



AGECOTEL

ALIMENTATION • HÔTELLERIE • RESTAURATION



le Salon Professionnel à taille humaine

27 • 30 MARS 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 180 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, et dans le respect des normes sanitaires en vigueur, 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.

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
- ❖ 180 entreprises représentées
- ❖ 15 000 visiteurs professionnels attendus
- ❖ De nombreux concours et animations

<i>SOMMAIRE</i>	3
<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>FOCUS ECONOMIQUE</i>	5
<i>Les temps forts de l'édition 2022</i>	6
Les Personnalités au rendez-vous.....	6
Philippe JOANNES Président d'honneur.....	6
Jacques MAXIMIN Président d'honneur des jurys des concours.	6
Dimanche 27 mars 2022	7
Lundi 28 mars 2022.....	8
Mardi 29 mars 2022.....	10
Mercredi 30 mars 2022.....	11
<i>AGECOTEL accueillera aussi :</i>	12
Matière grise et conférences... ..	13
<i>Les animations :</i>	15
<i>Côté exposants :</i>	16
Les stands « Coup de Pouce ».....	16
Nouveaux produits, nouveaux services :	16
<i>Informations pratiques</i>	17
<i>Contacts</i>	17
<i>Réseaux sociaux</i>	17
<i>Nos soutiens et partenaires</i>	18
<i>Bloc-Notes</i>	19

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...



Le **2^{ème} Forum des Restaurations Collectives** sera organisé le mercredi 30 mars, 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...

... au travers de quelques chiffres de l'édition 2020 :

Visiteurs

17 000 professionnels attendus en 2022

11 920 visiteurs

pour un total de

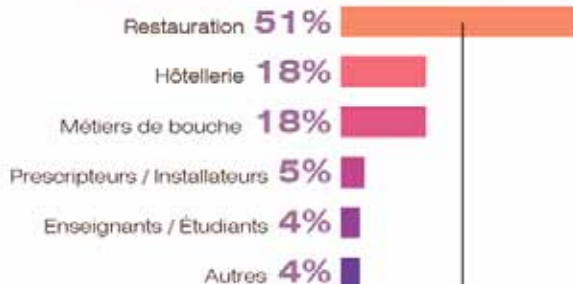
16 332 professionnels

Chiffres certifiés OJS en 2020

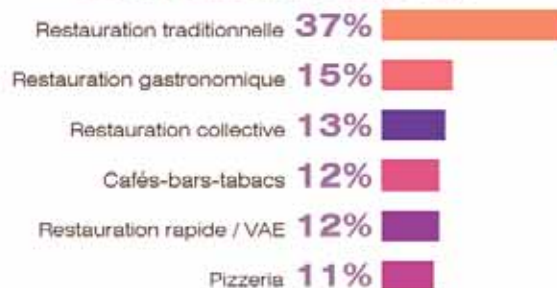
ORIGINES GÉOGRAPHIQUES :



DES VISITEURS DE TOUTE LA FILIÈRE :



DÉTAILS DANS LA RESTAURATION :



Retombées événementielles et touristiques nationales



business

20 428 059 € HT
d'affaires conclues entre participants



retombées économiques



Production événementielle



retombées sociales



Accueil touristique des participants, hors



retombées fiscales



919 321 € de TVA générée

Hébergement local
restauration locale
autres commerces locaux

Source

cleo Calculateur de performance événementielle

UNIMEV - CRT Pays Région

Les Personnalités au rendez-vous

Philippe JOANNES | Président d'honneur.

Le Chef **Philippe JOANNES**, 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, Théo Mansi, Jacques Rolancy, Jacques Chibois, David Vaqué, Didier Aniès, Dina Nikolaou, Victoire Finaz, Aya Belkahia, Lucie Pichon...



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 27 mars 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.



Pour cette 6^{ème} édition, la compétition est divisée en 2 parties :

- De 9h à 12 h : « Les meilleurs espoirs de la Coupe du Monde des Ecaillers »
- A partir de 14h : « La Coupe du Monde des Ecaillers »

... SOUS LE REGARD D'UN JURY DE PROFESSIONNELS :

Président d'Honneur du Salon :	Philippe JOANNES
Président d'Honneur des jurys :	Jacques MAXIMIN
Présidents du Concours :	Garry DORR / Philippe LE GAL
Présidente du Jury :	Sonia BICHET, Vainqueur 2020.

JURYS :

Etienne CHAVRIER - M.O.F - Poissonnier Ecailler
Jean Luc VIANEY - M.O.F - Poissonnier Ecailler
Jordan GOUBE - M.O.F - Poissonnier Ecailler
Arnaud VANHAMME - M.O.F - Poissonnier Ecailler
Cristian PERRIA - Vainqueur de la CDM 2012
Christian BOUVIER - Vainqueur de la CDM 2014
Fabrice SIBILIA - Vainqueur de la CDM 2016
Mickael LENOIR - Vainqueur de la CDM 2018
Jean Jacques CADORET - Ostréiculteur à Riec sur BELON
Yann HERCOURT - Ostréiculteur à Marennes Oléron
Adrien ROUMEGOUS - Ostréiculteur à Marennes Oléron
Jean Christophe GIOL - Ostréiculteur en Baie des Tamaris
Fabrice PROCHASSON – MOF - Président de l'Académie Culinaire France
Gilles BIANCHI- Responsable de l'Académie Culinaire France à Monaco.
Victor GUILLARD - Ostréiculteur à Mèze.
David GOMEZ - M.O.F - Poissonnier Ecailler.
Sami BEN SLAMA – Gérant Pêcherie U-LUVASSU à Monaco
Kévin MAMELIN – Gérant Pêcherie Azurée à Mouans Sartoux
Henri CAPELA – Journaliste culinaire
Fabrice GASS – Journaliste culinaire



Lundi 28 mars 2022

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



Organisateur : Théo MANSI

Président du jury et parrain de l'édition 2022 : Jacques MAXIMIN – MOF

Jurys :

Alain LLORCA – 1* Michelin - Restaurant Alain LLORCA à la Colle-sur-Loup - Gagnant de l'édition 2020

Christian MORISSET – Maître Restaurateur – 1* Michelin

Patrick RAINGEARD – 1* Michelin - La Table de Patrick Raingeard à Eze Bord de Mer

Jacques ROLANCY - MOF

Alain FONTAINE – Président de l'AFMR – Association Française des Maîtres Restaurateurs

Edmond LAMPIDECCHIA – Directeur Metro Nice

Jury technique :

Gerardo MANSI – Restaurateur



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.



LES MEMBRES DU JURY :

Table d'Honneur :

Philippe JOANNES – MOF

Jacques MAXIMIN - MOF 1979 et vice-président du concours des Meilleurs Ouvriers de France Cuisinier

Eric RABAZZANI - Vainqueur du concours 2020

Eric BOUCHENOIRE – MOF

Théo MANSI

Et un invité surprise

1^{ère} Table

Arnault FAYE – MOF - Chef Exécutif du Restaurant « LA CHEVRE D'OR » à EZE

Dominique FRERARD - Chef Exécutif du Restaurant « Les trois forts - SOFITEL VIEUX PORT » à MARSEILLE

2^{ème} Table

Fabrice PROCHASSON - MOF - Chef exécutif « ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE »

Joël GARULT - Chef Exécutif retraité du Restaurant « L'HERMITAGE » à MONACO

3^{ème} Table

Franck FERIGUTTI – MOF – Chef exécutif du « Groupe Brasserie Bocusse » à Lyon

Didier SIDOT- Président de l'Amicale Vaudoise des chefs de cuisine

4^{ème} Table

Jacques ROLANCY - MOF - Chef exécutif du Restaurant « LE BISTROT DES VIVIERS » à NICE

Patrick RAINGEARD - Chef Exécutif du Restaurant « LA TABLE DE PATRICK RAINGEARD » à EZE

5^{ème} Table

Jacques CHIBOIS - Chef exécutif du Restaurant « LA BASTIDE SAINT ANTOINE » à GRASSE

Palmire LEBLANC – Cheffe exécutive sur BATEAUX ET VILLAS

6^{ème} Table

Gérard SALLÉ – Chef exécutif exécutif du Restaurant « L'HERMITAGE » à MONACO

Margareth LIENHARDT – Cheffe exécutive à l'Auberge « GOXKI » à SAINT MARTIN ARBEROUE

COMMISSAIRES :

Luc GAMEL - MOF - Chef Exécutif du Restaurant « L'HERMITAGE » à MONACO

Didier ANIES – MOF - Chef exécutif de l'Institut Glion – GLION SUR MONTREUX / SUISSE

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 !



Parmi les membres du jury : des femmes chefs :

Noëlle Faure

Déborah Georges

Laurence Duperthuy-Stramigioli

Julie Milici

Claire Verneil

Eugénie Guillermin

Et des Chefs MOF :

Philippe Joannes

Jacques Rolancy

Jean-Marc Delacourt



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**, de **Claire VERNEIL**, 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.

Président d'Honneur du Salon :

Président d'Honneur des jurys :

Marraine du Concours :

Présidente du Jury :

Philippe JOANNES

Jacques MAXIMIN

MERCOTTE

Claire VERNEIL

Claire VERNEIL sera entourée de :

Dina NIKOLAOU

Aya BELKAHIA

Victoire FINNAZ

Lucie PICHON



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

Ce 2^{ème} Forum des Restaurations Collectives, organisé par AGECOTEL et animé par Agnès CASO (Méditéa) a pour vocation d'encourager un partage des savoir-faire et expériences entre professionnels de tous les secteurs de la restauration collective (éducation, santé, entreprises, administrations, transport...) en Région PACA Corse.

Les enjeux de la restauration collective sont majeurs et il s'agit pour tous d'accélérer la mise en œuvre de pratiques responsables et durables.



Le Forum des Restaurations Collectives 2022 a pour objectif de traiter des problématiques urgentes auxquelles font face les différentes structures de restauration collective dans tous les secteurs. Le Forum va développer les points durs rencontrés par les professionnels, et les initiatives prises.

Les points clés partagés vont se recentrer sur la façon de bâtir des projets transversaux opérationnels, et donc de donner du sens aux actions de chacun, de fédérer des équipes autour des initiatives prises, d'accompagner les acteurs des projets pour des relations efficaces et pérennes.

Avec la participation de :

Christophe MARI, Président Restau'Co PACA, Cofondateur Méditéa Academy

Karine BOUTROUX / PASCAL-SUISSE, Chargée de mission Alimentation, DRAAF PACA.

Pierre-Emmanuel DREYFUSS, Directeur Général Est Sud Est Newrest

Muriel MARMILLOT, Responsable du Développement Elior France,

Philippe GONDRAL, Directeur Général Est Sud Est Newrest

Gisèle HAMM, Responsable Restauration CHU de Nice

Nicolas BOURGEOIS, Directeur du Campus Vert d'Azur, Antibes, et projet depuis 3 ans sur le Système Alimentaire Local et Durable en Restauration collective pour l'établissement

Aurore LEROUX, Service Vie des Etablissements, lycées Région Sud PACA pour le gaspillage alimentaire et la transition plastique des lycées PACA.

Magalie BROUARD, ADJ, Directrice du cercle Mixte Gendarmerie Nationale de Grasse.

Avec un invité qui partagera son regard sur la restauration collective :

Carlos MARSAL, Chef intendant privé, précédemment Chef de cuisine d'Ambassades de différents pays, Préfecture de Police Paris, Chef intendant Institut Polaire Paul Emile Victor, chef de production économat des Armées sur terrains d'opérations militaires.

Avec la participation de **Philippe JOANNES**, MOF, Président d'honneur du salon AGECOTEL, Directeur des Evénements Culinaires à la SBM de Monaco.

Atelier 1 /10h30-11h15 :

Quelle organisation de la restauration collective en période de crise : évolution des modèles économiques ?

Comment chacun tire des enseignements de la crise ? Comment mettre en œuvre la transversalité des approches, du fonctionnement des organisations ? Comment réussir à mettre en place des solutions efficaces et pérennes ? Comment donner du sens et animer des démarches qui apportent des résultats durables ?

Témoignages des différents acteurs clés sur leur activité.

Atelier 2 / 11h30-12h15 :

Comment recruter et fidéliser : gestion RH à l'heure de la pénurie, recrutement et formation avec Méditéa Academy.

Changement de pratiques ? Nouvelles approches ? Comment la formation continue doit contribuer à construire le développement de demain

Atelier 3 /14h30-15h15

Les échéances 2022 des lois Egalim, Climat et Résilience sont là !

La DRAAF présente un point de situation, illustré par des témoignages de mises en œuvre.

Partage autour des points durs, de la mise en œuvre, des solutions. Réflexion sur l'organisation à mettre en place pour des projets pérennes.

Avec les témoignages des experts et professionnels de différents secteurs.

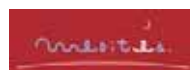
Atelier 4 / 15h30- 16h15

Transition plastique et solutions de remplacement :

Témoignages de pratiques mises en place ou en réflexion.

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



4^{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 devront travailler autour d'un thème large et propice à la créativité : la biodiversité.



Membres du jury :

Président du concours : Pascal LAC

Président d'honneur du concours : Jean-Pierre BLANC- Directeur Général – MALONGO

Et 12 membres professionnels désignés par le comité d'organisation



AGECOTEL accueillera aussi :

Arrêtés au 6 janvier 2022 et susceptible d'être modifiés

Concours de la meilleure Baguette de tradition Française des Alpes-Maritimes | Mardi 29 mars



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 et sera présidé par Monsieur Thomas SUBRIN, Meilleur Ouvrier de France.



Concours du Meilleur Entremets Citron | Mercredi 30 mars

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 placé sous la présidence de Monsieur Jean-Michel PERRUCHON, MOF Pâtissier.



Et un record du Monde du... ??? Ce sera la surprise du lundi 28 mars à 11 heures !

Trophée NATSUC | 14h à 17h | Mercredi 30 mars



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 abordés :











Internet 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



	DIMANCHE 27 MARS	LUNDI 28 MARS	MARDI 29 MARS
10h30		TABLE RONDE « Attractivité métier et recrutement » : Comment restaurer une attractivité métier auprès des jeunes ? Comment recruter des équipes pérennes ? <i>Animée par Fabrice Roy, journaliste TC Magazine, entourés de spécialistes métiers.</i>	TABLE RONDE « La synergie des acteurs du tourisme pour un développement harmonieux » : témoignages et échanges avec les membres du SKAL et des professionnels de la communication, des arts de la table, de la formation et du recrutement. <i>Animée par Nicolle MARTIN, Présidente du SKAL Côte d'Azur et Fabrice ROY, journaliste TC Magazine</i>
11h30		TABLE RONDE « Comment la commande et le paiement à table boostent vos chiffres et la satisfaction de vos clients » <i>Animée par Baptiste TIGNOL, Sunday</i>	
14h00	La médiation professionnelle au sein de l'entreprise : cas pratiques et échanges <i>Animée par Isabelle MAILLARD et Richard SADOWSKI, médiateurs professionnels VIA MEDIATION</i>		CONFÉRENCE « Comment faire sa carte en lien avec les producteurs locaux » <i>Animée par Philippe VILLEMAGNE, Directeur Opérationnel du Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence -Tourisme International Hôtellerie (TIH)</i>
14h30		CONFÉRENCE « Je maîtrise ma vitrine, en ligne et sur les réseaux sociaux » : pourquoi avoir un site internet ? Alimenter son profil Facebook et Instagram... <i>Animée par Bruno MAFFLARD, Directeur-Fondateur de Restaurateurs Indépendants</i>	
15h00	Projection du documentaire « Auguste Escoffier : une vision sociale » <i>Réalisé par Fabrice ROY, journaliste TC Magazine</i>		MASTER CLASS : « Les clefs du savoir-être » : invitation à la réflexion concernant la cohérence entre valeurs individuelles et valeurs d'entreprises. <i>Animée par Fabrice ROY, journaliste TC Magazine, entouré de professionnels : architectes d'intérieur, sophrologues, recruteurs...</i>
15h30		TABLE RONDE « Les nouveaux clients post pandémie, et leurs attentes » : quels sont les enjeux de l'offre face à cette nouvelle clientèle ? Assiste-t-on à une évolution pérenne ? La clientèle est-elle plus locale ? <i>Animée par Fabrice ROY, journaliste TC Magazine</i>	
16h30		CONFÉRENCE « Je digitalise mon restaurant » : Comment intégrer un outil de réservation ? Comment obtenir des avis clients et y répondre ? Quid du Click and Collect ? <i>Animée par Bruno MAFFLARD, Directeur-Fondateur de Restaurateurs Indépendants</i>	

Les animations :

DIMANCHE 27 MARS

11h00

MASTER CLASS
« Champagne : la bulle et ses assemblages »
Proposée par l'ANSCAP
(Association des Sommeliers de Nice Côte d'Azur)
Animée par Luc RABUEL - Champagne CASTELNAU

11h45

DÉMONSTRATIONS
La cuisine niçoise
Animées par les membres de l'UMIH06

15h00

DÉMONSTRATIONS
Animées par l'Académie Nationale de Cuisine

LUNDI 28 MARS

11h00

DÉMONSTRATIONS
« Réalisation d'un plat (dos de cabillaud)
et d'un dessert (Pavlova) en association
avec des arômes de parfumeurs de Grasse »
Proposées par l'ATECA
Fédération des Artisans Traiteurs Événementiel
de la Côte d'Azur

12h00

14h15

16h30

DÉMONSTRATIONS
Démonstrations de pizzas acrobatiques
Proposées par Éric RIEM,
Directeur de l'École Française de Pizzaiolo (Cap d'Ail)

14h30

DÉMONSTRATIONS
La cuisine niçoise
Animées par les membres de l'UMIH06

16h45

DÉMONSTRATIONS
Animées par l'Académie Nationale de Cuisine

MARDI 29 MARS

11h00

MASTER CLASS
« Champagne : la bulle et ses assemblages »
Proposée par l'ANSCAP
(Association des Sommeliers de Nice Côte d'Azur)
Animée par Julien CANALE - Champagne HENRIOT

12h00

DÉMONSTRATIONS
« Les farcis niçois »
Proposées par la Fraternelle des Cuisiniers

13h00

15h00

DÉMONSTRATIONS
La cuisine niçoise
Animées par les membres de l'UMIH06

14h00

17h00

DÉMONSTRATIONS
Animées par l'Académie Nationale de Cuisine

MERCREDI 30 MARS

10h30

DÉMONSTRATIONS
« Les pelotons niçois »
Proposées par la Fraternelle des Cuisiniers

12h00

DÉMONSTRATION
La cuisine niçoise
Animées par les membres de l'UMIH06

14h00

DÉMONSTRATIONS
Animées par l'Académie Nationale de Cuisine

#HAPPENING :

UNION FRANCAISE DES DECORATEURS D'INTERIEUR – UFDI



C'est dans un décor et une mise en scène imaginés par l'UFDI que seront accueillis les visiteurs d'AGECOTEL.

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

5 professionnels des Alpes Maritimes seront présents dans un espace de 200 m2 mis à disposition par l'organisateur du salon.

Sous la houlette de Clotilde HERMAN, Architecte d'intérieur, ce sont de nombreux professionnels qui se mobiliseront pour la seconde fois, pour théâtraliser l'accueil du Salon. Ils vous invitent à échanger : "Professionnels de l'Hôtellerie Restauration, nous avons mis en scène pour vous un aménagement et une décoration adaptés, transposables dans votre établissement : les extérieurs pour cette session 2022."



Côté exposants :

Les stands « Coup de Pouce »

L'association NICEXPO, organisatrice du salon AGECOTEL, souhaite à chaque édition accompagner de jeunes entreprises avec une opération dite « Coup de Pouce », qui leur permet de participer dans des conditions financières très étudiées et incitatives. Outre les conditions plus administratives (avoir entre 6 mois et 2 ans d'existence, n'avoir jamais participé au salon AGECOTEL...), c'est aussi une histoire que doivent raconter les postulants, et ce afin de déclencher également un coup de cœur du Comité de sélection.

Parmi les « Coup de Pouce » de l'édition 2022, à retrouver dans le cahier des nouveautés :

EQUIPEMENTS :

VESTO
ETIKORESTO
LOVE MY JOB
ANTIBACTERIES
GREEN KELI
KRAK

ALIMENTAIRE :

MIMOCELLO
LA POUSSERAIE
BRASSERIE D'AQUI
CASTIES

Nouveaux produits, nouveaux services :

Consultez le Cahier des Nouveautés

Informations pratiques

Dates | Du dimanche 27 au mercredi 30 mars 2022

Lieux | Palais des Expositions de Nice

Horaires | 10h à 19h (18h le mercredi 30 mars)

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

A series of horizontal dotted lines for taking notes.



AGECOTEL 30th
ALIMENTATION • HÔTELLERIE • RESTAURATION

le Salon Professionnel à taille humaine



27 • 30 MARS 2022
Palais des Expositions • NICE
www.agecotel.com





AGECOTEL

ALIMENTATION • HÔTELLERIE • RESTAURATION

30^{ème} édition