

CHR  
PRO  
EXPO

SALON PROFESSIONNEL DES MÉTIERS  
DE L'HÔTELLERIE, RESTAURATION  
& MÉTIERS DE BOUCHE  
**CORSE**

DOSSIER  
DE PRESSE



 10  
 11  
 12  
 MARS  
2024

5<sup>ÈME</sup>  
ÉDITION

BASTIA  
ARINELLA

[www.chrpro-expo.fr](http://www.chrpro-expo.fr)

## CHR PRO EXPO : le salon référence des professionnels des CHR

Le salon CHR PRO EXPO CORSE se tiendra du 10 au 12 mars prochain à l'Arinella à Bastia. Dédié aux professionnels des métiers de l'hôtellerie, restauration et métiers de bouche. Typiquement, les visiteurs représentent des hôtels, restaurants, résidences, campings, pâtisseries, boulangers, traiteurs, mais aussi des unités proposant de l'hébergement et de la restauration collective (cantine scolaire, caserne, ehpad, cuisine collective...). Cette édition se veut être le point de départ post covid d'un nouvel élan dans l'économie des cafés, hôtels et restaurants. Sur 6000 mf, cette cinquième édition réunira 125 exposants, parmi lesquels des négociants et prestataires insulaires, continentaux et européens.

### Les jeunes à l'honneur

Par la volonté de l'organisateur Michel Arena, et en collaboration avec l'encadrement pédagogique du lycée, les apprentis de l'école hôtelière de Bastia seront particulièrement impliqués, en participant notamment au Trophée Tabarani, et arpenteront les allées pour s'imprégner au mieux du milieu qui va les accueillir à la sortie de leurs études.

### Des aides financières pour les professionnels

A l'occasion du salon CHR PRO CORSE de mars prochain à Bastia, la CCI et l'ADEME accueilleront les professionnels pour présenter les aides financières dont vous pourriez bénéficier jusqu'à 200.000 €. Sur la base du plan d'actions réalisé par le partenaire, le Fonds Tourisme Durable permet d'accéder à des aides dans tous les domaines de la transition écologique.

Les aides visent à : Réduire et maîtriser les coûts fixes (énergie, eau, déchets, gaspillage alimentaire, transport). Encourager l'ancrage dans les territoires (circuits courts de proximité et de qualité, synergies pérennes avec les acteurs du tourisme local et les producteurs locaux). Se former, se labelliser et communiquer sur l'engagement écologique. Les aides octroyées sont au minimum de 5 000 € et au maximum 200 000 €.





## Le trophée Tabarani : concours de cuisine pour les professionnels

Pour cette troisième édition sur les terres de Vincent Tabarani, le concours se veut aussi relevé que la première édition. Ce trophée est dédié aux chefs de cuisine Corses.

*« A l'instar de l'Alsace où nous organisons un salon similaire, et où les concours sont légion, nous avons voulu créer un trophée. Le choix de Vincent Tabarani s'est imposé, car il est le digne représentant de la cuisine corse, ainsi que la formation des jeunes. Tout un symbole »,* dixit Michel Arena.

Président du jury, Vincent Tabarani remettra le premier prix au chef ayant exécuté la meilleure prestation, compte tenu de plusieurs critères : réalisation (utilisation des produits, mise en œuvre, organisation, timing), présentation et dégustation.

## KalliPizza

2ème édition du concours de la meilleure Pizza en Corse

Le vainqueur du concours kallyPizza qui se déroulera en mars prochain au salon CHR PRO EXPO CORSE sera qualifié directement pour une place qualificative du championnat du Monde Trophée Caputo à Naples, capitale mondiale de la pizza.

En collaboration avec l'Ecole Méditerranéenne de Pizza, la concours rassemblera plus de 10 pizzaiolo venus des quatre coins de corse. Le but d'un tel concours est de promouvoir ce métier, de sublimer les produits et d'augmenter la qualité du produit fini au consommateur final.



## TABLES RONDES

Différentes thématiques seront abordées lors de tables rondes le lundi 11 mars à partir de 15h, avec l'UMIH notamment.

### THEMES ABORDÉS :

**RECRUTEMENT**  
MICHEL CASTELLI  
DE FRANCE TRAVAIL

**ECOLE HÔTELIÈRE**  
PASCAL AGOSTINI, CCI

**TAXE DE SÉJOUR**  
KARINA GOFFI, PRÉSIDENTE  
DE L'UMIH CORSICA

**DÉCRET PLAGES**  
ANDRÉ D'ORIANO,  
PRÉSIDENT DE LA BRANCHE  
SAISONNIER DE L'UMIH CORSICA  
ET PRÉSIDENT DE LA  
COMMISSION TOURISME  
À L'UMIH NATIONALE

**PARACOMMERCIALISME**  
PASCALE BICCHIERAY,  
ADMINISTRATRICE UMIH CORSICA

**CRÉDIT D'IMPÔT**  
DON LOUIS CIPRIANI,  
MÉDIATEUR SERVICES PUBLICS  
ENTREPRISES AU SEIN  
DE L'UMIH CORSICA



# Quelques chiffres

## L'offre en hébergement

- **158 500** Lits
- **210** Campings, dont **63%** classés
- **451** Hôtels, dont **73%** classés
- **15%** D'hôtels classés en **4** et **5** étoiles
- **344** Résidences & villages vacances
- **1 347** Gîtes de France

## La fréquentation

- **3 M** touristes/an
- **72%** De mai à septembre
- **47,5%** Par voie aérienne
- **9,7 M** Dans l'hébergement formel (marchand)

## L'économie

- **31%** Du PIB (**24%** hors transport)
- **2,5 M€** Dépenses liées au tourisme
- **590 M€** Dépenses de transport liées au tourisme
- **410 M€** Dépenses dans l'hébergement formel
- **10%** Emplois liés au tourisme
- **17%** Au pic de la saison (20 000 emplois)

- **4,1 M** Nuitées en campings
- **2,9 M** Nuitées en hôtellerie
- **10** Durée moyenne du séjour (DMS)
- **2,3** DMS en hôtellerie
- **4,7** DMS en camping

Source : ATC

# CHR PRO EXPO S'EXPORTE !

CHR PRO EXPO

SALON PROFESSIONNEL DE L'HÔTELLERIE, RESTAURATION & MÉTIERS DE BOUCHE

**D'ALSACE**  
3<sup>ÈME</sup> ÉDITION  
**23, 24 et 25**  
**MARS 2025**  
PARC DES EXPOSITIONS DE COLMAR

[www.salon-chrpro.fr](http://www.salon-chrpro.fr)

The poster features a red background with a white circular graphic containing images of a chef, a kitchen, and a dining table. It includes icons for a fork and knife, a computer monitor, and a briefcase.

SALON PROFESSIONNEL DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION GRAND SUD

1<sup>ÈRE</sup> ÉDITION

CHR PRO EXPO

**12, 13 et 14 MARS 2026**  
PARC DES EXPOSITIONS D'AVIGNON  
[www.chrpro-grandsud.fr](http://www.chrpro-grandsud.fr)

The poster features a purple background with a white circular graphic containing images of a hotel room and a dining table. It includes icons for a fork and knife, a computer monitor, and a briefcase.

