



AGECOTEL

02 AU 05 Février 2020

Palais des Expositions de Nice



Sous la présidence d'honneur du Chef Philippe JOANNES, Président des Meilleurs Ouvriers de France Région Sud et Directeur des Evénements Culinaires de la SBM de Monaco, la 29^{ème} édition du Salon AGEOTEL prendra ses quartiers au Palais des Expositions de Nice pour 4 jours, du dimanche 02 au mercredi 05 février 2020. Rendez-vous biennal attendu, AGEOTEL propose aux professionnels des CHR et Métiers de Bouche de la région PACA, une offre complète d'équipements, produits et services avec 180 stands représentant plus de 260 marques.

UN PROGRAMME DE CONCOURS PRESTIGIEUX POUR L'ÉDITION 2020.

L'édition 2020 propose un programme de concours en présence de nombreux chefs étoilés, MOF et acteurs de la profession :

- ✚ La 5^{ème} Coupe du Monde des Ecaillers **DIMANCHE 2 FEVRIER**
- ✚ Le Concours Pro-AM des Maîtres Restaurateurs **LUNDI 3 FEVRIER**
- ✚ Le Neptune d'Or **LUNDI 3 FEVRIER**
- ✚ Le concours du Meilleur Maître d'Hôtel des palaces de la Côte d'Azur et de Monaco **LUNDI 3 FEVRIER**
- ✚ Le Trophée Bernard Loiseau **MARDI 4 FEVRIER**
- ✚ Le 3^{ème} Trophée Cacao Criollo **MERCREDI 5 FEVRIER**
- ✚ Le Concours Jeunes Talents des Toques Blanches **MERCREDI 5 FEVRIER**



FOCUS : JEUNES – LE « CHALLENGE JEUNES TALENTS »



Organisé pour la 1^{ère} fois dans le cadre du Salon AGEHOTEL, le 4^{ème} concours « **Challenge Jeunes Talents** » est organisé par l'International Club Toques Blanches, Section Côte d'Azur.

La transmission des savoir-faire est une valeur forte portée par AGEHOTEL : il était donc normal de mettre les jeunes en avant au travers de ce concours ouvert à tous les apprentis de 2^{ème} année de CAP ou de Bac Professionnel, étudiant dans tous les CFA et Lycées hôteliers de la Région PACA.

Chaque candidat devra proposer une recette originale et créative, sur 2 sujets imposés :

En entrée : une tourte de lapin

En plat : la boudin noir sera au cœur de l'assiette avec 3 légumes imposés : la blette (côte ou couleur), un féculent et un légume au choix dans un panier proposé par le producteur-artisan de qualité, Philippe AUDA.



Ce concours se déroulera le **mercredi 5 février** à partir de 14 heures.

FOCUS : METIER – LE MAITRE D'HOTEL



L'Association des Maîtres d'Hotels A.M.I.R.A de Monaco met en lumière ce métier où la discrétion est plutôt de mise, en organisant sur AGEHOTEL le **lundi 3 février**, le concours du **Meilleur Maître d'Hôtel des palaces de la Côte d'Azur et de Monaco**.

Alliant tradition et impératifs de la vie moderne, les maîtres d'hôtels doivent être en communication directe et travailler en binôme avec les chefs de cuisine.

Leurs connaissances doivent être multiples.

Le concours qui opposera plusieurs candidats pendant AGEHOTEL comprendra 7 épreuves, qui iront des tests de culture générale, en passant par la prise de commande, le découpage du saumon fumé, les accords mets et vins, ou encore faire une proposition en anglais à un client, de menu ou d'animation sur un thème tiré au sort ...

FOCUS : SECTEUR – LA RESTAURATION COLLECTIVE



Le **1^{er} Forum Agecotel des Restaurations Collectives** se déroulera le **mercredi 5 février 2020** sur fond de loi Egalim, dans l'objectif d'aider les professionnels à s'organiser dans le cadre de la nouvelle économie, des nouveaux modèles à mettre en place en lien avec les intercommunalités, le secteur des hôpitaux et maisons de retraite, les secteurs scolaires, universitaires, des

entreprises, du transport aérien... En partenariat avec Restau'Co, le réseau interprofessionnel de la restauration collective en gestion directe, et Méditéa, le réseau international des influenceurs de la restauration collective, fondateur du « World Catering Forum ».



Le Forum Agecotel va traiter des défis clés que doit relever le secteur dans des délais quasi imposés par la loi Egalim, avec des professionnels et des témoins des différents secteurs de la restauration collective qui pourront concrètement partager des expériences et pratiques remarquables. La Ville de Nice vient d'ouvrir une cuisine centrale avant-gardiste, et les initiatives locales seront mises en lumière.

La DRAAF PACA partagera autour de la loi Egalim, son expertise sur les Projets Alimentation Territoriaux, sur les solutions pour assurer le maillage territorial afin de développer et promouvoir la production agricole, reconnecter producteurs et acheteurs ; mais aussi sur les enjeux d'emploi et de formation qui sont au centre de toutes les préoccupations. Les sociétés de restauration collective majeures sur le marché présenteront leurs initiatives en termes d'achats locaux, transmettront leurs pratiques, leurs idées pour que les professionnels s'organisent face à tous ces défis. Les représentants du CROUS témoigneront de leurs pratiques sur le recyclage et emballages durables, sur les achats de denrées, le recrutement, la formation. Il s'agira aussi de valoriser les métiers de la restauration collective.

FOCUS : EXPOSANT – SOLUTIONS PARFUM GRASSE



Comme l'indique sa raison sociale, la société de Karine DERACO est située à quelques kilomètres de Nice, au cœur des producteurs de senteurs...

SOLUTIONS PARFUM intègre l'ADN de chaque établissement à toute une **gamme de produits parfumés** destinés à une communication par le parfum. Ses produits, standards ou sur-mesure, permettent de créer une connexion émotionnelle avec les clients dès leurs premiers pas

dans l'hôtel et une meilleure mémorisation de leur séjour.

SOLUTIONS PARFUMS fait partie des **stands « Coup de Pouce »** d'AGECOTEL, qui permettent à de jeunes entrepreneurs de participer à un salon professionnel à des conditions financières particulières.

AGECOTEL accueillera plus de 260 marques au service des CHR et Métiers de Bouche. D'autres temps forts attendent les visiteurs, avec la découverte du **Pôle Start Up** ou du **Pôle Epicerie Fine**. Des ateliers pratiques seront au programme avec des sujets variés allant des tendances de la restauration au comportement et au savoir-être, en passant par la médiation avec les fournisseurs... **L'approche éco-responsable**, au cœur de l'actualité, sera également mise en avant. Et il ne faudra pas rater l'élection de la meilleure baguette de tradition française des Alpes-Maritimes, ou celle du meilleur croissant ou de la spécialité locale : la pissaladière.



INFORMATIONS PRATIQUES

Dates | Du dimanche 2 au mercredi 5 février 2020

Lieux | Palais des Expositions de Nice

Horaires | 10h à 19h (18h le mercredi 05 février)

Comment se rendre à Agecotel ?

- Tramway : Palais des Expositions
- Autoroute sortie Nice Est 55 et suivre le fléchage « Palais des Expositions »
- Bus : lignes 8 – 19 – 35 – 37- 82 -88 et 112
- Train : Station Nice Riquier
- GPS : sélectionner Esplanade Kennedy

Parking

- Jean BOUIN, situé Esplanade Maréchal de Lattre de Tassigny, parking payant
- Des Arts, situé 18 avenue Saint Jean Baptiste, parking payant
- Parking relais Lignes d'Azur : Nice Nord Las Planas, Pont Michel et Vauban, Jean Bouin (3^{ème} étage)

Salon réservé aux professionnels sur inscription via le site : www.agecotel.com

CONTACTS