Communiqué de presse

5 novembre 2026

Salon Alpin 2026 : Avec Chomette, les projets prennent de la hauteur pour les professionnels de la montagne !

Du 9 au 12 novembre 2026, Chomette donne rendez-vous aux professionnels de l'hôtellerie-restauration au Salon Alpin d'Albertville, Hall 2 – Stand 3. Une nouvelle occasion de faire découvrir toute l'étendue de son offre et de son accompagnement, de la cuisine à la salle : petit matériel, arts de la table, mobilier professionnel, packaging culinaire, vêtements professionnels et solutions de personnalisation. À ses côtés sur le stand, Savec - Groupe ODICE, l'expert cuisine professionnelle du Groupe ODICE. De l'aménagement à l'installation des équipements, jusqu'à la maintenance et au dépannage, ses équipes accompagnent les professionnels à chaque étape de leur projet.



Une offre complète et des nouveautés à découvrir

De la cuisine à la salle, Chomette mettra en scène sur son stand une sélection de solutions pensées pour répondre aux différents besoins des professionnels de l'hôtellerie-restauration :

- **Arts de la table :** une sélection de vaisselle, verrerie et couverts pour répondre aux différents styles et usages des établissements, avec notamment les **nouveautés des marques ARCOROC et CHEF & SOMMELIER**.
- **Packaging culinaire :** des solutions dédiées aux traiteurs et professionnels de l'événementiel pour mettre en valeur, conditionner et transporter leurs créations, ainsi qu'une offre adaptée à la vente à emporter.
- **Mobilier professionnel :** des collections pour équiper, réaménager ou faire évoluer les espaces de restauration, en intérieur comme en extérieur, avec les marques Flexmob et Ligne Vauzelle.
- **Vêtements professionnels :** découvrez les nouveautés de Robur, marque spécialisée dans les tenues professionnelles, pour allier confort, fonctionnalité et style au quotidien.
- **Personnalisation avec RAK Porcelain :** découvrez les possibilités de personnalisation de la porcelaine, pour signer la table aux couleurs de chaque établissement.

Le Salon Alpin sera aussi gourmand et festif

Parce que les produits et les équipements prennent tout leur sens lorsqu'ils sont utilisés, le stand vivra au rythme de démonstrations, dégustations et rencontres entre professionnels.

- **Lundi 9 novembre, de 16h à 19h** : DJ set, démonstrations et dégustations culinaires avec la **Maison Masse** et les trois champions du monde de boucherie de 2025, ainsi que la présence exceptionnelle du chef **Édouard LOUBET**.
- **Mardi 10 novembre, de 11h à 14h** : première animation **L'Arbre à fondue**, autour de l'apéro-fondue, avec la présentation du nouveau modèle UNICO.

- **Mardi 10 novembre, de 17h à 21h** : Soirée Montagne avec DJ set, bar à vinyles, démonstrations et dégustations culinaires avec la **Maison Masse**, en présence de **Mickaël CHABANON** et du chef **Marc VEYRAT** ainsi qu'une animation **Arbre à fondue**.
- **Et en fil rouge du lundi au jeudi :**
  - ✓ **Des dégustations de vins** avec notre partenaire **ARC**
  - ✓ **La personnalisation de la vaisselle** à découvrir **en images et en échantillons**, pour imaginer une création à votre identité avec notre partenaire **RAK PORCELAIN**



Des moments imaginés pour faire découvrir les solutions autrement, partager les savoir-faire et favoriser les échanges entre professionnels.

Chomette et Savec réunis le temps du salon ALPIN

Le temps du salon, Chomette partagera cet espace avec **Savec, spécialiste de la cuisine professionnelle**. De l'aménagement à l'installation des équipements, en passant par l'inox sur mesure, la maintenance et le dépannage, ses équipes seront présentes pour échanger très concrètement sur vos projets de cuisine. Ce sera un complément naturel aux univers présentés par Chomette, de la cuisine à la salle



Chomette, le premier partenaire auquel nos clients parlent de leurs besoins et de leurs projets

Au Salon Alpin, Chomette réaffirme sa volonté d'être au plus près des professionnels de la montagne. Expertise, accompagnement et solutions adaptées : tout est réuni pour les aider dans leurs projets, comme dans leurs besoins du quotidien.

Informations pratiques

Dates : du 9 au 12 novembre 2026
Horaires : Du lundi au mercredi de 9h à 19h et le jeudi de 9h à 18h
Lieu : Halle Olympique d'Albertville : 110 avenue Joseph Fontanet 73200 ALBERTVILLE
Emplacement : Hall 2 – Stand 3
Inscription et prise de rendez-vous : Planifiez votre visite

À propos de CHOMETTE

Chomette : le partenaire de référence des professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et des collectivités depuis + de 145 ans.
Chomette, leader en France, en Belgique et au Luxembourg, est le partenaire incontournable des professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et des collectivités.
Plus qu'un distributeur de matériel et d'équipements, nous sommes **un allié engagé**, offrant à nos clients les meilleures solutions pour sublimer leur art, optimiser leur service et répondre aux exigences toujours plus pointues de leur métier. Filiale du Groupe ECF, Chomette est un distributeur et un fournisseur d'équipements pour **les CHR** (restaurants, sandwicheries, brasseries, cafés, traiteurs, bars, hôtels et tout le secteur de l'hôtellerie, les discothèques et les gîtes), les **collectivités** (mairies, écoles, hôpitaux, maisons de retraite, cantines collectives, restaurants d'entreprise), et des **professionnels du tourisme** (hôtellerie de plein air, résidences de vacances, campings, résidences étudiantes, …).

Acteur majeur du commerce de gros d'articles professionnels, CHOMETTE place la **responsabilité sociétale au cœur de sa stratégie**. L'entreprise déploie une démarche d'amélioration continue visant à **réduire son empreinte environnementale** tout en **renforçant la valeur apportée à ses clients et à leurs propres engagements**.

Chomette, acteur omni-canal du food service

- **Plus de 200 conseillers commerciaux** à votre écoute
- Tout Chomette disponible 24/7 sur **chomette.com**
- **9 magasins et showrooms** en France, Belgique et Luxembourg
  dont **La Maison Chomette** au 46 avenue Victor Hugo à Paris et le showroom mobilier et packaging culinaire au 7 Boulevard Berthier à Paris.
- Une communauté de **35 000 abonnés** sur nos réseaux sociaux

Les avantages Chomette

- Un **accompagnement personnalisé** : nous accompagnons nos clients dans leurs projets, qu'il s'agisse d'ouverture, de rénovation ou d'optimisation d'établissement.
- **La livraison gratuite en 24/48h** en France métropolitaine à partir de 199€ d'achat
- **Une garantie « satisfait ou remboursé »** : reprise sous 30 jours sous conditions
- **Des solutions de financement** : 4x sans frais, crédit gratuit…

L'offre la plus large du marché

Avec plus de **30 000 références** dont **6 500 en stock**, Chomette propose une gamme complète et diversifiée pour répondre aux exigences des professionnels en alliant qualité, innovation et fonctionnalité sur les **catégories suivantes** :

- **Arts de la table** : Vaisselle, verrerie, couverts
- **Salle & buffet** : Présentoirs, plateaux, accessoires de service
- **Cuisine** : Coutellerie, cuisson, ustensiles, stockage
- **Mixologie :** Verres à cocktail, shakers, accessoires de bar
- **Matériel électrique** : Préparation culinaire, cuisson, froid, Lavage
- **Vente à emporter** : Emballages alimentaires, vaisselle jetable et réutilisable
- **Hygiène & consommables :** Produits d'entretien, consommables cuisine
- **Vêtements professionnels** : Tenues de cuisine, service et entretien
- **Hôtellerie** : Produits d'accueil, room service, chambre et salle de bain
- **Mobilier professionnel** : Intérieur, extérieur et sur-mesure
- **Traiteur & évènementiel :** Buffets et service, cocktails et réception, plateaux repas
- **Hébergement de plein air :** Service de table, électroménager, couchage, mobilier de plein air