

Du 30 septembre au 3 octobre 2022

HORECALpes 74

rassemble les
richesses gastronomiques & hôtelières de Haute-Savoie,
entre lacs et montagnes.

Pour sa 3^e édition, HORECALpes, salon inter-alpin de l'Hôtellerie Restauration de Haute-Savoie, choisit le nouvel écrin du Parc Rochexpo à La-Roche-sur-Foron. Producteurs, fabricants, transformateurs et distributeurs en équipements et produits à destination des métiers de bouche, hôtels, bars et restaurants : tous les acteurs de la région se retrouvent pour 4 jours d'échanges, découvertes & rencontres sur les prochains défis des professionnels de la CHR.

[Un vivier d'établissements de renom entre 3 lacs et plus de 100 stations de ski]
10 620 hôtels et restaurants, 61 hôtels et palaces, 54 étoiles

Un lieu historique & inédit

Adeptes des lieux symboliques à la croisée des grands noms et étoilés de l'hôtellerie-restauration, HORECALpes est né à Megève avant de se tenir à l'Impérial Palace d'Annecy en 2020. En choisissant pour son édition 2022 La-Roche-sur-Foron, HORECALpes renoue avec un lieu historique de rencontres gastronomiques (saluant le Sihm), à la croisée des axes Chamonix-Annecy-Genève. La nouvelle halle Rochexpo fait écho aux ambitions d'HORECALpes 74 : s'appuyant sur un territoire d'excellence entre lacs et montagnes, il vise à valoriser le territoire, les initiatives, artisans et professionnels locaux comme autant d'acteurs participant à des enjeux nationaux et internationaux.

De forts enjeux pour le secteur

Crise sanitaire, management en cuisines, manque de personnel, impact du télétravail sur l'hôtellerie : le secteur d'activité traverse une profonde restructuration. Face à ces nombreux défis, les rencontres, les échanges et les informations s'avèrent essentiels. C'est pourquoi, au-delà des exposants et animations sur les stands, HORECALpes concocte un riche programme au cœur de l'actualité et des tendances 2022, réunissant experts et meilleurs talents pour des interventions, démonstrations, tables rondes, master class et challenges interprofessionnels, autour des acteurs qui façonnent la réputation et l'excellence de la région. Ces échanges dessineront le paysage actuel des tendances, innovations et nouveautés culinaires de la région.

Mises en bouche

- ✓ **TRANSMISSION** : partage d'expériences avec l'implication de nombreux chef(fe)s aux côtés de jeunes talents ;
- ✓ **PERSPECTIVES DE DEVELOPPEMENT** : transformation de l'offre hôtelière vers des solutions d'optimisation de fréquentation (tourisme gastronomique, bien être en montagne...) ;
- ✓ **EMPLOI** : l'importance des réseaux pour des recrutements efficaces ; job dating...
- ✓ **HANDICAP** : l'intégration du Handicap dans les métiers de l'hôtellerie et de la restauration
- ✓ Etc.

Pièces maîtresses

Cette édition renforcera la valorisation **des circuits courts**, avec la journée du lundi dédiée aux producteurs locaux, l'engagement des chefs et les **nouveaux services & nouvelles technologies** au service des CHR, le **zéro gaspi**, le **zéro plastique**, la gestion et valorisation des déchets...

Au sommet des sens

- **Des brasseurs** créatifs et passionnés présenteront des bières signatures accompagnant les créations culinaires des chefs étoilés : bières des chefs, cuvées prestiges, saveurs hors des sentiers battus ;
- **Le café** réinventé par des torréfacteurs de génie ! cafés d'altitude, préparations inédites, duos inattendus, dégustations : le café fera son festival ;
- **Secret de distillerie**, liqueurs historiques ;
- **Les vins de territoire** : balade en vignes des Pays du Mont Blanc ; vins Italiens, découvertes et master class sommellerie...

Surprises des chefs

Parmi les rendez-vous inédits, se tiendra un « **atelier d'écriture cuisinée** » : ou comment mettre en parfum de la personnalité culinaire d'un chef !

Infos pratiques

- 5000m2 d'exposition et espaces de rencontres
- **Avec le soutien de** la Région Auvergne-Rhône-Alpes, des disciples d'Escoffiers Grandes Alpes, de l'UMIH 74, des Campus des Métiers et des qualifications STHAR....
- **A proximité** des accès autoroutiers, à 20 minutes de Genève et d'Annecy : au carrefour entre la France, la Suisse et l'Italie, le Parc d'Exposition ROCHEXPO est le 3ème parc de la région Auvergne Rhône-Alpes en surfaces couvertes avec plus de 1800 places de stationnement disponibles.
- **Du 30 septembre au 3 octobre 2022 – La Roche-sur-Foron**
- **Horaires** : vendredi : 9h/19h soirée inaugurale 19h-21h, Samedi : 9h/19h, Dimanche : 9h/19h, Lundi : 9h/18h

Parmi les partenaires :

Réunion régionale des Maîtres Restaurateurs de France, Campus des Métiers et des qualifications, Un œil en salle : l'expertise des métiers de la salle, Le chef, l'Hôtellerie Restauration, Les disciples Escoffiers Grandes Alpes, la Région Auvergne Rhône-Alpes...

A propos d'HORECALpes

HORECALpes - créé à partir de l'acronyme HO.RE.CA pour Hôtel, Restauration, Catering, est organisé par Events Communication, qui met en oeuvre des salons depuis plus de 20 ans. HORECALpes, a choisi le coeur de la Haute-Savoie entre lacs et stations de ski pour son dynamisme, ses chefs étoilés, sa qualité d'accueil & d'hôtellerie, et ses tables d'exception. HORECALpes met en valeur les savoir-faire hôteliers et gastronomiques en territoire d'exception : Savoie Mont-Blanc.

Les exposants sont issus des domaines de l'équipement de l'hôtellerie et de la restauration, des arts de la table, de l'agencement et de la décoration, des métiers de bouche, des vins et spiritueux, des produits du territoire, des vêtements et matériels professionnels, des nouvelles technologies, et de l'hygiène.

www.horecalpes.com

