

HORECALPES.74

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



ANNECY, DESTINATION DE CHARME, ET SOMMET DE LA GASTRONOMIE

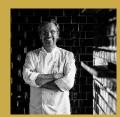
Au cœur d'un écrin bleu vert, le lac d'Annecy offre un cadre magnifique, riche d'une histoire et d'un patrimoine exceptionnel. Sur les rives du lac le plus pur d'Europe, été comme hiver, ce territoire s'impose comme une destination incontournable, avec un patrimoine hôtelier de prestige.

Annecy ne compte pas moins de 11 étoiles avec Laurent Petit 3*, Jean Sulpice 2*, Yoann Conte 2*, Stéphane Dattrino 1*, Florian Favario 1* et les nouveaux étoilés 2021 : Eric Prowalski 1*, Vincent Favre Felix 1*.

Les Meilleurs Ouvriers de France sont aussi présents sur la région Annécienne, avec Pauvert Traiteur, la Pâtisserie Philippe Rigollot, la Fromagerie Pierre Gay et la Crèmerie des Marchés... et 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. 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 le symbole de la gastronomie des Alpes avec ses plats, ses recettes du terroir et ses spécialités régionales emblématiques.

ÉCO RESPONSABILITÉ, CIRCUIT COURTS, EMPLOI... ILS ONT RÉPONDU PRÉSENTS EN 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 Ilharramounho 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



HÔTELLERIE - RESTAURATION : UNE SYNERGIE GAGNANTE !

3 000m² 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 pâtis teurs marketing, directeurs R&D, bureaux d'étude, consultants, ingénieurs d'étude, installateurs équipements, architectes, designers, artisans boulangers, pâtissiers, chocolatiers, bouchers, poissonniers, fromagers, traiteurs, acheteurs, chefs de rayon GSA...

ET POUR 2021?



100 exposants et marques attendus



Plus de 3 000m² d'exposition



Des centaines d'opportunités de développement à saisir!

HORECALPES 2021 UNE FORTE INTÉGRATION DANS LE TERRITOIRE

Une présentation dynamique avec des concours, des challenges interprofessions Hôtellerie & Restauration, des conférences, débats, des ateliers démonstrations....

Des moments festifs et des rencontres avec la profession : "Rendez-Vous" des chefs, soirée inaugurale, expériences au détour du lac... et bien d'autres temps forts!

DES THÉMATIQUES FORTES:

- Les chefs et leur implication dans le territoire
- Le Tourisme Gastronomique
- Le Bien-être dans l'Hôtellerie entre Lac et Montagnes.

DES CONFÉRENCES, EXPÉRIENCES ET ÉCHANGES:

PROFESSION & TRANSMISSION

- Être une femme cheffe
- Une vie de chef, comment trouver son équilibre
- Star de la téléréalité et après ?
- Jeunes talents
- Handicap & intégration

ESPACE FORMATIONS & FORUM DE L'EMPLOI

Présentation des formations aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

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.

DYNAMIQUE TERRITOIRE & GASTRONOMIE - GRANDS TEMOINS

Sport et gastronomie - Made In Annecy - Le bien manger - Corner innovation ...



DU 9 AU 11 **OCTOBRE 2021**



Entre lac et montagnes

HÔTELS · RESTAURANTS · CAFÉS













DANS LES MÉDIAS:

« Le rdv incontournable de la profession » - Tasty Mag

« Un vivier de contacts et **d'affaires** » - L'Hôtellerie Restauration

« Un RDV nécessaire à la relance » - Food & Sens

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
- Newsletter 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

Liste non exhaustive





www.horecalpes.com

NOS PARTENAIRES 2020









AVEC LA PARTICIPATION DE











EVENT'S COMMUNICATION

100 rue du Pré Magne ZA des Andrés 69126 Brindas Tél: 04 37 22 15 15 • Fax: 04 37 22 15 10 infos@events-communication.fr www.horecalpes.com