrétiques. Après une intervention sans encombre, l'ancien sélectionneur de l'équipe de France allait mieux et avait rejoint son domicile quelques jours plus tard.

Très satisfait de sa prise en charge, l'actuel président du syndicat des entraîneurs (Unecatef) a remercié le centre hospitalier thononais dans une lettre envoyée ce lundi 28 septembre. "Ma conférence "sport et santé" a surtout été en monde santé

mais cela a quand même été sportif, s'amuse-t-il. Merci aux équipes hospitalières qui, avec tact et gentillesse, m'ont permis d'être si rapidement sur pieds."

Tout en promettant de revenir pour avancer "avec la mission locale et les Black Panthers sur un programme d'insertion associant les Hôpitaux du Léman", Raymond Domenech s'est aussi fendu d'un message très politique : "L'hôpital public et sa communauté hospitalière sont au cœur de notre République sans toujours bénéficier d'une reconnaissance pérenne. Je le mesure et avec d'autres, nous avons la volonté de rester à vos côtés de manière durable car la Covid a mis en lumière votre tranquille héroïsme et l'ampleur de vos besoins."

HAUTE-SAVOIE Sénatoriales : la gauche amère

Dans un communiqué de presse envoyé tard dans la soirée, dimanche 27 septembre, par son premier secrétaire, François Thimel, la fédération du parti socialiste de Haute-Savoie a durement réagi au résultat des élections sénatoriales, qui se sont soldées par la reconduction des trois sénateurs de droite et du centre sortants. "La tête de liste EELV (Jeannie Tremblay - NDLR), qui avait réussi à imposer sa candidature aux termes d'un chantage national qui a ignoré les réalités locales et qui a fait une campagne calamiteuse en se compromettant avec un personnage particulièrement controversé (*) n'arrive pas à capitaliser les succès de la gauche et des écologistes en Haute-Savoie", estiment les socialistes qui concluent : "C'est un siège gagnable qui a été perdu."

(*) Allusion à la présence de l'historien Claude Barbier.

PAYS DE SAVOIE Le maire du Noyer (Savoie) était le seul candidat à sa propre succession

Philippe Gamen réélu président du Parc naturel régional des Bauges



Le nouveau conseil syndical, ici devant la maison du Parc, qui a été désigné samedi 26 septembre. Photo Le DL/Y.B.

Samedi 26 septembre, dans la matinée, la salle des fêtes du Châtellard recevait les maires et les conseillers des communes du périmètre du Parc naturel régional (PNR) du massif des Bauges, ainsi que les élus des "villes-portes", des collectivités territoriales, de la région Auvergne-Rhône-Alpes, et du conseil Savoie-Mont-Blanc. Ils étaient réunis pour élire les nouveaux membres du syndicat mixte du Parc naturel régional du massif des Bauges, qui ont ensuite désigné leur président et six vice-présidents.

Avant la tenue du scrutin électronique Philippe Gamen, seul candidat à sa succession, a fait le bilan du mandat écoulé. « Je tiens à remercier les membres du bureau qui nous quittent pour leur travail effectué dans la franchise et la sérénité. Le Parc est en bonne

santé malgré toutes les crises extérieures, et ce grâce à une remise en question permanente. C'est un lieu de réflexion au-delà de la politique. »

■ Aurélie Le Meur dénonce « des difficultés de cumul et de disponibilité »

Aurélie Le Meur, première adjointe de la municipalité de Chambéry et première vice-présidente de la communauté d'agglomération Grand Chambéry, s'est ensuite adressée à Philippe Gamen. « Je regrette que votre candidature n'ait pas été discutée au sein de Grand Chambéry. J'y vois des difficultés de cumul et de disponibilité, qui interrogent aussi beaucoup d'élus de Grand Chambéry. Je m'étonne qu'il n'y ait pas eu d'autres candidats », a-t-elle déclaré.

En guise de réponse Philippe Gamen - qui est aussi

maire du Noyer et président de l'agglomération -, a tenu à préciser qu'il avait mis de côté sa carrière professionnelle pour honorer ses différents mandats.

Il a été réélu à la tête du PNR avec 77 voix (22 abstentions, 8 blancs). Parmi ses futures priorités, le président du Parc a signalé qu'il faudrait absolument travailler sur le renouvellement du label Géoparc mondial de l'Unesco.

Yves BERDOU



Philippe Gamen a obtenu 77 voix (22 abstentions, 8 blancs). Photo Le DL/Y.B.

REPÈRES

■ Les nouveaux vice-présidents
➤ Alexandra Turnar (région Auvergne-Rhône-Alpes).
➤ Christian Heison pour la Haute-Savoie.
➤ Fabienne Grebert pour Annecy

➤ Dominique Pommat, maire de La Thuile, pour les communes adhérentes de Savoie.
➤ Jacques Dalex pour celles de Haute-Savoie.
➤ Marie-Luce Perdrix au nom du Géoparc.

ACCÉLÉRATEUR DE RECRUTEMENTS

1 SEMAINE POUR EMPLOI

1^{er} - 9 OCT. Pôle emploi

150 ÉVÉNEMENTS

PRÈS DE CHEZ VOUS

EN LIGNE

#VERSUNMÉTIER • #1SP1E2020 • POLE-EMPLOI-AUVERGNE-RHONE-ALPES.FR

PRÉFET DE LA RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

agefiph

pôle emploi