

# HORECAIpes 74

## retour sur l'édition 2022 : le salon renforce son impact

sur le secteur CHR en Savoie et Haute-Savoie



Pour sa 3ème édition, HORECAIpes, salon inter-alpin de l'Hôtellerie Restauration de Haute-Savoie, a réuni toutes les professions de la CHR, campus & futurs professionnels. Ensemble ils ont fait grimper la fréquentation de + de 30% par rapport à la seconde édition ! Désormais labellisé événement « Année de la Gastronomie » et soutenu par la région AURA, le jeune salon dynamique donne rendez-vous aux professionnels et étudiants à l'automne 2023 pour une édition encore plus riche !

## Le progrès en chiffres

Pour sa première édition en 2018, HORECAIpes occupait 1700 m2 à Megève avec 55 exposants. A l'Impérial Palace d'Annecy en 2020, il totalisait 2500 m2 avec 67 exposants. Cette année, il confirme sa place d'événement d'envergure en Haute Savoie avec +30% de fréquentation, 3500 m2 d'exposition et plus de 85 exposants ! Progressivement, il s'implante durablement comme un rendez-vous attendu des acteurs du territoire !

**Le visitorat** s'est concentré sur les journées des dimanche et lundi, et se répartit entre 35% de visiteurs en restauration, 15% en hébergement hôtels, gîtes, centres de vacances, 10% de bar & brasserie, et un ensemble de professions autour de l'agroalimentaire, snacking, cavistes, épicerie fines, fabricants...

**Les stations du 74 représentent plus de 55% des visiteurs** : en provenance des Portes du soleil (Morzine, Chatel..), du Grand Massif (Flaine, Les Carroz, Samoens...), de la vallée de Chamonix Mont Blanc et de l'Espace Diamant (St Gervais, Megève, Combloux, les Contamines, Praz, Bonneville, les Saisies...). 12% avaient fait le déplacement depuis Genève, Annecy, Thonon, Evian, Chatel et Annemasse.

**Les visiteurs du 73 n'ont pas manqué à l'appel**, représentant 15% de visiteurs, essentiellement venus des 3 vallées Courchevel, la Plagne, Meribel les Allues, Brides-les-Bains mais aussi de Tignes, Val d'Isère, etc.



## Des rencontres & échanges en réponse aux enjeux actuels

En cette période de profonde restructuration du secteur (crise sanitaire, management en cuisines, manque de personnel, impact du télétravail sur l'hôtellerie...), HORECALpes avait concocté un riche programme 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 :

- **Pertinence et performance des outils** (réservation, no show...)
- **Evolution du management** (compréhension des attentes et des divergences intergénérationnelles ...)
- **Le JOB DATING du dimanche** Formation et Emploi a permis aux familles de rencontrer les différents établissements et d'échanger sur les filières de formation très actives dans le territoire
- **La Journée circuits courts** a permis d'appréhender les démarches des chefs investis dans la démarche RSE, accompagnés de producteurs et d'artisans locaux et de confronter les difficultés de solutions RSE selon que les établissements se situent en montagne ou au bord des lacs ; de beaux moments d'échange avec **Jean Sulpice 2\* Auberge du Père Bise - Talloires-Montmin**, **Daniel Baratier L'Auberge Sur-les-Bois , Annecy-le-Vieux**, **Marine Couchard, La ferme florale La Brouette Bleue – Annecy-le-Vieux**, **Thomas Lorival** Directeur et Chef sommelier « **Au Clos des sens** » **Irène Molina Moulin de Léré** Vailly, **Jean-Pol Bozzzone** Potier « **La Poterie du Grand Pont**, **Jean Verdonnet** producteur **La Distillerie du Salève** ...



Jean Sulpice au salon HORECALpes 2022

## Une forte implication des campus

Les campus ont contribué à faire de ce rendez-vous une rencontre placée sous le signe de la



transmission. **Les élèves sont devenus professionnels le temps du salon, avec de belles équipes contribuant au service, ou réalisant des partages d'expériences** en duo avec les Escoffiers Grandes Alpes, sans oublier les équipes d'accueil de la FMR d'Annecy ! Citons la contribution des campus STHAR, l'Ecole Hôtelière François Bise à Bonneville, le Lycée Hôtelier Savoie Léman à Thonon, le Lycée Jean Monnet d'Annemasse, qui ont su mettre en lumière le grand potentiel des étudiants !

## Un salon désormais labellisé & soutenu par AURA !

Cette année HORECALpes a été labellisé événement « Année de la Gastronomie » et a reçu le soutien de la région AURA.



### 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 œuvre 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. 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](http://www.horecalpes.com)

[Visuels presse édition 2022](#) à créditer @GLEMET\_EC