

32^{ème} SALON PROFESSIONNEL AGECOTEL



ORGANISÉ PAR L'ASSOCIATION NICEXPO, AGECOTEL, LE SALON PROFESSIONNEL DÉDIÉ À L'ALIMENTATION ET L'HÔTELLERIE, REPRENDS SES QUARTIERS DU 1^{ER} AU 3 FÉVRIER 2026 AU PALAIS DES EXPOSITIONS À NICE.

Rendez-vous biennal attendu, AGECOTEL propose aux Professionnels de la Restauration et de l'Hospitalité du pourtour méditerranéen, une offre complète d'équipements, produits et services, couplée à un programme de concours, animations, show-cookings, conférences et échanges.

Acteur du dynamisme des Alpes-Maritimes, l'une des régions les plus touristiques et attractives de France, la 32^{ème} édition du salon se prépare dans un climat dynamique reflétant la richesse du tissu économique méditerranéen. S'étendant sur un bassin unique de Saint-Tropez à San Remo, le secteur du CHR représente près de 80% du CA du tourisme local (7000 établissements CHR dans les Alpes-Maritimes concentrent 39 000 emplois !).



« À l'image de la nouvelle dynamique insufflée par l'arrivée d'un nouveau DG à NICEXPO, un vent nouveau souffle sur le salon AGECOTEL qui évolue vers **un salon tourné sur les problématiques d'avenir à l'écoute des tendances d'aujourd'hui**. Dans un contexte sociétal soucieux d'un budget équilibré, dépendant de l'emploi et de réglementations multiples, AGECOTEL se devait de **s'adapter**, pour devenir la **vitrine des préoccupations de la filière et son porte-voix** afin de mieux répondre aux problématiques des professionnels du secteur qui tiennent à être présents à ce rendez-vous désormais incontournable » déclare **Marc Ippolito**, le Président de **NICEXPO**.



« Cette année notre objectif est de **monter en gamme** afin de proposer une réelle **ouverture** à l'image des enseignes d'une filière responsable et citoyenne qui se réinvente sans cesse ! Avec la volonté de retrouver l'ADN originel d'AGECOTEL, ce **terreau fertile** permettant de **fédérer et renforcer les liens** entre les acteurs de la filière, proposant un élargissement de ses frontières naturelles, vers **l'Italie**, la sœur transalpine, par exemple » rappelle **Thomas Cheerbrant**, le nouveau DG de **NICEXPO**.

Jacques MAXIMIN : Un Président d'Honneur à l'image de son territoire



Légende vivante de la Cuisine Française, Jacques Maximin a fait ses armes sur la Côte d'Azur. D'abord au Moulin de Mougins aux côtés de Roger Vergé puis dans les cuisines du Negresco à Nice, il n'a jamais oublié l'ancrage au territoire qui l'a révélé Meilleur Ouvrier de France Cuisinier.

Jacques Maximin a à cœur de transmettre son vécu, son savoir-faire, ses conseils, son regard ; « J'entoure, je rassure, je conseille. J'encadre des masters class et je suis également présent pour les professeurs. C'est cela que j'aime, échanger avec ceux qui ont la même passion que moi. Je leur partage mon vécu » explique-t-il. C'est à ce titre et tout naturellement qu'il a choisi de renouveler pour la seconde fois son rôle de Président d'AGECOTEL, carrefour incontournable de la profession du territoire méditerranéen qu'il incarne pleinement.



DES ATOUTS UNIQUES

3782 commandes
pour un CA estimé à 17 433 846€
(source Cleo-UNIMEV - édition 2024)

250 marques

15000 professionnels
attendus cette année,
dont la majorité vient des AM

**15000 visiteurs soit, le plus gros carrefour d'audience de la région
sur la thématique Hôtellerie-Restauration !**

Équipements pour la cuisine et le commerce ; produits alimentaires, boulangerie-pâtisserie et boissons ; aménagements et arts de la table, technologie & innovation, services etc..., **AGECOTEL fait la part belle à la variété de la gamme de la restauration et de l'hôtellerie qui s'y déclinent sous toutes leurs formes !**

Hôteliers, restaurateurs, mais aussi enseignants et étudiants passionnés... AGEOTEL concentre **des professionnels venus de toute la filière des métiers du goût**, que ce soit dans la Restauration traditionnelle, gastronomique, artisanale ou collective, snacking et agro-alimentaire.

Un lieu d'échange de bonnes pratiques et de solutions concrètes autour de tables rondes et conférences dédiées, animées par des experts de leur secteur et des entrepreneurs tournés vers l'ouverture et le dialogue, à destination des exposants comme des visiteurs.

LES INCONTOURNABLES 2026

Parmi les événements, **un programme de 8 concours** qualitatifs où se rencontrent professionnels, jeunes en formation face à des jurys prestigieux sous la houlette de **Jacques Maximin**. **3 jours de mise-en-lumière avec des têtes d'affiches** : des chefs étoilés -mais pas que- avec un espace **concours**, un espace de **conférences** d'ambassadeurs et d'experts de la filière, de **show-cookings**. Avec la présence entre autres de **Mercotte**, **Joël Garault**, **Philippe Joannes**, **Jean-Claude Brugel**, **Frédéric Ramos**, **Gilles Brunner** et **les Chefs du Grand Cordon d'Or**, **les Chefs de Monaco Goût et Saveurs**, **Laurent Capdeville**, **David & Noëlle Faure**...



DEUX NOUVEAUX CONCOURS SUR LES 8 PROGRAMMÉS CETTE ANNÉE

- **Trophée Masse** : sélection Grand Sud du concours culinaire sur le foie gras.
- **Trophée Wine Up** : concours de sommellerie présidé par **Franck Thomas**, MOF sommellerie 2000, meilleur sommelier de France et d'Europe 2000, demi-finaliste meilleur sommelier du monde 2004. Un concours de Sommellerie basé sur des connaissances d'oenologie et culinaires, animée par **Audrey Baudinat** (Vino Plaisir).



Franck Thomas Formation



SPÉCIFICITÉ AGECOTEL

Rendez-vous des décideurs et professionnels pour penser l'alimentation pour tous de demain, le **Forum AGECOTEL Restauration Collective 360°** né à Nice, réunit les acteurs du secteur - collectivités, établissements, sociétés de restauration et partenaires - à partager leurs expériences, valoriser les initiatives concrètes et repenser ensemble le sens et la valeur de l'assiette et du service de restauration collective.

Une filière qui réaffirme son rôle stratégique, social, éducatif, territorial et sanitaire et qui nourrit chaque jour, des millions de convives avec engagement et créativité.



Sur le thème « Nourrir mieux, ensemble, pour redonner toute sa saveur à l'assiette au service de la restauration collective », il s'agira pour ce 4^{ème} forum, de redéfinir le rapport au convive, autour de 4 temps forts :

- Agir avec et pour le convive : faire de l'assiette un vecteur d'éducation, de santé et d'inclusion
- Construire ensemble dans les établissements : valoriser les équipes et le sens collectif du métier
- Faire évoluer les pratiques : partager les expériences inspirantes de tous les secteurs
- Valoriser les initiatives concrètes en donnant la parole à ceux qui innovent et font bouger les lignes chaque jour

POURQUOI ÊTRE DE LA PARTY EN 2026 ?

Rencontrez professionnels, clients et prospects dans une ambiance conviviale, sur un temps court, dans une région ensoleillée où se concentrent des fleurons de la Restauration et de l'Hôtellerie, du tourisme, de la restauration collective et des Métiers de Bouche !

- Découvrir les nouvelles tendances
- Rencontrer les meilleurs experts et professionnels (Chefs, MOF, restaurateurs, enseignants-formateurs etc...)
- Se tenir au courant des problématiques conso / santé citoyennes pour sentir le pouls d'un secteur en évolution permanente
- Trouver des solutions pratiques et pragmatiques à de vraies problématiques concrètes
- Transmettre votre savoir-faire et expertise

