



AGECOTEL

ALIMENTATION • HÔTELLERIE • RESTAURATION



le Salon Professionnel à taille humaine

6 • 9 FÉVRIER 2022

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 **30ème 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 17 000 visiteurs professionnels : plus de 200 entreprises représentées sur plus de 150 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, mais aussi pour se retrouver après 2 années difficiles liées à la crise sanitaire.

C'est donc 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, le chef **Philippe Joannes** sera pour la seconde fois, le **Président d'Honneur d'Agehotel**. A ses côtés, le chef étoilé **Jacques Maximin**, MOF 1979 et Vice-Président du Concours des MOF Cuisinier, présidera les jurys des concours.

Ils seront entourés 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 2022 EN QUELQUES CHIFFRES

- ❖ 10 000 m² d'exposition
- ❖ 200 entreprises représentées
- ❖ 15 000 visiteurs professionnels attendus
- ❖ De nombreux concours et animations

<i>AGECOTEL 2022</i>	4
Le 1 ^{er} Salon des professionnels de la Méditerranée	4
Rendez-vous des professionnels	4
Et en 2022	4
 <i>LES TEMPS FORTS DE L'EDITION 2022</i>	5
Les Personnalités au rendez-vous	5
Tous les jours, des animations	5
Dimanche 6 février 2022	6
Lundi 7 février 2022	8
Mardi 8 février 2022	7
Mercredi 9 février 2022	8
 <i>INFORMATIONS PRATIQUES</i>	10
<i>NOS PARTENAIRES</i>	11
<i>BLOC-NOTES</i>	12

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



Créé il y a plus de 39 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 2020, représentant 230 marques et plus de 11 900 visiteurs uniques et 17 000 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 Salon professionnel à taille humaine » est la signature d'AGECOTEL. Un salon qui, dans les conditions sanitaires actuelles, joue la carte de la proximité et aussi de la 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 peuvent découvrir les produits, comparer et échanger avec les producteurs et distributeurs dans un cadre privilégié.

Et en 2022...



Pour 2022, le salon AGECOTEL travaille au développement de l'offre initiée en 2020 : Un espace dédié aux start up permettra de s'intéresser de façon pragmatique aux nouvelles technologies. Les circuits courts sauront être mis à l'honneur.

Le **2^{ème} Forum des Restaurations Collectives** sera organisé le mercredi 9 février, en collaboration avec Méditéa et Restau'co : échanges pratiques pour les professionnels sur les sujets d'actualité : organisation de la restauration collective en période de crise ; Egalim, loi Climat et résilience ; suppression du plastique et solutions de remplacement, problématiques RH...

©NICEXPO

©NICEXPO

©NICEXPO

Les Personnalités au rendez-vous

Philippe JOANNES | Président d'honneur.

Le Chef **Philippe JOANNES**, **Président des Meilleurs Ouvriers de France Région Sud** sera pour la seconde fois Président d'Honneur 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**.



Jacques MAXIMIN | Président d'honneur des jurys des concours.

Le chef étoilé **Jacques MAXIMIN**, **MOF 1979** et **Vice-Président du Concours des Meilleurs Ouvriers de France Cuisinier**, 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'Ecole 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.

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, Jacques Chibois, David Vaqué, Didier Aniès, Garry Dorr...



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



Dimanche 6 février 2022

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

À l'instigation de Marcel LESOILLE, cette 6^{ème} édition du concours 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, Sénégal, Tunisie, Maroc, Sri Lanka, Espagne, Suisse, Principauté de Monaco, Russie, Chine, Inde, Mali...

©Crédit photo Olivier ATTAR



Lundi 7 février 2022

11h : Inauguration officielle en présence de M. Philippe JOANNES, Président d'honneur d'AGECOTEL et de M. Jacques MAXIMIN, Président des jurys des concours

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



À l'instigation de Théo MANSI, avec 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 4^{ème} édition du Challenge Pro-Am est : le chapon, encore appelé la grande rascasse rouge.



<

Neptune d'Or | 13h à 17h | **Élaboration et réalisation d'une recette comportant des produits de la mer et du chou.**



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** : cette année, le congre, le homard, les saint-jacques et le chou frisé. La générosité, le respect des produits seront évalués au même titre que la technique, la présentation et bien sûr, le goût.



Mardi 8 février 2022

Concours « Un et Un font Trois » | 10h à 14h | **Et le zéro déchet**



Imaginé par l'association **Les Toques Brulées**, **David et Noëlle Faure** et **Laurent Capdeville** s'inspirent des Fables de la Fontaine et plus particulièrement de la fable "Le loup et l'agneau" pour créer le 1er Concours "**Un et un font trois**" !

Le loup et l'agneau seront les ingrédients imposés pour une 1ère assiette d'inspiration terre/mer.

Les candidats devront ensuite proposer au jury une assiette sucrée : un dessert cuisiné sur le thème des agrumes.

Mais le **défi final se corse** : avec l'ensemble des restes incluant les épluchures et les restes, les candidats devront proposer une 3ème assiette ! Le 0 gaspillage est au cœur de cette nouvelle épreuve !



Concours « Le chou au féminin » | 14h à 18h | **Concours de pâtisseries professionnelles**



Les concours d'AGECOTEL seront donc « chou », mais cette fois-ci version sucrée. Réservé aux pâtisseries professionnelles, ce nouveau concours placé sous le regard bienveillant et exigeant de **MERCOTTE** et d'un jury féminin aura pour thème évidemment : **le chou**. Deux épreuves de créativité, autour d'un chou de 7 cm et de 3 mini-choux pour un café gourmand.



Mercredi 9 février 2022

2ème FORUM AGECOTEL DES RESTAURATIONS COLLECTIVES | 10h à 18h | **Le rendez-vous de la Restauration Collective.**



Lieu de débats et échanges de bonnes pratiques, le 2ème 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.

Parmi les thèmes abordés pour ce 2ème rendez-vous : l'organisation de la restauration collective en période de crise ; Egalim, loi Climat et résilience ; suppression du plastique et solutions de remplacement ; problématiques RH, recrutement et formation.

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



4ème 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 devront travailler autour d'un thème qui est en cours de réflexion.



AGECOTEL accueillera aussi :

Arrêtés au 10 novembre 2021 et susceptible d'être modifiés

France PIZZA TOUR | Lundi 07 février



Événement organisé par l'Association des Pizzerias Françaises, APF. L'Étape niçoise pour la qualification du Championnat de France de la pizza est coordonnée et animée par Eric Riem, Directeur de l'École Française de Pizzaiolo.



Concours du Meilleur Entremet Citron | Mardi 08 février

Quoi de mieux qu'un ingrédient local pour motiver des candidats pâtisseries : Agecotel accueillera la finale de ce concours organisé par la Fédération des Boulangers et Pâtisseries des Alpes-Maritimes sur le thème de l'entremet, bien évidemment au citron !



Concours de la meilleure Baguette de tradition Française des Alpes-Maritimes | Mercredi 09 février



Toujours très attendue par les boulangers des Alpes-Maritimes, le concours de la meilleure baguette de tradition est devenu un rendez-vous incontournable d'AGECOTEL. Le jury sera composé de professionnels reconnus de la profession.



Trophée NATSUC | 14h à 17h | Mercredi 09 février



Proposé par NATSUC avec le soutien de l'EMAIL GOURMAND, ce concours est ouvert aux pâtisseries et pâtisseries professionnels, boutique et restaurant, qui devront proposer leur recette originale de la pavlova. Le président du jury, le chef pâtissier Christian COTTARD, champion de France du dessert, sélectionnera 6 recettes, selon lui les plus créatives, dans le respect de l'utilisation de NATSUC.

Les finalistes sélectionnés seront invités à présenter leur dessert sur assiette, au jury présidé par Christian COTTARD et composé de pâtisseries et pâtisseries professionnels



Matière grise et conférences...

Parmi les thèmes en préparation :



Les influenceurs au service des restaurateurs
L'attractivité des métiers de l'hôtellerie-restauration et les problématiques de recrutement
Les nouveaux clients post pandémie et leurs attentes
Créer l'émotion pour créer la loyauté
La transmission d'entreprises



Informations pratiques

Dates || Du dimanche 6 au mercredi 9 février 2022

Lieux || Palais des Expositions de Nice

Horaires || 10h à 19h (18h le mercredi 09 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 SEIGNEUR 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 soutiens et partenaires

Le salon AGECOTEL est organisé avec le soutien de :



En partenariat avec :



Bloc-Notes

Handwriting practice area consisting of 24 horizontal dotted lines on a white background.



6 • 9 FÉVRIER 2022
Palais des Expositions • NICE
www.agecotel.com

