



Communiqué bilan

Au lendemain de sa 32^e édition, le Salon **AGECOTEL**, qui s'est tenu **Palais des Expositions de Nice du 1^{er} au 3 février 2026**, affiche un premier bilan très encourageant. Après plusieurs années de baisse de fréquentation, cette édition marque un véritable rebond avec une **hausse de trafic de +7 %**.

Au-delà de cette reprise quantitative, le salon s'est distingué par une ambiance particulièrement chaleureuse, qualitative et conviviale. Avec 130 exposants et 250 marques -des chiffres équivalents à la précédente édition - le contexte économique tendu et la hausse des coûts d'exploitation ont conduit certains exposants à réduire la superficie de leurs stands. Cette contrainte a toutefois permis de repenser les espaces et de créer un salon plus fluide et accueillant.



L'édition 2026 s'est également enrichie de nouveaux temps forts : concours d'assemblage de vins, première édition du Trophée Masse pour le Sud-Est de la France, présence renforcée de chefs étoilés et MOF sur un nouvel espace de démonstrations culinaires, programme de conférences et tables rondes étayé, ainsi qu'un nouveau record du monde de la plus grande pissaladière (2,01 m), fleuron de notre gastronomie locale.

Cette énergie collective retrouvée ouvre clairement la voie à la poursuite de la modernisation et de l'évolution d'**AGECOTEL**, salon de référence pour les professionnels de notre territoire.



Autour du chef étoilé mythique de la région, **Jacques MAXIMIN**, à nouveau Président d'Honneur, de nombreux chefs, MOF, étoilés étaient présents pour juger et encourager les candidats des concours et offrir des démonstrations culinaires de haut vol.

Paroles de Pros :

FICALIM – Julien Crispoldi, Directeur Commercial : « Ce rendez-vous incontournable de la région nous a permis, comme à chaque édition, de renforcer nos collaborations avec nos clients et de présenter notre savoir-faire aux nombreux professionnels de la restauration présents. Je tiens à remercier les organisateurs qui ont tout mis en œuvre pour dynamiser les échanges et garantir le bon déroulement de l'événement pour les exposants »

RATIONAL – Serge Sanseverino, Event Manager : « Le salon est toujours très qualitatif et les prestations conformes à nos attentes »

BEST OF GASTRONOMIE – Georges Grunenwald, Président : "Le salon Agecotel Nice 2026 a une nouvelle fois démontré sa capacité à fédérer les acteurs de la gastronomie autour de l'innovation, du savoir-faire et du partage. Nous étions cette année 55 chefs de 12 pays présents !"

UMIH NICE AZUR & HAUT PAYS – Valérie Roustan, Directrice : « Nous remercions les organisateurs du salon AGECOTEL pour la qualité de leur accueil et de leur organisation. Nous saluons également la pertinence des interventions et l'engagement des intervenants, qui ont largement contribué à la richesse des échanges sur les différentes Tables Rondes »

LA POUSSERAIE – Blanche DUNCOMBE, Co-fondatrice : « un vrai moment de partage, comme à chaque fois depuis notre première participation en 2022. Pouvoir échanger avec ceux qui cuisinent, distribuent ou consomment nos micropousses, fleurs et aromates, est précieux pour nous et permet de garder un lien fort et durable avec l'ensemble des acteurs de la gastronomie. Merci pour l'organisation de ce bel évènement local et à taille humaine »

DELOYE MAREE – Jean-Aimé Dumoulin, Directeur Commercial : « Agecotel 2026, ce sont avant tout des rencontres, des échanges sincères et une passion commune pour les produits de la mer. Merci pour cette belle énergie partagée. Des visages, des sourires, des projets... Agecotel nous rappelle pourquoi nous faisons ce métier, avec passion et engagement »

CAFES FRAICA - Christophe DALBAN, Dirigeant : « Un salon à taille humaine avec un excellent accueil et une belle dynamique tout au long de l'événement. L'activité a été au rendez-vous et nous sommes très satisfaits de notre participation »

La 4ème Forum des Restaurations Collectives en partenariat avec Restau'Co et Méditéa, marque une **nouvelle étape de maillage territorial renforcé et de communication auprès du convive**. Les débats ont permis de décloisonner les métiers pour bâtir une force collective capable d'adapter les solutions à chaque établissement et territoire. Communiquer auprès du convive (écoles, entreprises, hôpitaux) est essentiel. Il s'agit d'expliquer le prix de revient, les pratiques vertueuses et la valeur des produits : ne plus subir le coût, mais valoriser le contenu. Avec une invitée spéciale italienne et 30 contributeurs experts, tous décideurs engagés (dont 20 acteurs de PACA et 10 référents nationaux), le Forum a démontré l'identité et les savoir-faire d'une filière en transformation permanente. Il s'agit également de construire **une image forte et différenciée de la filière restauration collective**.

En **valorisant l'ensemble des filières** — du recours aux légumes déclassés à la juste rémunération des éleveurs — et **en intégrant l'innovation et l'IA** pour réduire le gaspillage alimentaire et développer la valeur ajoutée de chacun, le secteur s'engage dans une dynamique de responsabilité individuelle et collective.

Comme l'exemple italien de restauration scolaire le montre, l'enjeu dépasse le repas "bon et sain" pour nourrir une communauté : un espace de culture commune où santé et économie locale progressent de concert."



Résultats des concours

8ème Concours des Jeunes Talents

Organisé par l'International Toques Blanches 06



- 1 – Wendy BRUNENGO
- 2 - Rafael FIGUEIREDO SOEIRO
- 3 - Esteban TUDELA
- 4 - Kaelann GHIENA
- 5 - Rafael VARTAN



3ème Concours « Un et un font trois »

Organisé par les Toques Brûlées

- 1 - Ex aequo - Christian PERIA et sa commis Chiara SCANO
- 1 - Ex aequo – Emmanuel CRULLI et sa commis Elena GERIA
- 2 – Dhafer BOUBAKRI sa commis Manon MEYNARD
- 3 -Massimiliano MASSI et son commis Ezechiel BASCOU

Prix d'honneur du meilleur commis : Elena GERIA



17ème Trophée Masse – sélection grand sud

Organisé par la Maison Masse



- 1-Tom MEYER – La Chèvre d'Or à Eze (06)
- 2- Dat MILTON – Restaurant Dat Milton à Vienne (38)
- 3- Corentin VALLEE – Grand Hôtel du Cap Ferrat à Saint Jean Cap (06)

1er Concours Wine Up

Co-Organisé par Nicexpo & VinoPlaisir

- 1-Christophe PROSPER et Anthony LUIGI– Le Plongeoir, Nice
- 2- Guy BALLESTRA et Jean-Luc Volff– Club Oenol'eg06
- 3- Manuel CHEVALLIER et Christophe RIGODON – Impact Consultant et DSO



2^{ème} Concours Talents made in Italy

Organisé par l'Associazione Cuochi Italiani in Francia

- 1 – Ivan ROSSI – Babbo mio à Nice
- 2 – Chiara BIANCHI – La Toque du Midi à Castagniers
- 3 - Nicola ALESSI – Gioia à Lyon
- 4 – Stefano DENTE – Amadia à Menton
- 5 – Giorgia NARDIN – Le Stade à Marseille



6^{ème} Trophée Cacao Criollo

Organisé par Pascal LAC

- 1- Pierre AUGEIX
- 2- Pierre ALESSANDRONI
- 3- Ex aequo Florian MONFORT
- 3- Ex aequo Edouard MESSIAEN



Concours du meilleur flan des Alpes-Maritimes

Organisé par la Fédération Boulangerie Pâtisserie du 06

- 1 – Jules COVA – Alexandre Boulanger à Roquebrune Cap Martin
- 2 – Lionel ADRASTEE – Aux Délices de Marcellino à Cannes
- 3 ex aequo - Lucas SERENO - Boulangerie de la Paix à Villefranche sur Mer
- 3 ex aequo - Charlotte DUTTO – Boulangerie Dutto à Opio



Concours de la meilleure baguette tradition des Alpes-Maritimes

Organisé par la Fédération Boulangerie Pâtisserie du 06

1 – Anis MOUSSAID – Le Catering JRI à Villeneuve Loubet

2 – Vincent RINGHAUSEN - Alexandre Boulanger à Roquebrune Cap Martin

3 - Mathieu CARMAGNAT – Pains et Brioches d'autrefois à Aspremont



Concours du meilleur millefeuille des Alpes-Maritimes

Organisé par la Fédération Boulangerie Pâtisserie du 06



1 – Yannis PETESIC – Aux saveurs retrouvées à Vence

2 – Marylin MULLER – Boulangerie Benjamin Marquis à Mougins

3 – Alexandre DECOUTURE –Tourrettes sur Loup

Concours de Croquembouches inter CMA Formation

Organisé par la Fédération Boulangerie Pâtisserie du 06

1 – Auriane HELDT

2 – Juliette STREFF

3 – Théo SIGEL





Rendez-vous pour la prochaine édition : **DÉBUT FEVRIER 2028**



Crédits photos : Jacques MAXIMIN © Pierre MONETTA - Trophée Masse © Maison Masse
AGECOTEL © Christophe GIRAUDEAU - IDmediacannes - Olivier ATTAR.

SUIVEZ-NOUS :



CONTACTS :