



AGECOTEL

ALIMENTATION • HÔTELLERIE • RESTAURATION



Création : NICEXPÔ • Crédit photos : © Shutterstock

le Salon Professionnel à taille humaine

2 • 5 FÉVRIER 2020

Palais des Expositions • NICE

www.agecotel.com

LE MOT DU PRESIDENT



, le salon méditerranéen de référence



“ Vitrine du dynamisme économique du secteur, **AGEHOTEL** est devenu au fil des années, et pour sa **29ème édition**, le salon méditerranéen de référence pour les professionnels de l’hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche de la Côte d’Azur, et du grand sud-est.

Cette prochaine édition est placée sous le signe de la mobilisation des entreprises et des institutions, pour accueillir plus de 15 000 visiteurs professionnels : plus de 300 entreprises représentées sur 160 stands, la présence des acteurs institutionnels, des ateliers pratiques, et un magnifique programme de concours : autant de temps forts pour mobiliser l’ensemble de la profession.

C’est dans une ambiance conviviale, à taille humaine, que les visiteurs vont découvrir les produits, services et nouveautés des fidèles mais aussi nombreux nouveaux exposants, autour des secteurs des équipements, des produits alimentaires, boulangerie-pâtisserie, boissons, des services et nouvelles technologies, et également des véhicules.

Président des MOF du Sud-est, et Directeur des Evénements de la Société des Bains de Mer de Monaco, c’est le chef **Philippe Joannes** qui a accepté d’être le **Président d’Honneur de l’édition 2020 d’Agecotel**. Il succède au regretté Joël Robuchon.

Il sera entouré de nombreux autres chefs et Meilleurs Ouvriers de France venus de toute la France mais aussi de l’étranger.

Un programme de **concours internationaux, nationaux et régionaux** a été préparé par des professionnels et des organisations professionnelles : un programme chargé, et de magnifiques réalisations en perspective. ”

Marc IPPOLITO, Président de NICEXPO



AGEHOTEL 2020 EN QUELQUES CHIFFRES

- ❖ 10 000 m² d’exposition
- ❖ 300 entreprises représentées sur 160 stands
- ❖ 15 000 visiteurs attendus
- ❖ De nombreux concours et animations

SOMMAIRE

<i>SOMMAIRE</i>	3
<i>AGECOTEL 2020</i>	4
Le 1 ^{er} Salon des professionnels de la Méditerranée	4
Rendez-vous des professionnels	4
Les axes de développement d'AGECOTEL en 2020	4
<i>Les temps forts de l'édition 2020</i>	5
Les Personnalités au rendez-vous Philippe JOANNES	5
Tous les jours, des animations	6
<i>Les concours et rendez-vous de l'édition 2020</i>	12
Dimanche 2 février 2020.....	12
Lundi 3 février 2020	13
Mardi 4 février 2020	14
Mercredi 5 février 2020	16
<i>Informations pratiques</i>	18
<i>Contacts</i>	18
<i>Réseaux sociaux</i>	18
<i>Nos partenaires</i>	19
<i>Bloc-Notes</i>	20

Le 1^{er} Salon des professionnels de la Méditerranée



Créé il y a plus de 37 ans, AGECOTEL est devenu le rendez-vous attendu des professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche en région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Organisé tous les 2 ans au Palais des Expositions de Nice, le Salon a accueilli plus de 160 exposants en 2018, représentant 230 marques et plus de 11 500 visiteurs uniques et 19 000 professionnels.

AGECOTEL a pour ambition de mettre en lumière toute la profession. Les exposants apportent leur expertise et leur savoir-faire en matière d'équipements, de produits et de services dédiés au secteur. Son hall unique et vaste, de près de 10 000 m², favorise les rencontres entre professionnels.

Le dynamisme est le mot d'ordre de ce salon à taille humaine où les contacts sont faciles. Nouveauté cette année, AGECOTEL organise un Forum dédié à la restauration collective. Le salon accueille à nouveau la 2^{ème} édition provinciale du Salon LHR Emploi organisé par le journal *L'Hôtellerie-Restauration*.

**AGECOTEL donne vie à l'expression « *Savoir lier l'utile à l'agréable* »
grâce à sa proximité et sa convivialité.**

Rendez-vous des professionnels



Les Alpes-Maritimes, idéalement situées au carrefour du Var, de l'Italie, de la Corse et des Alpes, est un véritable vivier d'entrepreneurs dans la profession. Le salon accueille de nombreux hôteliers, restaurateurs, professionnels du Tourisme de la Côte Méditerranéenne et des stations des Alpes, mais également de nombreux Chefs, boulangers, pâtisseries, bouchers, charcutiers, primeurs, cavistes, cafetiers... acteurs des Métiers de Bouche.

Les visiteurs sont majoritairement composés de décideurs, gérants ou dirigeants qui viennent chercher des solutions adaptées à leurs besoins d'innovation ou de renouvellement.



Côté équipements et services, AGECOTEL rassemble une offre diversifiée : cuisines, vitrines, mobilier, vaisselles, menus, équipements spécialisés, outils de gestion, tous les secteurs sont représentés avec un grand choix de gammes et modèles pour satisfaire toutes les exigences.



Côté alimentaire, la qualité et le savoir-faire sont omniprésents : minoteries, torrificateurs, glaciers, matières premières, boissons, produits surgelés ou encore traiteurs, les visiteurs pourront découvrir les produits, comparer et échanger avec les producteurs et distributeurs dans un cadre privilégié.

Les axes de développement d'AGECOTEL en 2020



Pour 2020, le salon AGECOTEL travaille au développement de l'offre proposée aux visiteurs. Un espace dédié aux start up permettra de s'intéresser de façon pragmatique aux nouvelles technologies.

Le 1^{er} Forum des Restaurations Collectives sera organisé le mercredi 5 février, en collaboration avec Méditéa et Restau'co : échanges pratiques pour les professionnels sur les sujets d'actualité : loi Egalim, gaspillage alimentaire, circuits courts, fin des emballages plastiques...

Les temps forts de l'édition 2020

arrêtés au 17 janvier 2020 et susceptibles d'être modifiés

Les Personnalités au rendez-vous Philippe JOANNES | Président d'honneur.

C'est le Chef **Philippe JOANNES**, **Président des Meilleurs Ouvriers de France Région Sud** qui a accepté de succéder à Monsieur Joël ROBUCHON en tant que Président d'Honneur de l'édition 2020 d'AGECOTEL.

Après un début de carrière dans plusieurs établissements parisiens, Philippe JOANNES a rejoint la Côte d'Azur au début des années 2000 pour le compte du Groupe Lenôtre. Il devient ensuite Chef exécutif de l'Hôtel Fairmont de Monte Carlo, dont il gère les 4 restaurants prestigieux. Depuis octobre 2018, il est **Directeur des Événements Culinaires de la Société des Bains de Mer de Monaco**.



© 2018 Cook and Shoot by Aline GÉRARD

EN PLUS | Les animations et concours du Salon AGECOTEL sont particulièrement appréciés par les nombreuses personnalités, MOF et Chefs de renom qui les honorent de leur présence en tant que jurys ou visiteurs, comme Joël Garault, Mercotte, Claire Verneil, Jacques Rolancy, David Vaqué, Théo Mansi, Eric Bouchenoire, Christophe Cussac, Jacques Maximin, Dominique Loiseau, Garry Dorr...



EXPO PHOTO

Exposition photo « Chefs & Saveurs » présentée

par **Franck FOLLET**



Tous les jours, des animations

ACADEMIE NATIONALE DE CUISINE |

Chaque jour, l'Académie Nationale de Cuisine, sous la houlette de son Délégué Régional Michel Jocaille, proposera des animations et démonstrations culinaires.

DIMANCHE 02 FEVRIER :

Le couscous, avec, pour invité d'honneur, Mounir AREM, 1^{er} prix au Championnat du Monde de couscous.

L'après-midi, démonstrations de sculptures sur fruits par Jean-Pierre MESSY, Secrétaire Général des Cuisiniers de Monaco



LUNDI 03 FEVRIER

Parmi les invités du stand de l'Académie Nationale de Cuisine, des élèves de l'IPSEOA, Institua Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, de la région de Venise.

MARDI 04 FEVRIER

Démonstration du Menu de Sainte Véronique par le Greta

Démonstration et réalisation du véritable Pesto en partenariat avec la Chambre de Commerce Italienne de Nice

MERCREDI 05 FEVRIER

Rencontre et hommage à Gui GEDDA, « le pape de la cuisine provençale » en partenariat avec Pascal LAC, Pâtissier-chocolatier.

Démonstration et dégustation surprise par les élèves du CFA Métropole de Nice Côte d'Azur, groupe Pâtisseries, Glaciers, Chocolatiers et Confiseries.

FEDERATION DES BOULANGERS ET PATISSIERS DES ALPES MARITIMES

Concours de la meilleure Pissaladière – LUNDI 03 FEVRIER (Après-midi)

Incontournable de la cuisine locale et des boulangeries-pâtisseries artisanales des Alpes-Maritimes, la pissaladière sera l'objet du concours. Afin de mettre en valeur le savoir-faire et la défense de la gastronomie locale, il récompensera des boulangers et mettra à l'honneur des boulangeries-pâtisseries qui, chaque jour, confectionnent ce symbole de la convivialité et de la chaleur méditerranéenne.



La pissaladière

Concours de la meilleure Baguette de tradition Française des Alpes-Maritimes – MERCREDI 05 FEVRIER (Après-midi)



Le jury sera composé de professionnels reconnus de la profession.

Concours du meilleur Croissant des Alpes-Maritimes

MARDI 04 FEVRIER (Après-midi)



Et la création d'un sandwich avec un chef !



A.M.I.R.A DE MONACO

Concours : L'Expérience et le Savoir-faire du Maître d'Hôtel – LUNDI 03 FEVRIER



Pour sa 9ème édition, ce concours a pour but de mettre en valeur le métier de Maître d'Hôtel.

- Plusieurs épreuves attendent les candidats, dont certaines sous forme d'ateliers :
- Un questionnaire de 60 minutes sur la profession
 - Un atelier sur l'accueil et la mise en situation et l'aisance ; la prise de commande, le conseil, la vente et l'argumentation ; et l'expression dans une langue étrangère au choix du candidat
 - Un atelier découpe, avec service
 - Un atelier sur les fromages, leur accompagnement, leur provenance...
 - Un atelier accord mets et vins

Et enfin, un atelier de questions de culture générale.

Présidents des jurys : Messieurs Antonio FOCHI et Dominique MILARDI

Coordinateur : Christophe PROSPER

Contact presse : antonio.fochi@hotmail.fr



UNION FRANCAISE DES DECORATEURS D'INTERIEUR – UFDI



C'est l'UFDI qui, dans une ambiance chaleureuse et créative, accueillera les visiteurs d'AGECOTEL dans une mise en scène imaginée pour les professionnels des CHR, avec un aménagement et une décoration adaptés, transposables dans leurs établissements : lobby, restaurant, chambre...

L'UFDI (Union Francophone des Décorateurs d'Intérieur) est une association regroupant des professionnels de la décoration : architectes d'intérieur et décorateurs sur la France, la Suisse et la Belgique.

7 professionnels des Alpes Maritimes et du Var seront présents dans un espace de 150 m2 mis à disposition par l'organisateur du salon.



Tous les jours, des ateliers pratiques et des conférences

	DIMANCHE 2 FÉVRIER	LUNDI 3 FÉVRIER
10h30 - 11h30	<p>Les questions clés à se poser avant de se lancer en Franchise</p> <p>Stéphane GRAC Expert partenaire CCI</p>	<p>INAUGURATION OFFICIELLE</p> 
11h30 - 12h30	<p>Tendances et conseils pour créer et booster son concept de restauration</p> <p>Anthony THIRIET Rédacteur en chef magazine B.R.A.Tendances Restauration</p>	
14h00 - 15h00	<p>CHR et baux commerciaux : Les leviers de négociation dans le bail</p> <p>Bernard BOUTONNET Expert partenaire CCI</p>	<p>Comment choisir objectivement son huile d'olive</p> <p>Alexis MUNOZ Elaïologue</p>
15h00 - 16h00	<p>Formation et emploi : contraintes, opportunités et passerelles</p> <p>Fabrice ROY TCMagazine</p>	<p>Accueillir un stagiaire développeur Web</p> <p>Rémi LANNEY Formations numériques ingénierie CCI Nice Côte d'azur</p>
16h00 - 17h00	<p>La médiation, mode de résolution amiable des différends</p> <p>Anne-Sophie SCHUMACHER Alpes-Maritimes Médiation</p>	<p>Financer son recrutement avec le dispositif ARDAN</p> <p>Valeria MAZZUCATO Conseiller entreprise CCI Nice Côte d'Azur</p>

	MARDI 4 FÉVRIER	MERCREDI 5 FÉVRIER
10h30 - 11h30	<p>Nouveaux modes de financement participatif, ou crowdfunding : mode d'emploi</p> <p>Valeria MAZZUCATO Conseiller entreprise CCI Nice Côte d'Azur 10h30 - 12h00</p>	<p>Communiquer efficacement à moindre coût</p> <p>Ludovic BAUDRY Expert partenaire CCI</p>
11h30 - 12h30	<p>La location-gérance</p> <p>Isabelle NEGRE Expert partenaire CCI 12h00 - 13h00</p>	<p>Je m'engage dans le développement durable</p> <p>Nathalie GADEL & Ludovic ASSO Conseillers entreprise CCI Nice Côte d'Azur</p>
14h00 - 15h00	<p>Comment bien préparer la cession de votre entreprise ? Les étapes clés d'une transmission réussie</p> <p>Roxana MURAT Conseiller entreprise CCI Nice Côte d'Azur & Sylvie KOLLER CMAR</p>	<p>CCI Store et DIGICONSULT : deux démarches proactives pour le numérique dans votre établissement</p> <p>Thomas BOLLA Fanny LORILLARD Conseillers commerce CCI Nice Côte d'Azur</p>
15h00 - 16h00	<p>Compétences Métiers et Savoir-Être : comment optimiser l'Expérience Client ?</p> <p>Fabrice ROY TCMagazine</p>	<p>La qualité d'abord, les circuits courts et les labels</p> <p>Denis FERAULT Président du GRETA Tourisme/Hôtellerie</p>
16h00 - 17h00	<p>Tabacs-presse : Optimisez vos ventes par le merchandising</p> <p>Pascal HEBERT Conseiller entreprise CCI Nice Côte d'Azur</p>	<p>Débat : la qualité et les circuits courts</p> <p>Julien GUITARD Cuisimaniac</p>

FOCUS :

DIMANCHE 02 FEVRIER :

De 15 h à 16 h : **Formation et emploi : contraintes, opportunités et passerelles.**

Les enjeux d'un marché en tension, le marketing de l'offre, le développement de l'attractivité en amont dans les établissements de formation. Réussir l'intégration des équipes permanentes et des saisonniers.

Participants :

Gilles Brunner: Président du Grand Cordon d'Or de la Cuisine Française de Monaco, ancien chef de cuisine du Palais Princier et professeur au Lycée Hôtelier de Monaco.

Richard Duvauchelle: Conservateur du Musée Escoffier de l'Art Culinaire et ancien Directeur Général du Martinez, du Palais Stéphanie et du Royal Windsor.

Rosa Hamoudi : Directrice de la Restauration. Columbus Hôtel Monte-Carlo.

Dominique Milardi: Chef Sommelier du Méridien Beach Plaza Monte-Carlo et Président de l'Association des Sommeliers Monégasques.

Michel Tschann: Directeur du Splendid Hôtel et Spa et de l'Hôtel Gounod. Président honoraire de l'Association des hôteliers de Nice.

Animation des tables rondes :

Fabrice Roy : Directeur du Webjournal Tourisme Culture Magazine Côte d'Azur et Monaco – Directeur de la formation Excellence Expérience Client – Les Clés du Savoir-Être.

A 17 h : **La médiation, mode de résolution amiable des différends, ses applications pour l'entreprise.**

La Médiation peut permettre de résoudre des différends dans tous les domaines de la vie quotidienne de chacun, au niveau individuel et collectif, la médiation est un outil de rétablissement du dialogue particulièrement efficace en gestion des conflits, les techniques de médiation ont été mises en œuvre pour faciliter le dialogue lors des débats nationaux. Dans l'entreprise, elle est un outil précieux au service d'une prévention et d'une résolution amiable et pacifiée des conflits, dans tous les domaines de l'Entreprise, à titre préventif comme curatif : litige avec un employé, un supérieur hiérarchique, un fournisseur, un partenaire commercial, un client, mais aussi lors de l'accompagnement du changement, lors de la cession d'une entreprise, en cas de difficultés de gestion et de management ou en cas de problématiques sociales, telles que le licenciement, la négociation avec les instances représentatives ou les syndicats. Mode alternatif de règlement des différends, la Médiation est aujourd'hui mise en avant par de nombreux textes législatifs et tend à se généraliser devant toutes les juridictions (prud'hommes, tribunal administratif par exemple). Le recours à la médiation, conventionnelle ou judiciaire, est un outil de management et de gestion désormais incontournable, à la disposition du chef d'entreprise. Animé par Anne-Sophie Schumacher, Médiatrice Alpes Maritimes Médiation / Avocate en droits des affaires et de l'innovation / Formatrice en médiation et négociation

MARDI 04 FEVRIER

De 15 h à 16 h : **Compétences Métier et Savoir-Être : Comment optimiser l'Expérience Client ?**

Le développement des dimensions esthétiques et émotionnelles de l'offre en Hôtellerie et en Restauration. L'importance des « Soft Skills » dans la formation et le management des équipes au contact avec le client.

Avec de nombreux témoignages :

Antonio Fochi : Premier Maître d'Hôtel Méridien Beach Plaza Monte-Carlo.

Stéphane Dartois : Directeur Général - Hôtel le Méridien Nice.

Richard Duvauchelle : Conservateur du Musée Escoffier de l'Art Culinaire et ancien Directeur Général du Martinez, du Palais Stéphanie et du Royal Windsor.

Elise Bragard : Gérante « Table et cuisine Pro ». Ancienne responsable des achats au Carlton de Cannes.

Dominique Milardi : Chef Sommelier du Méridien Beach Plaza Monte-Carlo et Président de l'Association des Sommeliers Monégasques.

Michel Tschann : Directeur du Splendid Hôtel et Spa et de l'Hôtel Gounod. Président honoraire de l'Association des hôteliers de Nice.

Pascal Monrosty : Provisseur du Lycée Hôtelier Paul Valéry de Menton.

Animé par Fabrice ROY, de TCMagazine



Animation des tables rondes :

Fabrice Roy : Directeur du Webjournal Tourisme Culture Magazine Côte d'Azur et Monaco – Directeur de la formation Excellence Expérience Client – Les Clés du Savoir-Être.



MERCREDI 05 FEVRIER

Dès 15 h 15 : Conférence « La qualité d’abord, les circuits courts et les labels

Ouverture de la conférence : Denis Ferault, Meilleur ouvrier de France, Président du Greta Tourisme Hôtellerie, Proviseur du Lycée Hôtelier de Nice

Présentation du projet, vidéo et publication finale : Nathalie Moya

Présentation de l’association pour la promotion du citron de Menton : Stéphane Constantin

Création et développement

Label IGP

Débat autour de la qualité et des circuits courts : animé par Julien Guittard – Cuisimaniac

Avec la participation de :

Jean-Luc Canestrier, Pâtissier Meilleur Ouvrier de France et formateur au Lycée Escoffier

Francois Ducroux, Pâtissier « Le Vanillier » Nice

Frédéric Soffioti, Ostréiculteur à Sospel

Stéphane Constantin, Directeur de l’association de promotion du citron de Menton

Vincent Mary, Pâtissier l’Atelier de Vincent et formateur Lenôtre

Daniel Ravera, Pâtissier et formateur dans l’insertion

M. Valeriot, producteur de fraises à La Gaude

Romain Ghibaudo, Pâtissier et formateur

Les concours et rendez-vous de l'édition 2020

arrêtés au 18 janvier 2020 et susceptibles d'être modifiés

AU MICRO | Gérard BAUD, chroniqueur sur TF1, bien connu pour sa passion de la cuisine et sa bonne humeur communicative, sera de nouveau en charge de l'animation de l'espace Concours AGECOTEL.



Dimanche 2 février 2020

5^{ème} Coupe du Monde des écaillers | 10h - 12h / 14h - 19h | **Élaboration d'un plateau de fruits de mer.**

À l'instigation de Marcel LESOILLE, ce concours, pour la cinquième fois en 2020, met en lumière la profession d'écailler. Les participants démontrent leur savoir-faire de la conception du plateau à sa réalisation, demandant délicatesse, précision, respect du produit et harmonie de l'ensemble. De nombreux autres critères sont évalués tels que l'équilibre de la présentation, la propreté du poste de travail ou encore l'adaptation à la dégustation.

Marcel LESOILLE

Consultant et conseiller culinaire en produits de la mer, membre et Maître cuisinier de l'Association EURO-TOQUES France, Écailler par passion, Marcel LESOILLE est Champion et détenteur du record du Monde d'ouverture d'huîtres (vitesse et endurance). Il est également le coordinateur des concours AGECOTEL.



DE NOMBREUX PAYS SONT REPRESENTES...

France, Algérie, Belgique, Italie, Portugal, Tunisie, Maroc, Espagne, Suisse, Principauté de Monaco, Russie, Chine, Inde, Comores, Grèce, Bulgarie...

Le concours est réservé uniquement aux écaillers professionnels, femme ou homme, exerçant une activité ayant un rapport avec les produits de la mer (conchyliculture et pêche côtière) dans un établissement alimentaire de type poissonnerie, restaurant, ostréicole ou ayant un lien avec la profession d'écailler(ère).

Les membres du jury seront :

- **Président d'Honneur** : Philippe JOANNES - Chef exécutif
- **Président du Concours** : Garry DORR - PDG du groupe DORR
- **Président du Jury** : Mickael LENOIR - Vainqueur 2018

Et 15 membres professionnels choisis dans le domaine de la mer :

Sophie FERNANDEZ - MOF Poissonnier Ecailler
Philippe LE GAL – Président du Comité National de la Conchyliculture
Etienne CHAVRIER - MOF Poissonnier Ecailler

Jean Luc VIANEY - MOF Poissonnier Ecailler
Jordan GOUBE - MOF Poissonnier Ecailler

Arnaud VANHAMME - MOF Poissonnier Ecailler

Jean Jacques CADORET – PDG Huitres Cadoret
Samy Ben SLAMA – Grossiste en marée
Kévin MAMELIN - PDG Pêcherie Azuréenne
Adrien ROUMEGOUS - DG du Groupe ROUMEGOUS
MERCOTTE - France Bleu et M6
Claire VERNEIL - Cheffe Pâtissière
Henry RENAN – Ostréiculteur
Jacques ROLANCY – MOF Cuisinier
Mickaël TERRIERE – Chef Ecailler



Lundi 3 février 2020

11h : Inauguration officielle en présence de M. Philippe JOANNES, Président d'honneur d'AGECOTEL

Pro-Am des Maîtres Restaurateurs | 10h - 12h | Élaboration et réalisation d'une recette d'un produit imposé.



À l'instigation de Théo MANSI, représentant l'Association Française des Maîtres-Restaurateurs (section Alpes-Maritimes), ce concours a pour objectif principal de mettre en valeur la cuisine française à travers le savoir-faire des Maîtres Restaurateurs.

6 candidats chefs cuisiniers membres de l'Association Française des Maîtres-Restaurateurs 06 et choisis par le comité d'organisation, s'affrontent en binôme avec un amateur, sportif, personnalité publique ou politique.

Le thème de cette 3^{ème} édition du Challenge Pro-Am est : le bar.

Organisateur : Théo MANSI

Président du jury et parrain de l'édition 2020 : Jacques MAXIMIN – MOF

Commissaire du concours : Franck CICOGNOLA – Mon Petit Resto

Jurys :

Jean-Claude GUILLON

Jacques ROLANCY – Les Viviers Bretons

Alain FONTAINE – AFMR

Edmond LAMPIDECCHIA – Metro

Jacques CHIBOIS – La Bastide Saint Antoine

Neptune d'Or | 13h - 17h | Élaboration et réalisation d'une recette comportant pieds de cheval, bar et gambas.



Ce concours a pour objectif de mettre en valeur la mer et ses produits. Les candidats – présélectionnés par le jury pour leur recette – devront présenter un plat avec les produits imposés sur une **variation de recettes de la Région Sud Provence Côte d'Azur**. La générosité, le respect du produit seront évalués au même titre que la technique, la présentation et bien sûr, le goût.

La base sera constituée de pieds de cheval (de la maison CADORET), de bar (GLORIA MARIS) et de gambas (CRUSTA C)

Le jury sera :

Président d'honneur : Philippe JOANNES – (M.O.F) – Directeur des Evénements Culinaires de la SBM à MONACO

Co-Président des concours : Eric BOUCHENOIRE – (M.O.F) – PDG du Groupe ROBUCHON

Co-Président des concours : Christophe CUSSAC – Chef Exécutif du Restaurant « LE METROPOLE » à MONACO

Président du jury : Virgile VINCENT- Vainqueur du concours 2018,

accompagnés de :

Arnaud FAYE – La Chèvre d'Or à Eze

Dominique FRERARD – Sofitel à Marseille

Fabrice PROCHASSON – Académie Culinaire de France

Joel GARULT – L'Hermitage à Monaco

Philippe JEGO – La Demeure de la Dame du Fer à Hayange

Didier SIDOT – Président de l'Amicale Vaudoise des Chefs de Cuisine – Suisse

Jacques ROLANCY – Le Bistrot des Viviers à Nice

Patrick RAINGEARD - La Table de Patrick Raingeard à Eze

Virginie BASSELOT – Le Negresco à Nice

Jacques CHIBOIS – La Bastide Saint Antoine à Grasse

Luc GAMEL – L'Hermitage à Monaco

Tomonori Danzaki -



Mardi 4 février 2020

Show démonstration des Toques Brûlées | 10h - 18h | [Sur le thème de l'art d'accommoder les restes](#)



Il y a quarante ans, on parlait déjà de la « Bande à Paul » en évoquant le collectif des Amis de Paul Bocuse qui, tout en s'amusant, représentait le prestige culinaire de la France dans le monde entier. Aujourd'hui, sur la Côte

d'Azur majoritairement, les **Toques Brûlées** poursuivent avec le même crédo : qualité, créativité, convivialité. Ils sont les dignes représentants de la diversité culinaire locale. Quand ils invitent leurs copains, on est sûr d'une chose : on va passer un bon moment ! Toujours prêts à sortir une nouveauté de leur sac à malices pour une bouchée de plaisir en toute convivialité et bonne humeur. Grincheux, s'abstenir !!! Ces jeunes Chefs aux origines variées n'y vont pas avec le dos de la cuillère pour alerter le chaland de l'existence de nouveaux talents sur la Côte d'Azur. Travailleurs et pleins d'ambitions, c'est bien décidé à emboîter le pas aux changements culturels d'une région qu'ils ont créés en octobre 2007 l'Association des "Toques Brûlées". Ce collectif rassemble des Chefs officiants dans tous types de tables : bars à vin, brasseries, restauration traditionnelle, gastronomique, classique, moderne, familiale... Ils prônent avant tout la qualité, la créativité, la modernité et la convivialité et revendiquent le fait que toutes les cuisines sont compatibles ; que malgré leurs origines diverses, ils peuvent se compléter et travailler ensemble pour offrir à tous un pur moment de plaisir et de bon goût. Peu conventionnels, ces "Toqués" de la cuisine n'hésitent pas à se réunir après leur service entre minuit et 5 heures du matin pour discuter de leurs orientations, prochaines manifestations où, à travers des démonstrations-dégustations, ils s'emploieront à faire découvrir leur diversité.



C'est dans cet état d'esprit que les Toques Brûlées, sous l'impulsion de **David Faure** et **Laurent Capdeville**, ont proposé de relever le défi de faire des démonstrations culinaires au fil de la journée du 04 Février sur la thématique de [l'art d'accommoder les restes](#)

Ces derniers récupéreront sur les différents stands les chutes et les restes des démonstration afin de leur donner une fin gastronomique.

Ainsi dans une démarche culinaire inventive et économique, les chefs des Toques Brûlées partageront leur passion avec tous.

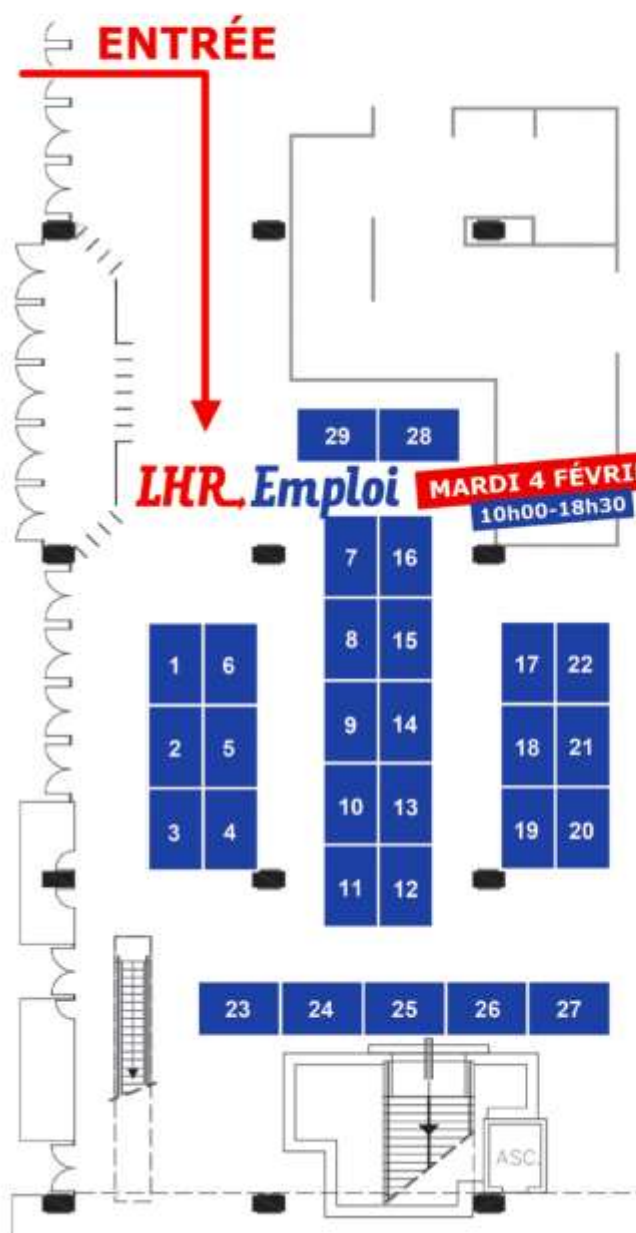
Salon LHR Emploi | 10h à 18h30 | [Le rendez-vous « carrières »](#).

Créé en 2011 par le journal *L'Hôtellerie Restauration*, le salon LHR Emploi permet à des candidats de rencontrer les responsables ressources humaines de toute la filière : restaurateurs, hôteliers, grands groupes, collectivités, cabinets de recrutement ou organisme de formation. Fort d'une 1ère expérience et d'une très bonne fréquentation à Nice en 2018, *L'Hôtellerie Restauration* a décidé de renouveler sa présence à l'invitation du Salon AGECOTEL, **le mardi 4 février 2020** de 10h à 18h30. Pour les recruteurs, le salon représente une opportunité de rencontrer des candidats motivés et qualifiés de la région PACA, développer la notoriété de leur établissement ou simplement enrichir leur CVthèque. Pour les candidats, de nombreux postes à pourvoir seront proposés

Contact presse : Alexia Paillard apaillard@lhotellerie-restauration.fr – 01.45.48.07.30

LHR_Emploi

LE SALON EMPLOI DES PROFESSIONNELS
de *L'Hôtellerie Restauration*



ACCOR CÔTE D'AZUR	22
ARKOSE	21
BEAU RIVAGE PALACE	28
CCAS CE EDF/GDF	25
CHÂTEAU LA COSTE	14
CLUB MED	17
CONSULTING UP	19
EFFET MER - LA DUNE	10
EUROPEAN WATERWAYS	27
A FOUR SEASONS HOTEL	4
GROUPE BELLES RIVES	1
VACANCES BLEUES	12
OETKER COLLECTION	7
HÔTEL LE NEGRESCO	11
HÔTELS ACCOR AIX-MARSEILLE	2
HYATT REGENCY NICE	8
KORIAN	16
LE MÉRIDIEN NICE	20
LOV HOTEL COLLECTION	26
MONTE-CARLO SBM	15
PROMHÔTE IFITEL	3
PURE MONTAGNE RESORT	23
RESTALLIANCE	24
SEABOURN	29
SER-HÔTEL	6
SOLEIL VACANCES	18
STAFFMATCH INTÉRIM	9
TERRE BLANCHE	5
UMIH 06	13

Mercredi 5 février 2020

1^{er} FORUM AGECOTEL DES RESTAURATIONS COLLECTIVES | 10h à 18h | Le rendez-vous de la

Restauration Collective.



Lieu de débats et échanges de bonnes pratiques, le 1^{er} Forum Agecotel des Collectivités réunira les professionnels de la restauration collective de tous les secteurs (éducation, santé, entreprises, éducation, transport, administrations...) autour de pratiques éthiques, durables et responsables. Sur fond de Loi Egalim, ce sont des échanges d'expertises, des partages de projets, de sites ou d'expériences remarquables au travers d'ateliers débats et d'ateliers collaboratifs.

AU PROGRAMME (non exhaustif) :

Un Forum créateur de liens pour aider les professionnels de tous les secteurs de la restauration collective à relever les défis d'aujourd'hui et de demain avec la participation des leaders d'opinion du secteur, de professionnels experts et de témoins (extrait) :

- ♣ Frederika LHUISSIER, Chef du Pôle Alimentation DRAAF PACA autour des Projets Alimentaires Territoriaux et des approvisionnements locaux durables.
- ♣ Des Représentants du secteur santé (CHU de Nice)
- ♣ Séverine PEGORER, chargée de mission CROUS Nice/Toulon et Guillaume SEUX. Penser différemment l'organisation, recyclage et emballages durables, recrutement.
- ♣ Christophe MARI, Président Restau'Co PACA Corse. « Mon Restau Responsable »
- ♣ Marc GIRAUD, Communication, Marketing et Digital Director, NEWREST : Synthèse des pratiques à l'international en regard de nos pratiques en France. Initiatives achats locaux (co-gestion d'une ferme d'élevage et de polyculture), formation.
- ♣ Luc LEBAUPIN, Directeur Grands Projets Relations Extérieures, Elior : secteurs santé et scolaire, dimension emplois, comment s'organiser autrement.

Et le témoignage de Laurent TERRASSON, Editeur et rédacteur en chef de L'Autre Cuisine.

Avec la participation de Philippe JOANNES, chef, MOF, Président du salon, pour témoigner de sa collaboration dans le secteur santé.

► **10h30 / 11h30** : « Décrypter » la loi Egalim et poser les problématiques prioritaires en région pour toutes les restaurations collectives :

Achats locaux, reconnecter acheteurs et producteurs locaux, gaspillage alimentaire, plastique, la qualité du repas, éducation des jeunes à une bonne alimentation, formation et recrutement.

► **11h30 / 12h30** : « Mettre en œuvre de bonnes pratiques »

Avec les témoins qui partageront des projets et pratiques remarquables : cuisine centrale de la Ville de Nice, CHU de Nice..., CROUS, Nice et Toulon, Collèges de Mont Sartoux, MIN D'AZUR... avec restau'Co (Mon Restau Responsable) et les initiatives développement durable des sociétés de restauration collective.

► **12h30/ 13h30** : Pause

► **13h30 / 14h30** : Ateliers de réflexion : groupes avec les experts présents et les visiteurs professionnels : « Imaginer les solutions »

Avec la Ville de Nice, Représentant des collèges, CROUS, CHU Nice, etc...

► **14h30 / 15h30** : Restitution des synthèses « Imaginer les solutions » par les binômes des experts et professionnels pour les différents secteurs de restauration : éducation, santé, entreprises, transport.

► **15h30/ 16h00** : Restau'Co vous accompagne. Démarche « Mon Restau Responsable »

► **16h00 / 16h45** : La vision des sociétés de restauration collective

► **16h45 / 17h00** : Conclusions concrètes de la journée et points clés à retenir.

En collaboration avec Méditéa, réseau d'influenceurs de la restauration collective, et fondateur du « World Catering Forum » et Restau'Co



Contact : Agnès CASO agnes.caso@creonsdusens.com – 07.61.99.29.95

3^{ème} Trophée Cacao Criollo | 7h30 à 13h | Réalisation d'une pièce en chocolat.



Le Trophée Cacao Criollo, du nom de la plus rare et recherchée de toutes les variétés de cacao, a été créé en 2016 à l'instigation de Pascal LAC en collaboration avec AGECOTEL. Les candidats concourent par la réalisation d'une pièce monumentale d'une hauteur minimum d'un mètre, et d'une assiette de gourmandises pour dégustation, composée d'une tartelette au café (diamètre 6 cm), d'une mini religieuse au chocolat et d'une mini bouchée au café.



Président du Concours : Jean-Pierre BLANC – PDG Malongo

JURY DE TRAVAIL :

Président du jury de travail : Patrick CHEVALLOT

Jurys :

David BRIAN -MOF pâtissier

Jean-Claude CANESTRIER - MOF Champion du Monde

JURY DE DEGUSTATION :

Christophe NIEL – Professeur de Pâtisserie – Lycée Escoffier

Gilbert VISSIAN – L'African Queen – Beaulieu sur Mer

Mercotte – France Bleu – M6

Anne LIMBOURG – Journaliste gastronomique

Claire VERNEIL – Cheffe pâtissière

Roland ZANIN – Saint Gervais Relais Dessert



JURY ARTISTIQUE :

SAB

4^{ème} Concours « Challenge Jeunes Talents | 14h - 18h | International Club Toques Blanches Section Côte d'Azur



Le concours « Challenge Jeunes Talents » est 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.

La tourte de lapin sera l'entrée imposée aux candidats. Ils devront réaliser également un plat autour de la baudroie, accompagné de 3 garnitures, dont un féculent, un légume choisi dans un panier et de la blette, imposée.



JURY CUISINE :

Jacques ROLANCY

Jean-Claude CHANROUX

Jean-François PHILIPPE

M. FARJAUT

Eric FINON

JURY DEGUSTATION :

Laurent BALICCO

Jérôme BILLOT MOREL

Bruno BONELLE



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 : 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

Organisation || **NICEXPO**

Contact général : contact@nicexpo.org // 04.92.00.20.80

Directeur Général : Alain DEFILS : alain.defils@nicexpo.org

Directrice Commerciale et Marketing : Anne-Sophie MICHAUD : anne-sophie.michaud@nicexpo.org

Chef de Projet : Marie de Fleurac : marie.defleurac@nicexpo.org

Relations Presse || **Martine DELOUPY**

Contact : martinedeloupy@gmail.com // 06.60.51.61.72

Réseaux sociaux

Retrouvez toute l'actualité d'AGECOTEL sur le site, les réseaux sociaux Facebook, Twitter et Instagram :



www.agecotel.com



facebook.com/agecotel



twitter.com/agecotel

Nos partenaires

Le salon AGECOTEL est organisé avec le soutien de



En partenariat avec :



Bloc-Notes

A series of horizontal dotted lines for taking notes.



Le Salon Professionnel à taille humaine



2 • 5 FÉVRIER 2020

Palais des Expositions • NICE

www.agecotel.com

