



# AGEHOTEL 30<sup>e</sup>

ALIMENTATION • HÔTELLERIE • RESTAURATION



*le Salon Professionnel à taille humaine*

27 • 30 MARS 2022

Palais des Expositions • NICE

[www.agecotel.com](http://www.agecotel.com)



# AGECOTEL

ALIMENTATION • HÔTELLERIE • RESTAURATION

30<sup>ème</sup> édition

# SOMMAIRE

<b>SOMMAIRE</b> .....	<b>3</b>
<b>PRODUITS DE CONSOMMATION</b> .....	<b>4</b>
CHATEAU ROUBINE   Stand E39 .....	4
DAB   Stand E50.....	4
ROUGIE FOIE GRAS   Stand F39 .....	4
LA POUSSERAIE   Stand D40 .....	5
PONTHIER   Stand B41.....	5
MIMOCELLA   Stand D42 .....	6
BRASSERIE D'AQUI   Stand C31 .....	7
GIMBER   Stand E48 .....	7
CASTIE INTERNATIONAL   Stand E41 .....	7
NATURDIS   Stand B36.....	8
<b>NOUVELLES TECHNOLOGIES, SERVICES</b> .....	<b>8</b>
VESTO   Stand D00b .....	8
SUNDAY   Stand C 15 .....	8
ETIKORESTO   Stand D 10 .....	9
DETEC'TABLE   Stand G19.....	9
<b>EQUIPEMENTS, MOBILIER, DECORATION</b> .....	<b>10</b>
SODIMATS   Stand F21 .....	10
DIFFUSION SOLUTIONS ECOLOGIQUES   Stand F16 .....	10
MEIKO   Stand E11.....	10
UNOX   Stand C08.....	10
KRAK   Stand E00.....	11
BRUNNER-ANLIKER   Stand C13 .....	11
GREEN KELI   Stand C22.....	11

## CHATEAU ROUBINE | Stand E39

La famille Rousselle-Riboud a le plaisir de présenter les 1ères cuvées de son nouveau domaine situé dans la Vallée du Rhône : Chante Bise. Le domaine est certifié pour moitié en agriculture biologique, et finalisera bientôt sa transformation.

Sont proposés des vins de différentes appellations : Côtes-du-Rhône Villages et Côtes-du-Rhône Villages Suze la Rousse, ainsi qu'une gamme de vins naturels dans les trois couleurs : Origine Nature



Contact Presse : M. Thomas JEQUECE – [thomas.jequece@bakus.com](mailto:thomas.jequece@bakus.com) – 06.15.10.51.90

## DAB | Stand E50



A découvrir sur le stand DAB : le Mezcal mexicain MAHANI. Elaboré à partir d'une méthode biodynamique, le mezcal est produit dans les hautes montagnes de San Juan del Rio, à Oaxaca. Elaboré traditionnellement sans électricité ni produits chimiques par des Maestros mezcaleros, le Mezcal MAHANI est 100 % agaves Espadin, mettant 7 ans à mûrir avant d'être cultivées à la main.

Contact Presse : Mme Marie DUBOIS – [m.dubois@sasdab.fr](mailto:m.dubois@sasdab.fr) – 06.79.86.18.07

## ROUGIE FOIE GRAS | Stand F39

**#1** Les pâtes fraîches création à la viande de canard, légumes et fruits secs de saison : dernière innovation Rougié proposant des recettes alliant modernité et gourmandises, ces pâtes de qualité supérieure surgelées, à la garniture généreuse et savoureuse, permettent une proposition simple ou travaillée, en entrée ou en plat



**#2** Le pavé d'effiloché de confit de canard spécial Burger : devenu un « must-have » avec 8 restaurateurs sur 10 qui en propose sur leurs cartes, le burger est une proposition incontournable qui se « premiumise » avec des offres gastronomiques. Rougié présente sa version avec un burger ultra-gourmand grâce à son effiloché de confit de canard 100 % origine France, en pavé individuel surgelé, pour plus de praticité. Une alternative originale qui apporte une réelle différenciation sur la carte.

**#3** La verrine individuelle de foie gras entier IGP Sud-ouest : idéale pour la restauration assise, en planche apéritive mais aussi pour la vente à emporter, la verrine gastronomique est un foie gras de canard mi-cuit d'exception, prêt à l'emploi, qui permet en plus une parfaite maîtrise du coût portion





**#4** La garniture tartinable de canard, légumes & co : Rougié présente sa nouvelle gamme qui allie la générosité du canard et la fraîcheur du végétal. Une offre savoureuse et inattendue, idéale en tapas, tartines et sandwiches pour booster la créativité des professionnels exigeants

Contact Presse : Mme Romane BRETON – [romane.breton@euralis.com](mailto:romane.breton@euralis.com) – 05.59.77.78.27

## LA POUSSERAIE | Stand D40



La Pousseraie vous invite à sublimer entrées, plats, desserts et cocktails grâce aux micropousses ! Entre la gamme germée et la jeune pousse, c'est le moment où la plante laisse apparaître ses deux premières feuilles. Les microvégétaux de la Pousseraie sont naturels et locaux, cultivés dans une ferme aquaponique située à Nice. A ce jour, 17 variétés constituent la gamme : pois, coriandre, roquette, persil, radis, moutarde...

**STAND « COUP DE POUCE »**

Contact Presse : Mme Blanche DUNCOMBE – [blanche@lapousseraie.fr](mailto:blanche@lapousseraie.fr) – 07.68.00.60.83

## PONTHIER | Stand B41

PONTHIER vous propose de découvrir ses gammes de purées réfrigérées, produits prêt-à-l'emploi, purées labellisées Agriculture Biologique et PURE\*, composition 100% fruit

*\*Label PURE : PURE est le label créé par PONTHIER pour garantir des produits sains, sans résidu de pesticides, grâce à des modes de cultures responsables et engagés et des analyses sur tous les lots de fruits approuvés par les experts Ponthier. En janvier 2022, 33 références sont étiquetées PURE, sans résidu de pesticides (limite de quantification à 0,01mg / kg pour plus de 610 molécules analysées) quel que soit leur conditionnement.*



**#1 A la framboise** : Une belle framboise de moyenne montagne cultivée en Agriculture Biologique par des petits producteurs... Ponthier a sourcé la variété Willamette en Serbie pour produire sa purée de framboise labellisée Agriculture Biologique. La framboise Willamette y est cultivée par des petites productions familiales situées en moyenne montagne entre 300 et 900 mètres et entourées de bois. La faune et la flore de ces bois apportent les auxiliaires prédateurs et les nutriments nécessaires aux cultures, qui s'épanouissent donc sans aucun traitement chimique. Celles-ci ont un rendement hectare plus faible mais offrent un goût plus prononcé, acidulé et parfumé ainsi qu'un BRIX plus élevé. Afin de supprimer toute note d'amertume, les akènes sont retirés lors du processus de transformation de la purée, qui ne contiendront que la chair du fruit.

**#2 Avec des baies d'açai** : Cette minuscule baie pourpre, presque noire, est issue d'un élégant palmier exclusivement sud-américain. L'açai pousse principalement sur des terrains marécageux. Sa terre de prédilection reste le bassin de l'Amazonie, du nom de la forêt possédant la plus large biodiversité du monde. C'est vers cet écosystème unique et singulier que Ponthier s'est tournée pour sélectionner une qualité d'açai de premier choix. On note que l'açai est essentiellement utilisé pour la confection d'açai bowls, une tendance healthy qui ravit Foodies et Vegan grâce à des recettes vitaminées, fraîches et équilibrées, très peu caloriques





**#3 A la mangue :** retrouvez l'onctuosité de la mangue Alphonso cultivée en Agriculture Biologique... Pour la production de sa purée labellisée Agriculture Biologique, Ponthier a sélectionné la prestigieuse mangue Alphonso d'Inde. De petite taille, très concentrée en sucre et en pigments, elle est à la fois parfaitement parfumée, charnue et non fibreuse. Le terroir indien garantit une excellente qualité de fruits grâce à un sol à la fois acide et très rocheux. Ponthier achète ses mangues auprès de petits producteurs qui travaillent le manguier depuis de nombreuses années et récoltent les fruits manuellement. Les arbres sont traités naturellement à l'aide d'engrais naturels organiques ou minéraux vaporisés directement sur les feuillages

**#4 Au citron jaune :** La purée de citron jaune de la Maison Ponthier, obtenue par extraction du jus et expulsion des fibres, se distingue par la grande qualité du citron sicilien sélectionné. Terre volcanique entourée de montagnes, la Sicile présente un terroir très fécond pour la culture des agrumes. Les montagnes de l'île sont composées principalement de terrains tertiaires, dit terrains « Trubi » ou « Marnes blanches », riches en calcaire, sables jaunes fins et minéraux. Ces sols drainants sont le socle idéal pour les agrumeraies. Par ailleurs, les montagnes sont très riches en petits torrents qui alimentent régulièrement les sols. La permanente exposition naturelle au soleil de l'île, indispensable au bon développement des agrumes, contribue également à la grande qualité des fruits siciliens.



**#5 A la fraise :** La Maison Ponthier propose une purée de fraise associant les variétés Camarosa et Mara des Bois. La fraise Mara des Bois sélectionnée par la Maison Ponthier, cultivée au Maroc et en France, apporte une note fruitée, boisée et enrichit le profil aromatique de la purée. Celle-ci présente un beau parfum ainsi qu'une saveur fraîche, ronde et gourmande, notamment grâce au retrait des akènes lors du processus de production. De couleur rouge clair, sa texture est parfaitement lisse et homogène, fidèle à l'aspect charnu du fruit frais.

De nombreux parfums disponibles. Parmi les applications possibles : pâtisserie (crèmes, confits, gelées, mousses, émulsions, granités, glaçages, coulis, confiseries, sorbets, glaces), boissons (cocktails, mocktails, smoothies, jus, cafés, thés, chocolats, bières, milkshakes, lassis...), cuisine (sauces, vinaigrettes, déglaçages, condiments, nappages, laques, gelées, inclusions, espumas, sorbets, coulis ...).

Contact Presse : Mme Héléna TCHEKOV – [h.tchekov@ponthier.net](mailto:h.tchekov@ponthier.net) – 06.71.41.83.17

## MIMOCELLA | Stand D42

Depuis quelques années, les fleurs s'invitent en cuisine, et en particulier dans les plats sucrés. Au sein d'un territoire unique situé entre littoral et massifs forestiers, sur la route du mimosa et de sa capitale, Mandelieu la Napoule, Mimocella fait ainsi découvrir le parfum délicat de la fleur fraîche de mimosa, dans son sirop Mimo, aussi agréable au goût et à l'odeur, sans arôme sans colorant, sans acide citrique et 100% naturel.

A tester aussi le Mimocello, spiritueux à la fleur fraîche de mimosa sauvage cueilli à la main, les pompons étant récoltés entre janvier et mars.

Contact Presse : M. Laurent RAYNAUD – [contact@mimocella.com](mailto:contact@mimocella.com) – 06.10.96.29.91



**STAND « COUP DE POUCE »**

## BRASSERIE D'AQUI | Stand C31

---



Après 2 ans de recherche basée sur l'art de la bière artisanale, inspirés par le mouvement de la « Craft Beer », ces 3 amis d'enfance ont créé la Brasserie d'Aqui, après avoir remporté la médaille d'or du Concours du Brasseur amateur de Nice. Pour leur premier produit « La Bellanda », une « hoppy pale ale », ils se sont rapprochés d'un artiste local, Brian Caddy pour concevoir le design de la canette, qui a été également pensée éco-responsable.

Contact Presse : M. Loïc LEPAGE – [brassieredaqui@gmail.com](mailto:brassieredaqui@gmail.com) – 07.68.84.48.93

**STAND « COUP DE POUCE »**

## GIMBER | Stand E48

---

Gimber a un gout puissant, concentré de gingembre bio de qualité, de citron et d'épices à faire frémir les papilles ! Plus qu'un concentré au gout relevé, Gimber est une vraie alternative aux boissons alcoolisées : à déguster en « perfect serve » (20 ml de Gimber et 200 ml d'eau pétillante), en « hottie » avec de l'eau chaude, ou encore dans des cocktails avec ou sans alcool ou encore des préparations culinaires. Pas d'alcool, que du caractère !

Contact Presse : Mmes Julie De Vos et Clémence DUPAU – [clemence.dupau@gimber.com](mailto:clemence.dupau@gimber.com) – 06.71.79.94.13



## CASTIE INTERNATIONAL | Stand E41

---



L'ensemble de la gamme de Caste International, basé à Mougins, est composé de produits aromatiques et d'huiles essentielles dédiés aux professionnels des secteurs de l'agroalimentaire, tels que les pâtisseries, restaurateurs, traiteurs, glaciers, chocolatiers et confiseurs. Ils apportent également des solutions d'intégration des produits telles que les huiles essentielles en milieu hôtelier grâce à des solutions innovantes.

Contact Presse : [contact@castie-international.com](mailto:contact@castie-international.com) - 07 54 17 46 28

## NATURDIS | Stand B36



NaturDis, entreprise familiale et grossiste en alimentation biologique depuis 1983, lance sa gamme exclusive de produits bio et italiens. Antipasti, pestos, charcuteries, fromages et condiments composent cette gamme fabriquée dans le respect de la tradition italienne : un savoir-faire unique transmis de génération en génération.

Contact Presse : Aurélie PAYET -

[aurelie.payet@naturdis.com](mailto:aurelie.payet@naturdis.com) - 06 73 17 36 00

## NOUVELLES TECHNOLOGIES, SERVICES

### VESTO | Stand D00b

VESTO est une start up française qui permet aux acteurs de la restauration de pratiquer une cuisine durable et rentable. Pour cela VESTO développe un marché du réemploi de matériel plus transparent, plus équitable et plus accessible.

Une machine reconditionnée est une machine de seconde main, c'est-à-dire qu'elle a déjà eu une vie par le passé. Mais contrairement à de l'occasion, elle a entièrement été remise en état par des spécialistes, et fonctionne parfaitement.

**STAND « COUP DE POUCE »**

Contact Presse : Marie-Caroline SARO – [mariecarolinesaro.ro@gmail.com](mailto:mariecarolinesaro.ro@gmail.com) –06.70.61.91.59



### SUNDAY | Stand C 15

Sunday, le moyen de paiement le plus rapide au monde : Sunday est la solution de paiement dédiée à la restauration qui permet aux clients de payer leur addition en moins de 10 secondes.

Il y a plus d'un an, Big Mamma lançait une solution similaire dans ses 14 restaurants à travers 3 pays, et les résultats ont dépassé de très loin la question sanitaire :

+40% de pourboires pour les serveurs

+12% de rotation des tables

+10% sur le panier moyen

50% des additions partagées en quelques secondes par les convives

Face à cet engouement du grand public et de leurs confrères restaurateurs en Europe et aux Etats-Unis, les fondateurs de Big Mamma décident de

s'associer avec Christine de Wendel pour proposer à tous les restaurateurs ce nouveau service de paiement.



Contact Presse : Sarah Ferry – [sarah.ferry@sundayapp.com](mailto:sarah.ferry@sundayapp.com) –07.77.91.95.96



## ETIKORESTO | Stand D 10

---



EtikOresto est une plateforme digitale pour accompagner les restaurateurs dans leur transition écologique. Elle permet de limiter les coûts et l'impact environnemental en achetant et en vendant du matériel d'occasion. EtikOresto propose ce concept digital avec un marché en ligne communautaire, un annuaire de fournisseurs engagés dans une économie durable, avec une boutique éco-responsable. Un blog d'informations eco-friendly est également en ligne. [www.etikorest.com](http://www.etikorest.com)

Contact Presse : Carolyn Paul – [ablacarolyn@gmail.com](mailto:ablacarolyn@gmail.com) – 06.24.09.65.37

## DETEC'TABLE | Stand G19

---



Detec'Table propose aux chefs d'entreprise de la restauration, un vrai levier numérique pour générer un revenu additionnel et pour intégrer un label de qualité basé sur un Club de consommateurs et de Restaurateurs motivés. Aller au plus efficace et au plus simple sont les maîtres-mots de Detec'Table : sur l'application ou via le site internet, une collection de restaurateurs innovants, fiers et animés par la passion du métier indiquent leurs couverts disponibles et réservables soit à l'instant T, sur un service précis, ou sur une période choisie.

### SODIMATS | Stand F21



Sodimats présente le Beermatic Dual TAP de HOSHIZAKI : c'est un distributeur de bière pression entièrement automatique, avec gestion de mousse. Le contrôle des quantités mains libres permet de servir une quantité prédéfinie de bière réfrigérée et de mousse, toujours à bonne température et idéalement dosée : le barman peut rester ainsi multitâches, de la prise de commande au paiement et au service.

Contact Presse : M. Yvon GUEZ

### DIFFUSION SOLUTIONS ECOLOGIQUES | Stand F16

Aujourd'hui, si vous produisez plus de 10 tonnes de déchets alimentaires par an, ou l'équivalent de 150 couverts/jour, la loi vous oblige à trier ces déchets à la source et à les valoriser. DSE propose des déshydrateurs conçus pour une utilisation quotidienne afin de répondre à tous types de restauration. Cette technologie innovante réduit jusqu'à 90% le volume de déchets organiques en moins de 24 h en une poudre sèche. Cette solution est économique et s'inscrit dans une démarche environnementale.



Contact Presse : Mme Sophie COQUELLE – [s.coquelle@dse-ecologie.com](mailto:s.coquelle@dse-ecologie.com) – 06.40.62.54.50

### MEIKO | Stand E11



MEIKO a développé un casier qui permet de laver 16 bouteilles, avec des buses qui s'insèrent directement dans les bouteilles, pour une plus grande efficacité. Et pour un résultat parfait, il y a deux circuits d'eau (un pour le lavage, et un pour le rinçage) : cela permet également de rincer correctement à l'eau claire, et donc d'être plus hygiénique.

Le plus : ce casier s'adapte sur un lave-vaisselle MEIKO avec un simple adaptateur, donc pas besoin d'une machine spécifique pour les bouteilles, si on veut également laver d'autres types de vaisselle.

Contact Presse : Mme Audrey VERGELY – [a.vergely@meiko.fr](mailto:a.vergely@meiko.fr) – 01.64.15.65.30

### UNOX | Stand C08

Unox conçoit et fabrique des fours professionnels pour la restauration, la gastronomie, les grandes cuisines et les banquets, les chaînes de restauration, les fast food, la boulangerie et la pâtisserie fraîche et surgelée et, enfin, pour des installations sur de grands navires et plates-formes. Les fours Unox sont conçus et fabriqués pour garantir un niveau de qualité impeccable dans chaque processus de cuisson.



Contact Presse : [exhibitions@unox.com](mailto:exhibitions@unox.com)

## KRAK | Stand E00

---



La marque KRAK est née d'une envie simple : permettre aux professionnels de la restauration, de sublimer leurs espaces extérieurs grâce à des braseros, en créant une ambiance chaleureuse et originale.

Contact Presse : Mr Anthony DI MATTEO – [contactkrak@gmail.com](mailto:contactkrak@gmail.com) – 06.42.97.50.40

## BRUNNER-ANLIKER | Stand C13

---

Brunner-Anliker est fabricant de machines conçues pour couper, broyer, râper, mouliner et séparer des aliments. La géométrie de coupe exclusive dite « coupe en tirant » permet d'éviter toute perte inutile d'éléments nutritifs et de vitamines. Grâce à leur méthode biotechnologique ainsi qu'aux lames affûtées à la main, les structures cellulaires des légumes et des fruits les plus sensibles ne sont quasiment pas endommagées. Cela augmente considérablement la durée de conservation des produits transformés. A découvrir sur AGECOTEL : la machine coupe-légumes ANLIKER L.



Contact Presse : Mme Anja Melara – [anja.melara@brunner-anliker.com](mailto:anja.melara@brunner-anliker.com) – +41 44 804 21 61

## GREEN KELI | Stand C22

---



100 % éco-friendly, Green Keli accompagne ses clients, hôtels et restaurants, dans leur transition écologique.

Avec un objectif 0 plastique, Green Keli propose une gamme de produits alternatifs, avec la découverte d'autres matériaux, résistants, durables et respectueux de l'environnement ou d'autres réutilisables ou 100 % biodégradables.

Le kit d'accueil hôtellerie propose une brosse à dent et des cotons tiges en bambou, et des disques démaquillants dans un sachet en papier recyclé.

Côté restauration, les couverts sont en bois de noix de coco. Les pailles 100 % biodégradables sont à base de riz, et décomposables sous 60 jours.

Contact Presse : Mr Raphael IGLA – [hello@greenkeli.com](mailto:hello@greenkeli.com) – 06.08.17.49.54



AGECOTEL

ALIMENTATION • HÔTELLERIE • RESTAURATION

30<sup>ème</sup> édition