

COMMUNIQUÉ DE PRESSE#1 – Mâj 08 novembre 2021

AGECOTEL

06 AU 09 Février 2022

Palais des Expositions de Nice



Créé et organisé par l'association NICEXPO, le Salon **AGECOTEL** prendra ses quartiers au Palais des Expositions de Nice pour 4 jours, du **dimanche 06 au mercredi 09 février 2022**. Rendez-vous biennal attendu, **AGECOTEL** propose aux professionnels des CHR et Métiers de Bouche de la région PACA, une offre complète d'équipements, produits et services.

« Au-delà de la symbolique que représente le **30^{ème} anniversaire** du salon **AGECOTEL**, nous souhaitons pour l'édition 2022, un esprit de fête, de retrouvailles et de plaisir pour les restaurateurs, les hôteliers, les boulangers, les poissonniers, les traiteurs, les bouchers et tous les autres métiers de bouche qui viendront à la rencontre de leurs fournisseurs. Lors du dernier salon en février 2020, nous étions tous un peu inquiets de la situation sanitaire, mais nous n'avions pas en tête qu'un mois plus tard, nos visiteurs, nos exposants, nous-même serions privés de pouvoir exercer notre métier. Alors tournons-nous vers le futur, la reprise, le business, le dynamisme économique... et comme organisateur d'AGECOTEL, pour la défense de nos valeurs : la valorisation des métiers, la convivialité, la proximité, l'échange, la transmission des savoir-faire pour les jeunes.... Comme le dit notre baseline : « Le salon professionnel à taille humaine » *Alain DEFILS – Directeur Général de NICEXPO*

LE PRESIDENT D'HONNEUR ET LE PRESIDENT DES JURYS DE L'ÉDITION 2022.



Photo Mickael Alesi

Le Chef Philippe JOANNES, MOF, Président des Meilleurs Ouvriers de France Région Sud a accepté pour la seconde fois d'être le Président d'Honneur de l'édition 2022 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.



C'est le chef étoilé Jacques MAXIMIN, MOF 1979 et Vice-Président du Concours des Meilleurs Ouvriers de France Cuisinier, qui a accepté d'être le Président des Jurys des concours de l'édition 2022 d'AGECOTEL.

Depuis novembre 2020, le Chef est devenu le Conseiller Culinaire et Chef de Résidence pour l'École DUCASSE à Meudon. Alain DUCASSE l'a choisi pour proposer aux élèves de côtoyer une légende vivante de la Cuisine Française, qui va leur transmettre son savoir, son savoir-faire, ses conseils, son regard.

La 30^{ème} édition proposera un programme de concours en présence de nombreux chefs étoilés, MOF et acteurs de la profession :

La 6^{ème} **Coupe du Monde des Ecaillers**
Le **Concours Pro-AM** proposé par les Maîtres Restaurateurs
Le **Neptune d'OR**
Le **Chou au féminin**
Le « **Un plus un font trois** »
Le 4^{ème} **Trophée Cacao Criollo**
Le 1^{er} **Trophée Natsuc d'Or**

(Détails des concours dans le CP#2)



On retrouvera aussi :

- Le 2^{ème} **Forum de la Restauration Collective**, organisé en partenariat avec Méditéa et le Réseau Restau'Co : une journée de travail et de partage de bonnes pratiques programmée le mercredi 9 février, pour encourager un échange des savoir-faire et des expériences entre professionnels de tous les secteurs de la restauration collective (éducation, santé, entreprises, administrations, transport...)
- Un Espace dédié aux start-up



AGECOTEL s'appuie sur un Comité de Pilotage, constitué de représentants des organisations professionnelles de tous les secteurs, mais également de chefs d'établissements des centres de formation, AGECOTEL attachant une grande importance aux valeurs de la transmission des savoir-faire.

