



# A vos agendas !

## AGECOTEL du 1<sup>er</sup> au 3 février 2026 au Palais des Expositions de Nice

Créé et organisé par l'association NICEXPO, le Salon AGECOTEL prendra ses quartiers au Palais des Expositions de Nice pour 3 jours, du dimanche 1<sup>er</sup> au mardi 3 février 2026. Rendez-vous biennal attendu, AGECOTEL propose aux professionnels des CHR et Métiers de Bouche du pourtour méditerranéen, une offre complète d'équipements, produits et services, couplée à un programme de concours, animations, conférences et échanges.

La 32<sup>e</sup> édition du salon AGECOTEL se prépare dans un climat où les indicateurs sont au vert pour l'ensemble de la filière des CHR et des métiers de bouche. Dans une région où ces secteurs représentent à eux seuls près de 80 % du CA du tourisme (pour exemple, 7 000 établissements CHR dans les Alpes-Maritimes ; 39 000 emplois), le dynamisme est boosté tout au long de l'année par la présence de nombreux touristes mais aussi grâce à un programme chargé de grands événements comme par exemple, pour 2025, la Conférence des Nations Unies sur les océans, ou encore des défis sportifs comme Ironman. Pour Thomas GHEERBRANT, le Directeur Général de Nicexpo, « Les établissements de la Côte d'Azur doivent s'équiper et investir pour maintenir le niveau de qualité auquel ils tiennent. Nous sommes convaincus que les professionnels répondront présents, porteurs de projets ambitieux ! »

Les équipes du salon ont à cœur de mettre en avant les valeurs permanentes de leur manifestation : la valorisation des acteurs et métiers de la filière sur notre territoire, la transmission des savoir-faire pour les jeunes, l'échange, la proximité, la convivialité...



Jacques Maximin

**PRÉSIDENT D'HONNEUR**  
de l'édition 2026

Pour la seconde fois, et c'est un grand honneur pour le salon, le Chef étoilé Jacques MAXIMIN a accepté d'être le Président d'Honneur d'AGECOTEL 2026.

Est-il nécessaire de rappeler le parcours de ce grand chef, MOF 1979 et Vice-Président du Concours des Meilleurs Ouvriers de France Cuisinier ? C'est un homme de cœur, attaché au partage de son savoir-faire et à la transmission. Depuis novembre 2020, le Chef est devenu le Conseiller Culinaire et Chef de Résidence pour l'École DUCASSE à Meudon. Alain DUCASSE l'a choisi pour proposer aux élèves de côtoyer une légende vivante de la Cuisine Française, qui va leur transmettre son savoir, ses conseils, son regard.

## LES CONCOURS PHARES D'AGECOTEL...



8<sup>e</sup> CONCOURS  
CHALLENGE  
JEUNES TALENTS



3<sup>e</sup> CONCOURS  
UN ET UN  
FONT TROIS !



17<sup>e</sup> ÉDITION  
TROPHÉE MASSE  
SÉLECTION GRAND SUD



2<sup>e</sup> CONCOURS  
TALENTS  
MADE IN ITALY



6<sup>e</sup> ÉDITION PRO-AM  
des MAÎTRES  
RESTAURATEURS



6<sup>e</sup> TROPHÉE  
CACAO  
CRIOLLO



CONCOURS  
DE  
CROQUEBOUCHES



La 32<sup>e</sup> édition proposera un **programme de concours** en présence de nombreux chefs étoilés, MOF et acteurs de la profession. Le Salon accueillera la **Sélection Grand Sud du Trophée MASSE**. Les jeunes seront à l'honneur avec le **Challenge Jeunes Talents** orchestré par l'International Club des Toques Blanches. Le **concours « Pro-Am »** réunira des Maîtres Restaurateurs qui cuisineront aux côtés de personnalités publiques.

Le **6<sup>e</sup> Trophée Cacao Criollo** surprendra encore avec ses créations originales en chocolat. Sans oublier la seconde édition du **concours Talents Made in Italy**, ainsi que le défi original et animé « **Un et un font trois !** » proposé par les Toques Brûlées, ou le **concours de Croquebouches** Inter CMA Formation, organisé par la Fédération des Maîtres Boulangers et Boulangers-Pâtisseries des Alpes-Maritimes et la CMA Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Un **programme de conférences** sur des sujets pragmatiques au cœur des préoccupations des visiteurs viendra compléter ces événements.



Le **4<sup>e</sup> Forum de la Restauration Collective**, organisé en partenariat avec **Méditéa** et le **Réseau Restau'Co** sera une journée de travail et de partage de bonnes pratiques programmée le mardi 3 février, pour encourager un échange des savoir-faire et des expériences entre professionnels de tous les secteurs de la restauration collective (*éducation, santé, entreprises, administrations, transport...*)