



DOSSIER DE PRESSE

**9ème Salon Alpin de l'Hôtellerie
et des Métiers de Bouche**

du vendredi 6 au lundi 9 novembre 2009

Sommaire

Edito	Page	3
Le Mot du Président d'honneur	Page	4
Un salon incontournable	Page	5
Les participations institutionnelles 2009	Page	8
Le club Ciedesign, le Club Agro	Page	11
Une vitrine de produits	Page	12
Informations pratiques	Page	16

**Les photos libres de droit sont disponibles
sur le site www.salonalpin.com, rubrique journaliste**

SavoieExpo – Foire et Salons de Savoie
Parc des Expositions de Chambéry – Zone Industrielle de Bissy, Avenue du Grand Ariétaz –
73000 Chambéry. Tél 04.79.62.22.80 – Fax 04.79.69.30.11. www.savoieexpo.com
Contact presse : muguette.berment@wanadoo.fr

La 9^{ème} édition du Salon Alpin de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche se tient du 6 au 9 novembre 2009. Cette biennale est devenue le grand rendez-vous des professionnels du marché alpin qui attire à chaque édition plus de 12 000 visiteurs de Savoie, mais aussi de l'Isère, des Hautes-Alpes et de la Haute-Savoie.

En effet, ce salon cible une activité autour d'une identité géographique. A quelques semaines de l'ouverture des stations de sports d'hiver, ces professionnels peuvent faire leur marché en un seul lieu. Découvrir parmi des milliers de marques présentées, les nouveautés de la rentrée, mais aussi goûter les produits, tester, comparer, passer commande : tous les ingrédients sont présents sur plus de 6 000 m² d'exposition. Des produits alimentaires en passant par l'art et le linge de table, le mobilier, les outils de communication, les services et les conseils, jusqu'aux équipements et matériels, chaque visiteur comblera tous ses besoins en une visite.

Le tourisme hivernal est l'acteur économique primordial et fort dans nos montagnes. Le Salon Alpin de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche y contribue.

Roger Rebut
Président de SavoieExpo

Le mot du Président d'honneur

Chers exposants, chers visiteurs,

C'est un immense honneur pour la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Savoie d'assurer cette année la présidence de ce grand rendez-vous.

Je tiens à souligner l'importance et la légitimité du Salon Alpin de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche. En un peu plus de quinze ans, que de chemin parcouru !

Chaque année, le salon change, se transforme au gré des exposants et des manifestations, avec pour seul objectif de satisfaire les visiteurs et les exposants. Fallait-il encore trouver une structure susceptible d'organiser une telle manifestation et un lieu pour l'accueillir.

Le succès des dernières éditions atteste d'une certaine réussite en la matière et je tiens à féliciter toutes les parties prenantes.

Cet événement est devenu LE salon incontournable dont tout le secteur a besoin : les hôteliers, restaurateurs, professionnels des métiers de bouche et du tourisme y viennent par milliers pour repérer les nouveautés, investir dans les équipements, s'inspirer de toutes les idées nouvelles...

C'est aussi l'occasion de rencontres festives et d'échanges fructueux avec tous les professionnels..., un véritable concentré d'énergie !

L'artisanat est éminemment représenté à cette occasion : taxiteurs, monteurs et réparateurs de ski, fleuristes, mais aussi toutes les activités de nettoyage, de services à la personne, et bien sûr du bâtiment qui dépendent et contribuent largement au développement de l'économie des loisirs et du tourisme. Je souhaite également mettre l'accent sur nos professionnels des métiers de bouche qui sont là, chez eux et qui seront nombreux à dévoiler avec bonheur leurs métiers et leurs savoir-faire.

Cette édition 2009 sera l'opportunité pour tous de réussir, ensemble, les derniers préparatifs d'une saison hivernale que nous souhaitons excellente.

Charles Zanoni,
Président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Savoie,
Président d'honneur des salons 2009 de SavoieExpo,

Un salon incontournable

Cette année, le Salon Alpin de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche est placé, d'une part sous la présidence d'honneur de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Savoie et d'autre part, depuis l'origine, en partenariat avec la Chambre Professionnelle de l'Hôtellerie de Savoie. (infos en annexe ci-jointe).

Une saison réussie

La saison touristique hivernale de 2008-2009 a été une réussite tant du point de vue de la qualité de la neige que de l'affluence des touristes et skieurs, et ce malgré une conjoncture économique tendue. De plus, l'ensemble des stations françaises a profité de cet hiver enneigé. Des répercussions positives sur les commandes de matériel et biens consommables pour l'hiver qui arrive se profilent, les établissements de l'hôtellerie et des métiers de bouche étant stimulés par la conjoncture.

Il faut également noter une saison d'été 2009 qui enregistre une croissance de 10 % du nombre de touristes dans nos montagnes par rapport à la saison 2008.

Un contexte géographique fort

Le tourisme hivernal représente 50 % du PIB de la Savoie et 89 % de la fréquentation neige s'effectue en Savoie et Haute-Savoie (source Atout France). En 2007-2008, la Savoie réalise 47 % des recettes des remontées mécaniques nationales et la Haute-Savoie 22 % (source observatoire SMBT).

La consommation touristique hivernale de ces deux départements s'élève à 1,5 milliards d'euros. Comparée au niveau régional, pour l'ensemble de l'année, elle est de 2,9 milliards d'euros. Les deux départements savoyards totalisent 1 044 300 de lits touristiques, dont 590 400 en Savoie. Toujours dans cette optique, l'hiver 2007/2008 a marqué un record de 44,7 millions de nuitée dont 21,7 en Savoie. Les chiffres les plus hauts depuis l'hiver 1994/1995 (source observatoire du tourisme Rhône-Alpes).

Un salon professionnel pour les professionnels

Le Salon Alpin est centré sur l'équipement et les consommables des hôtels, des restaurants, des collectivités, du tourisme collectif et des métiers de bouche. Cette manifestation est la plus importante des Alpes dans sa spécificité.

Durant ce salon, 180 exposants se regroupent sur 6 000 m² d'exposition, ils représentent plus de 1 000 marques. Quatre jours réservés aux professionnels (des stations et des vallées) pour réaliser leurs approvisionnements au pied des pistes de ski, à quelques semaines de l'arrivée des premiers skieurs. Juste avant la saison, les attentes de découvertes de produits sont croissantes.

Un rendez-vous attendu

Le Salon Alpin de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche est incontournable ! Il présente des produits alimentaires, boissons, arts et linges de la table, mobilier et décoration, sanitaire et fitness, blanchisserie et hygiène, multimédia et systèmes de gestion, équipements de cuisine, matériel de montagne et de déneigement.

20 340 établissements (cafés, hôtels, restaurants, métiers de bouche, collectivités) de Savoie, Haute-Savoie, Isère et Hautes-Alpes sont concernés. 12 000 visiteurs en moyenne le fréquentent tous les deux ans. A ce rassemblement professionnel, viennent s'ajouter les Chambres de Commerce et d'Industrie des départements alpins en appui des entreprises spécialisées.

Lieu de rencontres

Le Salon Alpin de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche est un lieu favorisé pour les rencontres, rencontres entre exposants et visiteurs mais qui constate aussi l'émergence de manifestations professionnelles.

Ainsi, la Chambre Professionnelle de l'Industrie Hôtelière de Savoie, partenaire technique de SavoïExpo dans cette manifestation, y organise son Assemblée Générale (lundi 9 novembre à 9 h 45). A cette occasion, des débats de fonds seront traités (TVA 5,5 %, les nouvelles normes de sécurité et d'accessibilité, les hôtels 5 étoiles...).

De son côté, la Chambre de Commerce et d'Industrie de la Savoie signale les différentes actions qu'elle mène auprès de ce secteur économique (voir page 8).

La Chambre de Commerce et d'Industrie des Hautes-Alpes, invitée, accompagne des entreprises de ce secteur géographique et économique (voir page 9).

Mais aussi, des exposants profitent de la manifestation pour coordonner leurs propres événements.

Les nouvelles technologies

Les nouvelles technologies font partie intégrante de la vie économique. Aussi, elles s'inscrivent naturellement dans cette manifestation sous deux formes :

- Le site internet du salon (www.salonalpin.com) draine 36 000 visites toute l'année, dont ¼, une semaine avant l'événement. Ensuite, ce site sert d'annuaire local.
- Les inscriptions en ligne ont été mises en place en 2007 où 65 % des visiteurs avaient opté pour le pré-enregistrement en ligne. Pour cette nouvelle édition, sur l'exploitation des fichiers 2007 auxquels s'ajoutent des achats de fichiers e.mailing, ces visiteurs ont reçu une lettre personnalisée où ils n'ont qu'à confirmer leur venue. Un badge dématérialisé leur sera adressé.
- Cette année, pour éviter l'attente, les visiteurs qui s'inscrivent sur le site ou via l'invitation mail reçue d'un exposant, impriment leur badge sur une feuille A4 et pénètrent directement au salon. Le badge dématérialisé devient un véritable outil de marketing numérique. L'exposant peut personnaliser le badge, suivre ses prospects et les besoins de son client, récupérer des données...

L'inscription en ligne permet une amélioration du bilan écologique de la manifestation et garantit une sécurité dans le contrôle d'accès en vérifiant en temps réel la validité du titre d'accès.

Au sein de la Halle Olympique

Du côté du stationnement, un parking exposants hors de l'enceinte est disponible, celui de la halle est réservé aux véhicules nécessitant un branchement électrique permanent. Pour les visiteurs, 120 places supplémentaires sont affectées sur le terrain du stade olympique Henri Dujol.

Le Club des Exposants

A l'entrée du niveau C, dans une ambiance cosy entre piano, canapés et rafraîchissements, **un espace VIP/Presse** favorise et accueille gratuitement sur réservation les rencontres relationnelles et événementielles des exposants ainsi que la presse. Une connexion Wifi est disponible. Le Club Ciedesign décore ce lieu intime de leurs œuvres réalisées autour du thème « demain, une cuisine vivante » (voir page 11).

Les participations institutionnelles 2009

Des partenariats sont noués pour renforcer l'image du Salon Alpin de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche.

La Chambre de Commerce et d'Industrie de la Savoie

Pendant la manifestation, cette institution met en avant toutes les actions menées auprès des sociétés de ce secteur économique :

* La nouvelle classification hôtelière. Conformément à l'arrêté du 22 décembre 2008 et à compter de janvier 2010, les hôteliers auront 3 ans pour mettre leur établissement aux normes de la nouvelle classification. Passé ce délai, ils perdront leur classement.

Les grands principes de cette classification :

- Gestion par la toute nouvelle agence de développement touristique : ATOUT FRANCE
- Le classement reste volontaire, la procédure étant engagée et prise en charge financièrement par l'exploitant de l'établissement
- Pour être qualifié d'hôtel de tourisme, l'établissement doit comporter **au moins 6 chambres.**
- **Classement de 1* à 5***
- Grille rénovée, de plus de 300 points, qui intègre de nouveaux critères de confort, de qualité de service et de développement durable. Certains critères sont obligatoires, d'autres « à la carte »
- Audit payant fait par un cabinet privé agréé COFRAC et renouvelé tous les 5 ans (Audit « à découvert » pour les hôtels de 1 à 3* et audit mystère pour les hôtels de 4 et 5*)
- La décision de classement est prise par le Préfet du département (plus de CDAT).

Les aides financières :

Le prêt Participatif pour la Rénovation Hôtelière (PPRH) mis en place par Oséo et la Caisse des Dépôts.

L'objectif est de compléter le plan de financement des hôtels. Le PPRH vient en complément d'un prêt bancaire initial d'un montant au moins égal au double du PPRH. Les bénéficiaires sont les hôtels de 1 à 3* qui ont de 0 à 250 salariés, un chiffre d'affaires inférieur à 50 millions d'euros et situés dans les agglomérations de moins de 500 000 habitants. Le montant est compris entre 40 000 et 120 000 €, sans garanti, ni caution nécessaire.

La CCI de la Savoie organisera courant janvier 2010 des réunions d'informations et réalise déjà des pré-diagnostic (Gwénaél SERVIN – g.servin@savoie.cci.fr).

* Autre action de la Chambre de Commerce et d'Industrie de la Savoie avec l'**HôtelCert**, un dispositif national de reconnaissance de qualité dans l'hôtellerie qui répond aux exigences du Plan Qualité Tourisme reposant sur un référentiel de 630 critères, basé sur le parcours client dans l'établissement hôtelier.

Grâce au soutien financier du Conseil général de la Savoie, et ceci pour la deuxième année consécutive, la Chambre de Commerce et d'Industrie de la Savoie accompagne cinq hôteliers savoyards dans cette démarche de certification courant 2010. (www.hotelcert.com - Jérémie Villard - j.villard@savoie.cci.fr - Gwénaél SERVIN – g.servin@savoie.cci.fr).

* Sur le stand de la Chambre de Commerce et d'Industrie de la Savoie, des entreprises de l'agroalimentaire, adhérentes du Club Agro (voir page 11) proposent leurs produits et savoir-faire.

* De son côté, le Club Ciedesign (voir page 11) décore le Club des Exposants avec des œuvres autour du thème «Demain, une cuisine vivante ».

Un pavillon dédié aux Hautes-Alpes

Un vent du Sud arrive avec la Chambre de Commerce et d'Industrie des Hautes-Alpes qui s'installe au salon, accompagnée d'entreprises de l'agro-alimentaire :

* Les **Tartes Epi d'Or**, une tarte sèche à la confiture du Champsaur, facile d'utilisation, comme pour les randonneurs, et qui se conserve longtemps sans contraintes de température et de stockage. Des nouveaux parfums et une gamme gourmande sont dévoilés sur le Salon Alpin : figues de Provence, clémentine de Corse, agrumes vitalité, argousier.

* Bien sûr, les **Tourtons de Champsaur**, la délicieuse spécialité des Hautes-Alpes, réalisés avec les produits du terroir. Appelé autrefois le « coussin du petit Jésus », de part sa forme, il était servi sur les tables lors des fêtes de Noël.

Depuis 20 ans, pour perdurer la tradition, développer sa spécificité culinaire et répandre l'âme de ce terroir, les Tourtons de Champsaur, habituellement farcis à la purée de tome de pays, ajoutent des variantes aux fromages divers ou sucrées (pommes, pruneaux, framboises...). Enfin, apparaissent de nouvelles spécialités : les ravioles Brouquetons (beignets à base de pommes de terre et fromage) et les oreilles d'âne (épinards).

* Autres gourmandises présentées : les calissons, nougats, pâtes d'amandes et bonbons de **Maffren Canterperdrix**, confiseur depuis 1921. Le logo de cette société est composée d'une bartavelle, une petite perdrix rouge. La légende raconte qu'une pièce de monnaie marquée d'une perdrix et au revers Canterperdrix civitas aurait été trouvée dans les terres de Sisteron. Canterperdrix était l'ancien nom de Sisteron où de la monnaie y était frappée.

La Chambre Professionnelle de l'Hôtellerie de Savoie

La Savoie compte 500 hôtels classés avec près de 17 000 chambres, plaçant le département au 3^{ème} rang (hors Paris) de la capacité à héberger. Pendant la manifestation, cette institution va aborder les changements importants vécus par cette profession (TVA 5,5 %, modifications classements des hôtels...), (Voir en annexe communiqué de presse).

Le Piémont à l'honneur

Nos voisins Piémontais exposent sur 60 m² leurs produits alimentaires (pâtes, café, liqueurs, charcuterie...) et nous surprennent. Un maître chocolatier nous fera découvrir toutes les subtilités de son art.

La Marque Savoie

Sur le Salon Alpin de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche, la **Marque Savoie** dévoile sa nouvelle identité et son organisation dynamisée à tous les professionnels. La **Marque Savoie** s'ouvre désormais au monde de l'entreprise qui vont adhérer à l'association.

Quatre critères définissent les produits de la marque :

- Historique sur le territoire
- Matière première locale
- Qualité organoleptique
- Système de contrôle

Quatre critères encadrent la charte d'engagement des entreprises :

- Les normes environnementales
- L'aspect social et sociétal
- L'implantation géographique
- La participation à la promotion du produit.

Pour la **Marque Savoie**, c'est 'l'occasion d'un nouveau départ pour les produits de qualité'.

Le Club Ciedesign

Créé en 2003 à l'initiative de la Chambre de Commerce et d'Industrie de la Savoie, le Club Ciedesign rassemble quinze ateliers graphistes savoyards (design produits, graphisme et multimédia) signataires d'une charte créative et éthique. Ses mots d'ordre : Créer, Identifier, Entreprendre.

Fédérer les designers savoyards

Le Club Ciedesign poursuit différentes voies :

- Augmenter la lisibilité de cette profession auprès des entreprises savoyardes
- Faire connaître et respecter la profession notamment au niveau des consultations pour que celles-ci soient rémunérées en amont
- Regrouper les acteurs du design dont l'activité principale est liée à la création et favoriser les échanges entre professionnels qui souffrent d'isolement
- Lutter contre la fuite des marchés hors du département

Le Ciedesign propose à ses adhérents des expositions, des rencontres, du lobbying, un site Internet particulièrement bien référencé, une news letter.

En savoir plus :

www.ciedesign.com

Président : Emmanuel RUAZ - La Cox

Animation : Nicole TRESALLET - Programme Actions Collectives – CCI de la Savoie

Le Club Agro

Fondé il y a dix ans, le Club Agro fête son anniversaire sur le Salon Alpin. La notion de réseau est au cœur de ce club placé sous l'égide de la Chambre de Commerce et d'Industrie de la Savoie. Il rassemble les faiseurs de l'agroalimentaire et le monde agricole. Il compte une quarantaine de membres de petites, moyennes ou importantes sociétés autour de l'alimentaire. Celles-ci sont unies autour des mêmes problématiques. La vente des produits, l'encadrement des équipes, les contrats de travail, les études de marché, les transporteurs ou fournisseurs communs... les rassemblent. Un mot d'ordre comment mettre les produits savoyards en relief. Le Club Agro propose des actions (visites, salons, découvertes, rencontres, réflexions...) pour que les chefs d'entreprises s'informent sur l'évolution des marchés, échangent et confrontent leurs expériences dans la convivialité.

Au Salon Alpin de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche, le Club Agro est installé sur le stand de la Chambre de Commerce et d'Industrie de la Savoie. Ses membres exposent leurs produits (vins de Chautagne, champignons, sirops Source du Verger...).

En savoir plus :

www.clubagrosavoie.com

Président : Jérémie COLTIER, société Baby Coque

Animation : Hervé BOUTON – CCI de la Savoie

Une vitrine de produits

Avec plus de 90 % d'exposants fidélisés, le Salon Alpin de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche est devenu pour les enseignes leaders du marché, un rendez-vous d'affaires incontournable.

Tous les leaders sont rassemblés

Dans le secteur de la **boulangerie-pâtisserie** : Arnaud-Back Europe, Patis services, Banette, Moulin de Bion, Grand moulin de Thuile...

Les **distributeurs alimentaires et boissons** : Alpagel, Alpina, Brasserie du Montblanc, Brake France, Bertrand, Cavaillé, Davigel, Dolin, Elidis, Folliet, Geoffroy, Perrier, Pomona, Prevot, Provence-Dauphiné, Richard, Routin, Transgourmet,....

Les **équipements et matériels** : Bos Equipment, Tec'hotel, Go'in, Dany style, Azur confort, Hypermat, Roussey, Alpha Data Caisses, Vectron, Pi Electronique, Candola, Veyrat, Eurocave, Spa shop, Nordique France, Sajemat, C.L.C., ATB Miele, Ferri...

Les **services et l'hygiène** : Chambre Syndicale Hôtelière, Chambre de Commerce et d'Industrie de la Savoie, l'Hôtellerie Restauration, la Marque Savoie, Groupama, KPMG, Infotik, Passman, Argos, A.E.D, Emonet...

Le bio, en pleine croissance

L'agriculture bio est en expansion. Objectif terres 2020 lancé en début d'année a pour projet de produire plus pour nourrir l'accroissement de la population et produire mieux. Cet enjeu porte à tripler les surfaces en agriculture biologique d'ici 2012. Déjà en 2009, 63 000 hectares ont été convertis en agriculture biologique, soit 5 fois plus qu'en 2008. Cela représente 15 % des exploitations françaises et 10 % des surfaces.

Les produits biologiques pénètrent dans les restaurants et la restauration collective. En 2012, les cantines scolaires devront consommer 20 % de produits biologiques. En 2020, le bio devrait représenter 25 % de la consommation alimentaire

Conscients de cette évolution et de la demande plus importante que l'offre, des marques de l'agroalimentaire fournissent des nouvelles gammes de produits biologiques. Ainsi, **Alpina Savoie** apporte des solutions pour un repas bio avec des pâtes et couscous bio blanc ou en grain entier, plus riche en fibres (voir annexe) – www.alpina-savoie.com.

Les traditions savoyardes à table

Le **farcement de Savoie** est un des piliers de la cuisine savoyarde. Il était peu présent sur les cartes des restaurateurs. Composé de pommes de terre râpées, de pruneaux, de raisins secs, il est cuit très longuement au bain-marie dans un moule tapissé de lard. Sur son stand, **Stéphane Domergue, traiteur** à Sallanches le recompose artisanalement et le propose aux restaurateurs, bouchers, traiteurs en version individuelle ou pour 4 personnes. Cette recette familiale redonne le bon goût du farcement.

Contact : Monsieur Stéphane Domergue : 06 63 26 21 06 – www.stephane-domergue.com

La cuisine du monde

La société **SDV** est experte dans les cuisines du monde. Elle propose des produits de tous les pays. Cocktails, vins, alcools, sauces, condiments, viandes d'autruche ou de bison, bagels, pastillas, poissons..., tout pour la cuisine au wok ou tex-mex, pour mettre du soleil dans les assiettes.

Contact : Madame Céliméne Bisseuil-Lamy : 05 45 82 94 95 – www.sdv.fr

L'habillement sur mesure

Créateur et fabricant à Lyon, **Jumfil** habille sur mesure les métiers de la restauration et de l'hôtellerie. D'un vêtement à mille pièces, les collections exclusives ou non, brodées ou sérigraphiées, suivent la mode et s'adaptent aux besoins du client. 15 personnes travaillent au bureau de style à Lyon et une cinquantaine de salariés sont à la production. Cette année, la tendance est à l'orange, au fuchsia, ocre, chocolat. Les serveurs se retrouvent ainsi dans des vêtements où ils se sentent à l'aise.

Le concept de **Jumfil** consiste à réaliser des costumes sur mesure, faire les retouches et les réparations après-vente.

Pour le Salon Alpin, **Jumfil** a créé un gilet façon peau de bête, reptile ou léopard, au doux toucher de peau et de poil et un tablier de cuir de serveur de bistrot.

Contact : Monsieur Crolla : 06 07 55 59 00 – www.pro-style.fr

La Chèvre, une boisson mythique des Alpes

Cette boisson est traditionnellement élaborée à l'automne. Recette à l'origine inconnue, elle se transmet dans les familles au fil des générations. La Chèvre contient du vin blanc bourru ou du cidre nouveau, de l'alcool et du sucre. Elle fermente dans des fûts renforcés, la pression pouvant atteindre 15 bars. A partir de Noël, on traite la Chèvre : la mousse alcoolisée et parfumée est tirée du tonneau. Reste à la boire 'cul sec', avant qu'elle ne retombe. Jamais commercialisée pour des raisons techniques, Olivier Marmet de la société **Ibex** (nom scientifique du bouquetin : capra ibex) a développé un procédé d'élaboration qui concilie la tradition et la réglementation avec pour principale innovation le conditionnement en aérosol. Sous la marque « La Chèvre des Alpes », il développe une gamme avec des recettes traditionnelles et d'autres plus originales. Les étiquettes des bouteilles sont des créations originales de Gérald Viossat, artiste réputé pour ses décorations de snowboard. La société **Ibex** vient d'être créée à Jacob-Bellecombette, nous devons à Olivier Marmet la Cidrerie de Savoie à Novalaise.

Contact : Monsieur Olivier Marmet 06-31-00-19-64

La décoration savoyarde

Basée à Annecy le Vieux, la société **Leonies France** crée et décline toutes les décorations alpines. Luminaires, linges de maison assortis, accessoires de salles de bains, abat-jour, ronds de serviettes se parent de flocons, edelweiss, vaches, cœurs... Les serviettes de table en papier s'harmonisent à cette ambiance montagne. Ces collections sont à destination des magasins de décoration mais aussi pour des hôtels et des restaurants.

Contact : Monsieur Ducrettet : 04 50 62 15 61 - 06.18 62 46 61

Le linge de maison se conjugue avec le développement durable

Un nouvel exposant au Salon Alpin de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche ! **Easytex** est créateur et fabricant de textiles innovants. Son linge de maison est 100 % biodégradable, recyclable ou valorisable. Ainsi, le linge de salle de bains, les éponges, les peignoirs sont réalisés en bambou, donc biodégradables. Les alèses imperméables, les couettes, les oreillers sont recyclables, soit par le client par tri sélectif, soit en les retournant à **Easytex**. Les draps, très doux, en non tissé de bambou, de polyester ou de polypropylène, sont biodégradables ou recyclables. D'autres pièces sont valorisables, une fois utilisées et en bout de circuit, elles sont récupérées, mises en balle puis brûlées pour fabriquer de l'énergie.

Pour les produits semi-durables, l'idée est de ne plus utiliser ni eau, ni détergent. **Easytex**, architecte du textile, apporte des solutions au client (hôtel, internat, hôtel de plein air) en faisant du bien à la planète avec ses linges innovants.

Contact : Monsieur FIEVET : 06 47 59 74 40 – www.easytex-tm.fr

L'air pur de nos montagnes

Un nouveau concept innovant pour respirer l'air pur de nos montagnes ! La société **Air Authentique**, située à Annecy, développe une ligne de produits de bonnes relations autour d'une formule novatrice. L'idée du produit **Air Authentique** est né il y a trente ans lors d'une première tentative de vendre de l'air dans un supermarché dans des boîtes. A l'époque, le directeur du service des prix et de la concurrence a stoppé net cette première tentative car les boîtes n'étaient pas serties dans la station où elles étaient vendues.

Aujourd'hui, un brevet et une marque ont été déposés pour prélever de l'air dans un lieu choisi et le conditionner en aérosols de 25 et 45 pschitts. Le procédé de prélèvement d'air et de reconditionnement respectent un formalisme étroit et suivent un processus bien défini sous contrôle d'huissiers. Ces aérosols sont commercialisés dans des coffrets et étuis accompagnés de divers produits comme des mignonnettes de génépi, un bandana et divers objets cadeaux de prestige.

Un compresseur non polluant avec des micro filtres permet de comprimer de l'air ambiant dans des citernes ou réservoirs de 200 litres remplis en présence d'un huissier qui pose des scellés. Les aérosols sont ensuite conditionnés sous contrôle d'huissiers et reçoivent une immatriculation pour la garantie de la traçabilité.

Les aérosols d'**Air Authentique** accordent une note de bien-être : s'évader, repenser aux bonheurs vécus, prendre un sucre en y ajoutant quelques gouttes de génépi, 1 seul pschitt court d'**Air Authentique** : l'élixir est prêt, la magie opère. Cette ligne de produits est destinée entre autre, aux responsables des hébergements marchands pour souhaiter la bienvenue, accueillir ou fidéliser la clientèle de façon originale.

Contact : Madame Audibert - 04 50 65 29 38 – www.airauthentique.com

Commander en ligne

Depuis 30 ans, **Bos Equipement** distribue les CHR en vaisselle, mobilier, cuisine professionnelle, hygiène, arts de la table, textile et literie. Il innove en lançant le concept de commander en ligne. En quelques clics, vous voyez le produit, ses spécificités, son prix, s'il est en stock ou sur commande et vous vous faites livrer rapidement. Plus besoin d'attendre le commercial ou de se rendre au magasin de Moûtiers. En offrant cette facilité à ses clients, **Bos Equipement** présente le plus grand site spécialisé contenant le plus de marques référencées.

Contact : 04 79 24 00 66 - www.bos-equipement.com.

L'Amérique à sa portée

Le hot dog n'est plus à présenter. **Manhattan's Hot Dog** a importé le concept du hot dog à l'américaine et le propose dans des street carts (cariote de vente). Une saucisse 100 % bœuf, un pain brioché typique et des sauces, le tour est joué, en quelques minutes, le chien chaud est prêt à être dégusté. Il se décline en version new-yorkaise ou de Manhattan (plus gros).

Ambulants ou fixes, les points de vente sont équipés d'appareils pour stocker les marchandises, pour chauffer pain et saucisse...

Contact : Monsieur Spinazzola : 06 17 65 82 94 – www.manhattanhotdog.com

Informations pratiques

Organisation

SavoieExpo – Foire et Salons de Savoie
Parc des Expositions – Avenue du Grand Ariétaz – 73000 Chambéry.
Tél 04.79.62.22.80 – Fax 04.79.69.30.11. www.savoieexpo.com

Lieu du salon

Halle Olympique d'Albertville

Accès routier

A 430 – Sortie n° 28 – Suivre « Parc Olympique »

Horaires d'ouverture

De 9 h 00 à 19 h 00

Tarif d'entrée

30 euros hors justification professionnelle d'activité liée au salon

Restaurant

Sur place, au cœur du Salon - niveau A (chapiteau mitoyen à la Halle Olympique) assuré par le chef Jean-Michel Bouvier

Service Presse

Pendant le salon, un accueil presse est prévu dans l'Espace VIP – Presse (niveau C)
Contact presse : muguet.berment@wanadoo.fr - Tél 06.62.78.69.44

Poste de secours

Une permanence est assurée pendant les heures d'ouverture du salon par l'antenne de la Croix Rouge d'Albertville

Parkings

- * P2 > payant (5 €), mitoyen de la Halle Olympique
- * P3 > gratuit, face à la Halle Olympique - Accès par le bout de l'Avenue de Winnenden - enceinte du stade Henry Dujol

Rappel

Attention, les animaux domestiques, même tenus en laisse, ne sont pas autorisés dans l'enceinte du salon.

Les temps forts du salon

- **Vendredi 6 novembre** : Inauguration à 17 h 00.
- **Lundi 9 novembre** : Assemblée Générale de la Chambre Professionnelle de l'Industrie Hôtelière de Savoie.