COMMUNIQUÉ DE PRESSE BILAN

20e édition du Salon Alpin de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche d'Albertville : nouveau record de fréquentation !

La 20e édition du Salon Alpin de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche s'est achevée le 12 novembre dernier à la Halle Olympique d'Albertville avec un record de fréquentation de 15 422 entrées (soit une croissance de 5% par rapport à 2025) confirmant sa position de rendez-vous incontournable pour les professionnels du secteur CHR, métiers de bouche, GMS et collectivités de l'arc alpin. C'est avec une satisfaction générale de la part des organisateurs, des exposants et des visiteurs que s'achève cette 20ème édition.

La 20ème édition conforte son statut de salon leader sur les Alpes du Nord

Un premier rendez-vous voit le jour au Parc des Expositions de Chambéry sous le nom de Salon de l'Hôtellerie de Savoie en avril 1987. C'est ensuite en 1993 que la première édition du Salon Alpin a lieu, dans le sillage des Jeux Olympiques de 1992, que le salon élit domicile à la Halle Olympique d'Albertville. Organisé tous les deux ans jusqu'en 2021, le Salon Alpin de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche devient ensuite annuel, toujours sous la houlette de SAVOIEXPO. La 20ème édition de ce millésime 2026 conforte le statut de rendez-vous incontournable du Salon Alpin pour les acteurs CHR de l'arc alpin.

Des exposants pleinement satisfaits

Les retours des exposants sont clairs, la qualité des contacts professionnels et le niveau d'affaires générés durant ces quatre journées demeurent excellents.

La diversité des profils rencontrés - restaurateurs, hôteliers, traiteurs, gestionnaires de collectivités a permis des rencontres ciblées et prometteuses, confirmant la pertinence de ce salon comme plateforme d'affaires privilégiée pour le secteur CHR régional.



Black Mountain, le plein d'innovations

Cette 20ème édition a permis de mettre en avant le concept de Black Mountain, une projection éphémère grandeur nature d'un hôtel haut de gamme, équipé des dernières solutions d'éclairage les plus avant-gardistes. Imaginé et réalisé par Alpine Bâtiment et ses partenaires, cet écrin de 130 m^2 a recueilli la visite de plus de 500 visiteurs. En effet, il fallait profiter des 4 jours du Salon Alpin pour découvrir en exclusivité Black Mountain.

Les dernières innovations des solutions d'éclairage ont permis d'équiper 130 m^2 et de mettre en scène 5 espaces :

L'accueil : la lumière vous guide : dès la réception, une carte de chambre est remise. L'éclairage LED du hall communique avec le traçeur de la carte de la chambre et guide les personnes jusqu'à la porte de la suite, qui s'illumine à son tour grâce au suivi de la carte.



La suite d'Hôtel : matières, bien-être et technologie : l'éclairage d'ambiance des plinthes se transforme pour révéler la stérilisation par ultraviolets. L'équipement de la tête de lit permet de profiter des bienfaits de la luminothérapie et la salle de bain met en valeur le relief et la texture des matières grâce à des solutions lumineuses dédiées.

Le couloir : la sécurité, autrement : à la sortie de la suite, le scénario « emergency » est déclenché. L'architecture décorative du couloir révèle alors le balisage de sortie de secours. La sécurité s'intègre au design au lieu de le contrarier.



Le restaurant : quand la lumière devient intelligente : des spots dotés d'intelligence artificielle adaptent en temps réel la couleur, le flux et la puissance de la lumière. Tout d'abord utilisé par l'agencement intérieur dans le retail, les concepteurs de Black Mountain ont eu l'idée de détourner cette technologie pour les restaurants avec pour objectif de sublimer les plats dressés sur les tables et jouer avec les textures du mobilier.

La terrasse : la dernière touche : la visite s'achève par la terrasse, équipée de bandeau LED agissant comme répulsif à moustiques. Pour les professionnels soucis de préserver leurs clients des désagréments des insectes piquants, cette technologie permet de tenir éloignés les insectes et évite l'utilisation de produits répulsifs chimiques.

Job dating

Du côté du job dating axé sur la thématique CHR Hôtellerie - Restauration, ce sont près de 350 chercheurs d'emplois qui sont venus à la rencontre des 25 entreprises présentes le mardi 10 novembre matin. La satisfaction était au rendez-vous aussi bien du côté des équipes du Réseau Pour l'Emploi (RPE) que du côté des entreprises participantes.



Michael Arnoult, chef 3 étoiles simple et accésible

Parmi les temps forts du salon, la visite du chef triplement étoilé et la table ronde dédiée à son parcours aura comblé les visiteurs. Entourés de son épouse, du chef étoilé Julien Machet (Le Farçon, la Tania) et de Julien Barlet (les Caves Barlet), le Chef Michaël Arnoult est revenu sur ses débuts en cuisine, sa rencontre avec Ingrid, leur travail d'équipe menés depuis leurs débuts à Jongieux jusqu'à leur consécration des trois étoiles Michelin en mars 2026. Les témoignages de Julien Machet et Julien Barlet auront permis d'en découvrir un petit plus sur ce chef discret animé par la transmission et le travail des produits du terroir.



Rendez-vous en 2027

Fort de ce succès, le Salon Alpin de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche d'Albertville confirme son rôle moteur dans l'accompagnement et le développement des professionnels du secteur CHR. Les organisateurs donnent d'ores et déjà rendez-vous aux exposants et visiteurs pour une 21e édition qui se déroulera du 8 au 11 novembre 2027.

Le Salon Alpin : le sommet des affaires au pied des stations.

UN ÉVÉNEMENT Savoiexpo