

salon alpin

HÔTELLERIE & MÉTIERS DE BOUCHE

6 > 9
NOV. 2023

ALBERTVILLE

**HALLE
OLYMPIQUE**



© Effet Boomerang

**LE SOMMET
DES AFFAIRES
AU PIED
DES STATIONS**

savoiexpo

100 ANS

DOSSIER DE PRESSE 2023



salonalpin

HÔTELLERIE & MÉTIERS DE BOUCHE

Sommaire

Les infos clés du salon leader du sillon alpin	3
La montagne mise sur le long terme	4
Partenaire 2023	5
Deux nouveaux défis pour cette édition	6
Planning des temps forts et animations	7

Tendances & nouveautés EXPOSANTS

Produits alimentaires salés	8-9
Produits alimentaires sucrés et boissons sucrées	10
Vins et alcools	11
Equipement pro pour la restauration	12
Equipement pro pour l'hôtellerie	12
Digitalisation, formation, financement, sécurité, communication	13
Divers	14



LES infos clés du salon LEADER du SILLON alpin

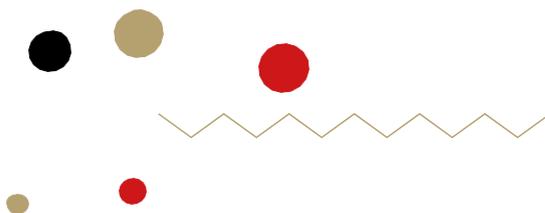
Le Salon Alpin, qui a pris racine à Albertville il y a presque trois décennies, s'est transformé en 2022 en une manifestation annuelle. Cette évolution permet d'assurer une meilleure adaptation aux dynamiques du marché en constante évolution, ainsi qu'à satisfaire les besoins de ses 12 000 visiteurs professionnels issus du secteur CHR (Cafetiers Hôteliers Restaurateurs) et des Métiers de bouche, principalement en provenance de la Savoie, de la Haute-Savoie et de l'Isère.

Préparer la saison d'hiver 2023-2024 en 4 jours d'affaires



Le Salon Alpin, incontestable leader dans la région alpine, se révèle être un lieu privilégié de rencontres, d'échanges fructueux et d'opportunités d'affaires. Nos visiteurs y trouvent les solutions à leurs préoccupations parmi une offre variée, allant des produits références aux dernières tendances à découvrir dans les toutes dernières gammes des fournisseurs. Un éventail d'opportunités à portée de main, au pied du premier marché montagnard au monde !

Au Salon Alpin, nos visiteurs pourront parcourir cet exceptionnel marché pour se plonger dans les dernières nouveautés, les innovations majeures, ainsi que les grandes tendances offertes par près de 200 fournisseurs. De l'alimentation aux boissons, en passant par l'art de la table, le linge, le mobilier, la décoration, la blanchisserie, l'hygiène, les technologies multimédia, les systèmes de gestion, jusqu'aux équipements de cuisine, tout cela est servi sur un plateau d'argent à quelques semaines seulement de l'ouverture des pistes d'hiver.



La montagne mise sur LE LONG TERME

Tendances pour la saison à venir

La saison hivernale 2023-2024 se prépare, mais dans un contexte particulier. Celui-ci est particulièrement tendu ces dernières semaines. D'une part compte tenu de l'actualité générale et politique, mais d'autre part, et comme l'année dernière, au regard de la hausse des coûts des matières premières, de l'énergie et les difficultés de recrutement qui mettent à rude épreuve son lancement... Cependant, on note en ce mois d'octobre que les premières réservations démarrent avec une légère avance de 0.7% par rapport à la même période que l'année dernière, et ce malgré des prix légèrement en hausse dus aux coûts de l'énergie ! Les indicateurs sont donc plutôt au vert.

Le tourisme de montagne n'a de cesse d'évoluer.

Ce n'est plus un secret pour personne, la montagne plaît ! Elle plaît en été, car on vient y chercher de la fraîcheur, mais encore et toujours en hiver car elle est la promesse d'une vraie déconnexion avec le quotidien. Avec ses nombreuses activités de plein air, elle permet de profiter de sa beauté naturelle incomparable et offre une évasion paisible de la vie citadine. Cependant pour que le tourisme de montagne perdure et s'épanouisse, il est essentiel qu'il évolue pour faire face aux défis actuels.

Comment se réinventent les stations et quelles sont les tendances de cette nouvelle saison à venir ?

- Des stations de plus en plus connectées où les vacanciers sont informés en temps réel de l'état des pistes, de la météo, des remontées mécaniques, etc. Tout est pensé pour faciliter la vie des vacanciers
- Des stations qui se tournent aussi vers les autres activités, le ski nordique, le ski de randonnée, la raquette, autant d'activités qui viennent offrir une nouvelle expérience aux vacanciers.

• Des actions tournées vers du concret pour prendre en compte l'urgence climatique à laquelle l'ensemble des professionnels doivent désormais faire face. Ces stations **eco-friendly** mettent en place de nombreuses actions qui vont répondre aux attentes et aux exigences des consommateurs de plus en plus conscients et désireux de préserver l'environnement.

« Nous sommes à un tournant économique et écologique sans précédent. Les professionnels du secteur en ont parfaitement conscience et n'ont de cesse de se remettre en question afin de pouvoir proposer le meilleur à leurs clients tout en répondant aux nouvelles exigences qui s'imposent à eux. C'est aussi ces réponses et ces solutions qu'ils sont venus chercher à l'occasion de cette nouvelle édition du Salon Alpin 2023 ! » déclare Stéphane Fages, Directeur de Savoieexpo.

Une nouvelle ère s'ouvre pour l'ensemble des domaines skiables s'ils veulent avec leurs clients prendre ce virage nécessaire ! Au programme une approche moins énergivore et plus respectueuse de l'environnement pour une montagne préservée et en meilleure santé.



GHR RHÔNE-ALPES – RÉGIONS EST

Le GNI Rhône-Alpes – Régions Est devient le GHR Auvergne Rhône-Alpes – Régions Est avec à sa tête, un nouveau président.

Vendredi 22 septembre 2023, lors de son Assemblée Générale, le Groupement National des Indépendants (GNI) Rhône-Alpes – Régions Est, a laissé place à une nouvelle dénomination : le Groupement des Hôtelleries & Restaurations (GHR)* Auvergne Rhône-Alpes – Régions Est.

Ce fût l'occasion pour Paul Duverger, président régional du GNI Rhône-Alpes – Régions Est depuis 2019, de transmettre le flambeau à Arnaud Gobled, actuellement président du Campus de Groisy (74), ainsi que de l'organisme de formation de la profession HCR "Fagih Formation".

L'arrivée d'Arnaud Gobled à la présidence du GHR Auvergne Rhône-Alpes – Régions Est amène une vision et une dynamique nouvelle pour faire grandir l'organisation professionnelle représentative des professionnels du secteur de l'Hôtellerie, Restauration.

Retrouvez le GHR Auvergne-Rhône-Alpes – Régions Est aux côtés de l'organisme de Formation "Fagih Formation" et du CFA MFR Le Fontanil sur **le Salon Alpin du 6 au 9 novembre 2023.**



GHR
GROUPEMENT DES HOTELLERIES
& RESTAURATIONS
RHÔNE-ALPES - RÉGIONS EST



sa Deux nouveaux défis pour cette édition

Défi ALPIN de La Pizza



A l'occasion du Salon Alpin de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche d'Albertville en partenariat avec la **Maison Gammino** est organisé le "Défi Alpin de la Pizza" édition 2023, présidé par Cristian Zaghini, spécialiste panification et levain mère nature. Ouvert aux professionnels, le défi se déroulera en deux temps.

Lors de la **première journée**, la cinquantaine de candidats inscrits pour cette première édition devra réaliser son pâton sur place en seulement **1h**. Une expérience unique dans le cadre d'un concours de pizza. Tous les candidats se présenteront entre 9h et 18h !

La seconde journée sera également rythmée ! Tous les candidats seront appelés pour présenter leur propre recette ! Une fois leur pâton sorti, chacun disposera de **15 minutes** pour étaler, garnir, cuire et présenter aux membres du jury leur création. Seront seulement imposés les ingrédients suivants : passata fine, huile d'olive extra vierge 1ère pression à froid, sel fin iodé, mozzarella en julienne (4 mm) artisanale Fior di Latte italienne.

Les 5 membres du jury : Elisa Lescuyer, Emmanuel Fargeas, Vincent Visinet, Cristian Zaghini et Marc Veyrat, tous professionnels, écouteront les présentations de chacun des candidats, détailleront et surtout goûteront l'ensemble des préparations tout au long de cette journée ! **Les résultats seront annoncés le mardi 7 novembre 2023 à l'issue du concours.**

Les 5 candidats ayant obtenu le score le plus élevé seront retenus et qualifiés pour participer aux finales du Championnat de France, durant le Salon PARRIZA à Paris du 13 au 14 mars 2024.

Marc Veyrat, chef cuisinier français mondialement connu par plusieurs guides gastronomiques, est le parrain de cette première édition.

Challenge Culinaire by Salon ALPIN, Première édition



La cuisine à quatre mains nécessite une remarquable coordination, où deux chefs talentueux se rejoignent pour créer des plats d'exception. Leurs gestes s'harmonisent, leurs idées fusionnent et le résultat est une symphonie de saveurs. C'est une expérience unique qui révèle le pouvoir de la collaboration et la magie qui se produit lorsque les talents se rencontrent. **Pour concourir, chaque équipe est formée d'un duo de professionnels ou d'apprentis pour concevoir ensemble des œuvres gastronomiques uniques.**

Pour **cette première édition**, les candidats doivent relever le défi de proposer des recettes intégrant habilement le Vermouth en fil rouge. Le célèbre vin blanc savoyard aromatisé aux plantes des montagnes. Chaque binôme devra relever un défi supplémentaire : réaliser leurs entrées, plats et desserts à partir d'ingrédients imposés, mettant ainsi à l'épreuve leur créativité et leur capacité technique.

Pour le menu, les ingrédients savoyards ont été imposés : un fromage de Savoie pour l'entrée, du caïon pour le plat et enfin des crozets en dessert.

Ce concours a pour **objectif de valoriser les talents**, la collaboration entre équipe ET la créativité culinaire. Ce concours souligne **l'importance de la transmission des savoirs et de l'apprentissage** dans le domaine de la cuisine. Il favorise le partage des connaissances et d'inspirations. **La remise de prix aura lieu le mercredi 8 novembre à 17h30 en présence des membres du jury composé de 5 professionnels du secteur, dont Jean-Michel Bouvier (chef étoilé par deux fois et passionné du terroir savoyard), Patrick Chevillot (MOF Pâtisserie 1993) tous deux coprésidents du concours et Alain Fontaine président de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs et juré de dégustation pour cette édition.**

Lundi 6/11 – LE Défi ALPIN DE LA PIZZA

09h00



Espace concours

Les amoureux de la pizza, professionnels d'aujourd'hui et de demain, se challengeront en direct pendant 2 jours sur le salon. Ils devront confectionner leur pâte puis réaliser leur pizza en direct.

Mardi 7/11 – LE Défi ALPIN DE LA PIZZA

09h00

Espace concours

Deuxième journée du Défi Alpin et réalisation des pizzas en direct. Un moment unique à partager.

Job dating

09h30

Demi-journée job dating métiers CHR – avec Pôle Emploi

Pôle emploi et l'ensemble des acteurs régionaux de l'emploi se mobilisent aux côtés des entreprises, afin de transformer leurs difficultés à recruter en opportunités d'emploi, au cours d'un vaste programme. Pôle emploi et le Salon Alpin organisent un job dating dédié au secteur de l'hôtellerie-restauration auquel 60 employeurs inscrits au e-forum participeront en présentiel. Les propositions d'emploi seront variées et s'adresseront aux profils débutants comme aux plus expérimentés.

MERCREDI 8/11 – CHALLENGE CULINAIRE

11h30



Espace concours

Le concours culinaire a pour objectif de mettre en avant la cuisine à 4 mains. Chaque binôme cuisinier/pâtissier devra relever le défi de réaliser, en direct sur le salon, une entrée, un plat et un dessert à partir d'ingrédients imposés, mettant ainsi à l'épreuve leur créativité et leur capacité technique.

JEUDI 9/11 – Démonstration boucherie

Espace concours

Travail du bœuf, de la carcasse à la vitrine, de 9h à 16h avec 8 jeunes en CAP 2ème année Boucherie et Monsieur Fabien Magnan, formateur Boucherie.

Temps forts (en action) de 10h à 12h et de 14h à 16h.

Sa Tendances & nouveautés exposants

🍴 Produits alimentaires salés



Bonduelle **innove** avec une protéine végétale inédite

Bonduelle accompagne une transition végétale et gourmande ! Récolté frais à maturité, le pois chiche vert conserve tous ses bénéfices et ses saveurs pour un goût unique. Ses multiples usages en font l'allié idéal d'une transition végétale réussie !



Les Salaisons Savoyardes **enrichissent** leur palette de produits

Entièrement élaborées à partir de viande de porc française, 3 nouveautés seront proposées cet hiver : le saucisson au jambon réduit en matières grasses et, dans la gamme snacking, les chapelets aux noix du Dauphiné et les mini-bûchettes.



Salomon FoodWorld **présente** ses dernières gammes de burgers

Avalanche de nouveautés sur le salon Alpin 2023 : à base de boeuf, de porc, de poulet, de fromage ou encore de légumes, il y en aura pour tous les goûts et ces nouvelles gammes trouveront facilement leur place sur les cartes d'hiver !



La Maison Rullier **déménage**

La Maison Rullier reconnue Maître Artisan déménage à Bourg Saint Maurice et développe son savoir-faire à faire savoir. Elle élargit ses gammes de terrines, salaisons et soupes afin de faire découvrir de nouvelles saveurs à ses clients.



Salaisons du Cayon **lance** sa gamme de Mini Sauc'

Ces mini saucissons aux saveurs gourmandes fabriqués artisanalement à partir de viande de porc français, valorisent le terroir alpin et vont régaler tout le monde à l'heure de l'apéritif ou en pique-nique.

Produits alimentaires salés



Fraidis **déniche** les saveurs du monde

Le voyage commence en cuisine : les dernières nouveautés sélectionnées par Fraidis permettent d'explorer une cuisine sans frontières, de l'Espagne avec ses croquetas jusqu'aux ravioles des confins de l'Asie.



L'huile de tournesol truffe noire Toque d'Azur **sublime** les plats du quotidien

Huile truffe noire, nouvelles pâtes, marinades, croc déco cookie, préparation à pancakes : avec des ingrédients et des compositions sous le signe de l'innovation, les nouveautés Toque d'Azur vont inspirer les menus de l'hiver.



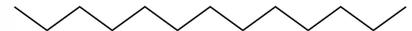
DS Restauration **dévoile** sa sélection festive

Plus de 300 produits, 50 nouveautés et 15 exclusivités ont été sélectionnées pour inspirer de l'entrée au dessert et créer des fêtes gustativement magiques. Une gamme de produits de fêtes variée, originale et gourmande pour les fins gourmets.



Accro **lance** sa nouvelle escalope, une alternative végétale savoureuse

L'entreprise française spécialiste des alternatives à la viande 100% végétales lance sa nouvelle création à base de protéines de pois et de blé français, sans soja, croustillante et moelleuse, reproduisant l'expérience gustative du poulet.



Sa Tendances & nouveautés exposants

🍷 Produits alimentaires sucrés ET boissons sucrées



Apifruit propose une mangue cuite sous vide

Pour sa 1^{ère} participation au Salon Alpin, Apifruit présente une nouvelle référence destinée à la restauration commerciale. Sa qualité préservée et sa facilité d'utilisation permettent de travailler une mangue mûre, ferme et de qualité toute l'année, et n'avoir aucune perte produit.



La petite madeleine des Cafés Richard s'impose en douceur

C'est la nouvelle gourmandise de la saison : une merveille de douceur toute fondante et moelleuse. À déguster été comme hiver, elle met tout le monde d'accord ! Une recette traditionnelle s'associant aussi bien avec le café que le thé.



Orset remet au goût du jour l'authentique Bricelet de Savoie

Cette gaufre fine et croustillante, spécialité des Pays de Savoie, est cuite dans un «fer à bricelets» aux motifs traditionnels. Réalisé selon la recette de 1920, le bricelet se consomme à tout instant de la journée.



Bissardon jus de fruits obtient la certification IFS FOOD

La Maison Bissardon vient de se voir décerner la certification IFS Food v7 (International Featured Standards) qui valorise l'efficacité de son système qualité (sécurité alimentaire, process industriels).



Les Vergers St Eustache Terre de Savoie ont participé au dîner caritatif « Chef de Coeur »

Chef de Coeur est un événement caritatif réunissant des chefs, des passionnés, des partenaires, des élèves d'écoles hôtelières et des bénévoles qui se mobilisent pour une cause juste autour d'un péché mignon bien français : la gourmandise !



Les Cafés Fraica créent des cafés de spécialité sur-mesure

L'innovation est au coeur du métier des Cafés Fraica, constamment à la recherche de la perfection pour sublimer le café. Les clients peuvent désormais composer leur propre assemblage et offrir ainsi à leur établissement des boissons d'exception.



Starwell distribue les nouveaux Mini Clif

Les barres énergétiques Clif sont fabriquées à partir d'ingrédients de qualité à 70% Bio. Elles représentent aujourd'hui 40% du marché des barres aux USA. Les nouveaux Mini Clif se déclinent en 3 parfums : Beurre de cacahuète Crunchy, Chocolate Chip ou Chocolat blanc noix de macadamia.

Vins ET ALCOOLS



La Maison Cavaillé **renouvelle** son référencement

Comme chaque année la Maison Cavaillé a à cœur de renouveler son référencement afin de suivre au mieux l'évolution de la filière viticole mais aussi celle du marché et de ses clients et faire découvrir les multiples caractères du terroir savoyard.



Ambix **distille** les effluves de l'excellence

2023 représente une grande année pour la marque de spiritueux fondée par Laurent Pernet en 2012 : arrivée d'un nouveau produit phare, le gin 3/8, médailles gagnées dans différents concours de renom et investissement dans du nouveau matériel.



Bigallet **dévoile** la liqueur Madame Sureau, sa nouvelle pépite 100 % Bio

Une liqueur de fleur de sureau 100% bio, titrant 18% alcool, intense, avec des notes florales délicates. Plantes locales (Grand Massif central) et ramasse équitable. Idéale pour les préparations de Spritz Sureau ou cocktails type Hugo.



Le verre **gourmand** assure désormais la formation WSET

Grossiste en vin, bière et spiritueux, le Verre Gourmand est désormais reconnu comme formateur certifié par le Wine & Spirit Education Trust. Il proposera aux professionnels et aux passionnés du vin les niveaux 1 et 2 du WSET à partir de début 2024.



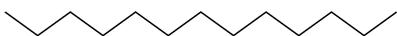
La Distillerie des Aravis élabore une nouvelle liqueur de verveine

Après le succès de leur Gin l'an dernier, la Distillerie dévoile une nouvelle liqueur de verveine très attendue. Spécialisée dans les liqueurs de plantes de montagne Sarah et Romain ont à cœur chaque année de proposer un nouveau produit à découvrir.



Maison M **distille** un nouveau spiritueux aux allures de parfum

Le Gênepi Fragrance 42 est distillé à la manière d'un parfum. Les huiles essentielles de la plante sont prédominantes. Les arômes arrivent finement en bouche pour terminer sur une longueur intense. Un spiritueux à la fois délicat et complexe.



sa Tendances & nouveautés exposants

EQUIPEMENT PRO POUR La restauration



Firplast **présente** Re'Box, la 1^{ère} gamme de vaisselle réutilisable universelle

Dernière innovation de Firplast, cette gamme réemployable universelle se compose d'emballages durables et responsables répondant à toutes les problématiques du secteur et se déclinant en de multiples contenants adaptés à tous les métiers.



Le Combiné Braser Reblochonnade **prolonge** l'été

La Forge de Megève propose un Combiné utilisable à l'extérieur comme à l'intérieur permettant de gérer tous les changements de météo de dernière minute et de se régaler autour de quelques grillades, quel que soit le temps.



Forest Menu **ouvre** son nouveau Showroom

L'équipe accueillera ses clients dans un nouveau showroom spacieux et lumineux situé à 20 mn au nord de Lyon pour présenter les modèles de menus, carte des vins, room directory, porte-addition, carte de bar, etc., les nuanciers de matières ainsi que les choix d'options pour avancer sur tous les projets.



Fondue Story **innove** avec son tonneau Vini Crepee

Ce nouveau concept de vente à emporter original, autonome et pratique, permet de préparer des crêpes ou autre snacking devant le client, sur une barrique en chêne recyclée et transformée, et de livrer la commande en direct sur le comptoir.

EQUIPEMENT PRO POUR L'HÔTELLERIE



SudEst **déploie** un parasol révolutionnaire en aluminium

La rencontre entre l'innovation et l'élégance Alpine ! Partenaire exclusif de Meissl en France et Suisse Romande, SudEst présente un nouveau parasol d'une taille sur-mesure allant jusqu'à 9x9 équipé d'un boîtier de commande discret et esthétique.



ProFilTiss **signe** un nouveau partenariat avec Biederlack

ProfilTiss va désormais distribuer auprès des CHR la collection de magnifiques plaids et couvertures «Biederlack» dont la plupart des réalisations sont certifiées "Made In Green", "OekoTex step" et aussi "GRS" (Global Recycled Standard).

Digitalisation, formation, financement, sécurité, communication



Altus Magazine **passé** le cap des 2 millions de lecteurs annuels

Après son développement en Savoie, en Haute-Savoie et en Suisse, Altus Magazine a fait une entrée remarquée en Isère en s'installant durablement à l'Alpe d'Huez et aux 2 Alpes. Avec 15 magazines, tout l'arc alpin est désormais couvert de Crans Montana à Serre Chevalier.



Entegra **aide** à optimiser ses achats en temps d'inflation !

Comment trouver des sources d'économies face aux prix qui augmentent sans cesse ou gérer des pénuries et des prix volatils ? Entegra renforce son service d'analyse gratuite des achats pour orienter ses clients vers les économies possibles.



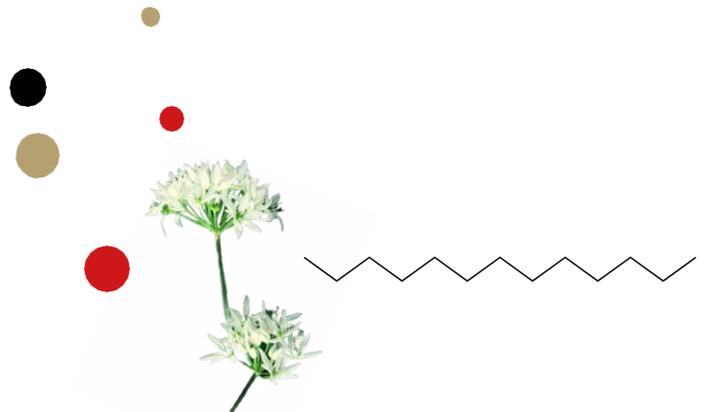
JDC **propose** un nouveau terminal innovant T-One

Petit, léger et fonctionnant sous Android, le T-one est une solution pour la prise de commandes et l'encaissement tout-en-un, sur un seul et unique terminal. Il permet également les pourboires digitalisés et la dématérialisation des tickets *via* Transactéo.



La Caisse & PAD de TactilPad **fusionne** paiement et commande

TactilPad dévoile sa nouvelle gamme de caisse et PAD : une fusion parfaite entre le paiement et le logiciel de caisse, le tout en une seule solution pour restaurateurs.





Architecture-Energie **livre** un hôtel restructuré en appartements à Bessans

Second souffle pour un hôtel de Bessans bâti pour les JO d'Albertville, Architecture-Energie s'est vu confier la maîtrise d'oeuvre de sa restructuration de fond, avec pour objectif la transformation des chambres en appartements.



Les ë-c4 et ë-c4 x **développent** une nouvelle motorisation électrique et autonomie étendue

Acteur majeur de l'électrification sur le segment C avec une double offre, ë-C4 et ë-C4 X, Citroën propose sur ces deux modèles un nouveau couple moteur / batterie électrique et devient la seule marque généraliste à proposer 2 offres complémentaires et électriques dans le segment C.



Glairon Mondet **signe** un partenariat exclusif avec Ariens

Grâce à ce partenariat avec la marque référente des fraises à neige, Glairon Mondet spécialisée dans la vente et la réparation de matériels d'espace vert, propose désormais des fraises à neige robustes à destination des professionnels.



Le GNI RARE **devient** le GHR Auvergne Rhône-Alpes - Régions Est

Vendredi 22 septembre 2023, le GNI Rhône-Alpes - Régions Est, est devenu le «GHR Auvergne Rhône-Alpes - Régions Est». L'organisation professionnelle a également élu son nouveau président régional : Arnaud Gobled.



Savoie Mont Blanc Excellence **accueille** son 100^{ème} adhérent

Le réseau Savoie Mont Blanc Excellence franchit la barre symbolique des 100 adhérents. Cette étape démontre l'engagement fort des entreprises pour leur territoire à savoir la Savoie et la Haute-Savoie.



Le nouveau Peugeot 2008 **affiche** une allure insaisissable !

Après 3 années d'existence marquées par un réel succès commercial, l'audacieux SUV compact, le Peugeot 2008, s'offre un nouveau visage et intègre la signature identitaire inaugurée par la nouvelle Peugeot 508 aussi bien à l'avant qu'à l'arrière.



RossiniEnergy **transforme** les parkings en bouclier tarifaire

Cette nouvelle gamme d'ombrières solaires transforme les parkings en une source d'énergie propre, tout en protégeant les véhicules. A découvrir également un système combiné solaire et recharge de véhicule électrique.

Le salon est strictement réservé aux professionnels.

www.salonalpin.com

Date

Du lundi 6 au mercredi 8 novembre : 9h00 – 19h00

Jeudi 9 novembre : 9h00 – 18h00

Lieu

Halle Olympique d'Albertville
15 Avenue de Winnenden, 73200 Albertville

Tarifs

L'entrée au salon sera autorisée sur présentation du badge d'accès exposant ou visiteur.

Le badge est personnel donc incessible, il est valable pour toute la durée du salon.

TARIF D'ENTRÉE : 30 €, sans invitation et hors justification d'activité professionnelle liée au salon.

Accès ET Parkings

Accès : A 430 / Sortie n°28 (N90). Suivre fléchage "Parc Olympique".

Parkings

P1 à P3 > réservés aux exposants

P4 et "visiteurs" > réservés aux visiteurs

Les animaux domestiques, même tenus en laisse, ne sont pas autorisés dans l'enceinte du salon.



www.salonalpin.com

Le Salon Alpin, c'est le rendez-vous des affaires
au pied des stations.