COMMUNIQUÉ DE PRESSE BILAN

19e édition du Salon Alpin de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche d'Albertville : un succès confirmé et une édition record



La 19° édition du Salon Alpin de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche s'est achevée le 6 novembre dernier à la Halle Olympique d'Albertville avec un record de fréquentation de 14 693 entrées (soit une croissance de 4% par rapport à 2024) confirmant sa position de rendez-vous incontournable pour les professionnels du secteur CHR, GMS et collectivités de l'arc alpin. Cette édition 2025 s'achève avec un bilan extrêmement positif tant du côté des exposants, des visiteurs et des organisateurs.

Un salon agrandi pour répondre à une demande croissante

Toujours plus sollicité par un grand nombre d'exposants désireux de rejoindre le Salon Alpin, les organisateurs ont fait le choix d'agrandir significativement l'espace d'exposition en déployant un chapiteau supplémentaire de 800 m². Cette extension a permis d'accueillir davantage d'exposants et d'offrir aux visiteurs un parcours enrichi, tout en maintenant des conditions de visite optimales. Cette nouvelle configuration a été unanimement saluée par les participants.

Des exposants pleinement satisfaits

Les retours des exposants sont sans équivoque : la qualité des contacts professionnels et le niveau d'affaires généré durant ces quatre journées dépassent les attentes. « Nous avons constaté un très bon niveau de commandes et surtout une qualité d'échanges remarquable avec des professionnels réellement en phase projet », témoigne l'un des exposants présents.

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



Une édition rythmée par les concours culinaires

Les secondes éditions du DEFI ALPIN DE LA PIZZA et du CHALLENGE CULINAIRE et la première édition du concours de pâtisserie Sensibilité gourmande ont rythmé le 19^{ème} Salon Alpin.

Défi Alpin de la pizza

Une vingtaine de candidats issus de la région Auvergne Rhône-Alpes se sont affrontés pendant deux jours au Défi Alpin de la Pizza. La spécificité de ce défi est de devoir réaliser le pâton sur le salon avec une liste de farine imposées, pour ensuite, garnir et cuire leur pizza le second jour. Un jury composé de spécialistes de la pizza les a évalués autour de critères très spécifiques :

taille de la pizza, alvéolage, goût, croustillant de la pâte, choix de la recette d'empâtement...

Palmarès du second DEFI ALPIN DE LA PIZZA

1^{er} – Marco DE MARCO – Flumet (73)

2^e – Elia CATANIA Albertville (73)

3^e – Senad ALIJEVIC Sallanches (74)

4^e – William LAMBERT Voiron (38)

5° - Christophe PIGNOLI St Jean d'Arves (73)



Les 5 finalistes sont qualifiées pour le championnat de France qui se déroulera à Paris en 2026.

2^{ème} Challenge Culinaire

Réaliser un plat et un dessert avec des ingrédients imposés en 2h30, voilà ce qu'on dû affronter les candidats du challenge Culinaire 2025. Ils devaient présenter 4 assiettes pour le plat et 4

assiettes pour le dessert aux membres du jury composé d'un représentant de l'Association française des Maîtres Restaurateurs, Eric Jacquet, Un chef étoilé Pierre Marin et le Champion du monde de la pâtisserie Patrick Casula.

Résultats:

1^{er} prix Marie HERRMANN (74) 2^{ème} prix Mathieu RODRIGUEZ (74) 3^{ème} prix Cyril DAVIEZ (73)



Concours de pâtisserie Sensibilité Gourmande

Première édition pour ce concours de pâtisserie ouverts aux jeunes apprentis de moins de 21 ans de la région Auvergne Rhône-Alpes. Autour du thème inspiration internationale, les candidats ont eu 3 heures pour réaliser 8 assiettes de desserts de restaurant à l'assiette. Départagés par un jury prestigieux composés de chefs pâtissiers régionaux, les jeunes talents ont pu s'essayer au difficile exercice du concours sur un salon.

Résultats:

1^{er} prix Leon RENAUD, du CFA le Fontanil 2^{ème} prix Mathilde JONQUARD, du CFA le Fontanil 3^{ème} prix Gaetan JUGLARET, du CFA le Fontanil



Rendez-vous en 2026

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. Les organisateurs donnent d'ores et déjà rendez-vous aux exposants et visiteurs pour une 20e édition qui se déroulera du 9 au 12 novembre 2026.

