

salon alpin

HÔTELLERIE & MÉTIERS DE BOUCHE

9 ▶ 12
NOV. 2026

ALBERTVILLE
HALLE
OLYMPIQUE

20^e
ÉDITION



UN ÉVÉNEMENT
Savoieexpo

LE SOMMET
DES AFFAIRES
**AU PIED DES
STATIONS**

O Eiffet Boomerang

DOSSIER DE PRESSE – EDITION 2026

SOMMAIRE

Edito du Président de Savoieexpo – P3

Les infos clés du salon leader de l'arc alpin – P4

Partenaire 2026

- GHR – P5-6
- FRANCE TRAVAIL – Job dating – P7

Expo 2026 :

BLACK MOUNTAIN : l'hôtel d'exception de demain, un concentré d'innovations – P8

Concepteur de BLACK MOUNTAIN et ses partenaires – P10

Programme et temps forts – P11

TENDANCES & NOUVEAUTES EXPOSANTS

Produits alimentaires salés – P16/17

Produits alimentaires sucrés et boissons sucrées – P18

Vins et alcools – P19

Equipement pro pour la restauration – P20

Divers – P21/22/23

Infos pratiques – P24

Édito du Président



Vingt éditions, et toujours la même envie : réunir celles et ceux qui font vivre l'hôtellerie, la restauration et les métiers de bouche de nos montagnes. Du 9 au 12 novembre 2026, nous avons le plaisir d'ouvrir à la Halle Olympique d'Albertville les portes de la 20^e édition du Salon Alpin de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche.

Né à Chambéry en 1987, installé à Albertville depuis 1993 dans le sillage des Jeux Olympiques et devenu annuel en 2021, le Salon Alpin a su grandir avec sa filière sans jamais perdre son identité : celle d'un rendez-vous de proximité, exigeant et convivial, véritable « sommet des affaires au pied des stations ».

Pendant quatre jours, près de 220 fournisseurs et 1 500 marques iront à la rencontre de 14 000 professionnels attendus : hôteliers, restaurateurs, artisans des métiers de bouche, acteurs de la GMS et des collectivités. Mobilier, arts de la table, linge de maison, hygiène, alimentation, équipements professionnels, logiciels et outils de communication : toute la chaîne de valeur du CHR sera réunie, avec la présence de tous les acteurs majeurs de la région.

Pour célébrer ce millésime, nous avons voulu un programme à la hauteur. Avec l'entreprise Alpine Bâtiment et leurs partenaires, nous proposons une visite immersive sur 100m² de l'hôtel de demain, baptisé pour l'occasion Black Mountain. Dans cet hôtel éphémère, bâti uniquement pour le Salon Alpin, vous êtes invité à découvrir les dernières innovations en matière de design lumière et d'expérience client, pour les restaurants, les chambres d'hôtels et les lobbys.

Enfin, parce que le recrutement demeure un enjeu majeur de la profession, un job dating dédié aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration, organisé par France Travail, aura lieu le mardi 10 novembre.

Je remercie chaleureusement nos exposants, nos partenaires institutionnels et privés, nos partenaires médias, ainsi que tous les professionnels qui, par leur exigence et leur passion, font vivre cette filière et ce salon depuis vingt ans. Savoieexpo poursuit, à leurs côtés, sa démarche d'événement responsable, pour un salon toujours plus accessible et plus respectueux de son environnement.

Ensemble, continuons à faire du Salon Alpin le rendez-vous incontournable de l'arc alpin, vitrine de l'excellence de nos territoires et moteur économique de notre région.

Très bon salon à toutes et à tous,

Pascal Barcella, Président de Savoieexpo



Les infos clés du salon leader de l'arc alpin



Le salon Alpin de l'Hôtellerie et des métiers de Bouche, salon B to B exclusivement dédié aux professionnels des métiers de bouche et de l'hôtellerie, est une référence historique et le salon régional leader. Le salon proposera aux 14 000 visiteurs attendus un panel de près de 220 fournisseurs et 1500 marques. Durant quatre jours, les professionnels des filières CHR de l'hôtellerie, de la restauration, des métiers de bouche, GMS et des collectivités pourront échanger, rencontrer leurs fournisseurs et découvrir les nouveautés et innovations présentées par les exposants.

Une référence historique

La première édition voit le jour au Parc des Expositions de Chambéry sous le nom de Salon de l'Hôtellerie de Savoie en avril 1987. C'est ensuite en 1993, dans le sillage des Jeux Olympiques de 1992, que le salon élit domicile à la Halle Olympique d'Albertville. Organisé tous les deux ans jusqu'en 2021, le Salon Alpin de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche devient ensuite annuel, toujours sous la houlette de Savoieexpo.



Projections sur la saison hivernale 2026/2027

En attendant les premiers retours de réservation pour la saison à venir, le bilan de la précédente saison a été très satisfaisant pour l'ensemble de la profession. Les réservations et les taux d'occupation ont été très bons sur 2025/2026, ce qui augure une très bonne saison hivernale à venir, sous couvert des conditions météorologiques, qui seront étroitement surveillées dans les jours à venir. Les voyants sont au vert et le Salon Alpin demeure plus que jamais un lieu de rencontres et d'affaires, une véritable plateforme d'échanges de quatre jours avec les fournisseurs des secteurs : du mobilier, des arts de la table, du linge de maison, de l'hygiène, de l'alimentation, des équipements professionnels et du matériel (grandes cuisines, chambres froides, logiciels, outils de communication...).

Les perspectives de la saison hivernale 2026/2027 s'annoncent porteuses d'opportunités d'affaires pour les exposants du salon. La Savoie demeure un bassin majeur de la consommation touristique hivernale avec des retombées non négligeables pour les acteurs de la filière CHR : nuitées supplémentaires, nombre de couverts servis, débit de boissons ... engendrant des prises de commandes auprès des grossistes, des équipementiers et des prestataires logistiques.

Participer au Salon Alpin, c'est être au bon endroit, au bon moment !

Partenaire : le GHR



Une force commune pour former, recruter et innover dans l'hôtellerie-restauration de montagne

Du 9 au 12 novembre 2026, la Halle Olympique d'Albertville accueillera la 20^e édition du Salon Alpin de l'Hôtellerie et des Métiers de bouche, événement de référence pour les professionnels du secteur en zone montagne. À cette occasion, le GHR Auvergne Rhône-Alpes Régions Est, le CFA le Fontanil MFR et l'organisme de formation ASFOREST ont décidé de mutualiser leurs expertises autour d'un stand commun (Hall 2 – stand n° 256) afin de valoriser les savoir-faire, promouvoir l'apprentissage et resserrer les liens entre entreprises et jeunes talents.

Un espace dédié aux rencontres et à la promotion des métiers

Ce stand partagé sera animé tout au long des quatre jours par les équipes et partenaires des trois structures, avec pour objectif d'accueillir les visiteurs professionnels, de les informer sur les enjeux actuels du recrutement, de la formation et de l'innovation dans l'hôtellerie-restauration en milieu montagnard, et de faciliter les échanges entre employeurs, apprentis et demandeurs d'emploi.

Au programme : rencontres, présentations des parcours de formation, démonstrations de gestes techniques, focus sur l'inclusion et l'accessibilité (handicap), dégustations, Table des Chefs ...

Un rendez-vous stratégique pour la saison d'hiver

Reconnu comme le principal salon professionnel de l'arc alpin, le Salon Alpin d'Albertville rassemble chaque année plus de 200 exposants, 1 500 marques et près de 14 000 visiteurs professionnels. Il constitue un passage obligé pour préparer la saison hivernale, s'informer des dernières innovations et développer son réseau dans un écosystème CHR (Cafés-Hôtels-Restaurants) dynamique et exigeant.

Infos pratiques :

- **Dates :** 9-12 novembre 2026
 - **Lieu :** Halle Olympique, Albertville
 - **Stand GHR Arare / CFA le Fontanil FMR / ASFOREST :** Hall 2 – stand n° 256
 - **Animations :** rencontres, formations, apprentissage, démonstrations, Table des Chefs, découverte de produits, etc...
-

GHR Auvergne Rhône-Alpes Régions Est – Groupement des Hôtelleries et Restaurations de France – 10 rue du lac – 74000 ANNECY – www.ghr.fr

CFA Le FONTANIL – Centre de formation en alternance à 9 métiers de l'alimentation et de la restauration – 158 rue de l'Église – 73320 St Alban-Leyse – www.mfr-fontanil.fr

ASFOREST – Organisme de formations, conseils et accompagnement dédié 100% à l'hôtellerie et à la restauration – 4 rue de Gramont – 75002 PARIS – www.asforest.com

Partenaire : France TRAVAIL



Les équipes du Réseau Pour l'Emploi (RPE) se mobilisent de nouveau cette année pour organiser un :

Job dating Hôtellerie Restauration pour la saison d'hiver.

Il aura lieu **le mardi 10 novembre 2026 de 9h30 à 12h00**

à la Halle Olympique à Albertville à l'occasion du Salon Alpin.

Lors de cette matinée, les entreprises pourront :

- Rencontrer des candidats avec des profils ciblés mais aussi présenter leurs métiers à de nouveaux candidats
- Bénéficier d'une organisation clef en main (espace d'entretiens individuels)
- Valoriser les métiers et l'image de leur entreprise

Pour nous joindre :

- Ligne directe : 04.79.32.32.79

Du lundi au vendredi, à partir de 8h30 (fermé le jeudi après-midi)

- Par mail : alealbertville.73030@francetravail.fr



BLACK MOUNTAIN, l'hôtel éphémère qui dévoile l'avenir de la lumière

L'art de la lumière, un hall, une suite, un couloir, un restaurant, un bar : parcourez un hôtel de luxe grandeur nature sur 100 m², où la lumière est le fil conducteur de l'expérience, un univers lumineux

Le concept

Dans l'hôtellerie haut de gamme, ce qui fait la différence n'est plus seulement ce que l'on voit, mais ce que l'on ressent. Avec **Black Mountain**, nous avons choisi de le démontrer plutôt que de l'expliquer.

Le temps d'une visite guidée, vous traversez l'environnement complet d'un hôtel haut de gamme, conçu par **ALPINE**

BATIMENT avec l'agence d'architecture d'intérieur Eroz et équipé des solutions d'éclairage les plus innovants du Comptoir de l'Eclairage. Chaque étape est une mise en situation : vous n'observez pas un produit, vous voyez comment il transforme un lieu, une matière, une assiette.

Les savoir-faire mis en avant par les différents partenaires proviennent majoritairement d'entreprises de la région Rhône-Alpes garantissant une relation de proximité avec les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration haut de gamme.

Le nom de BLACK MOUNTAIN provient de l'idée de la boîte noire, d'un mystère à découvrir, de lever le voile sur le futur de l'hôtellerie à travers une scénographie ultra soignée, reprenant les codes du luxe.



Le parcours en 5 étapes

Par petits groupes, guidés par une hôtesse, laissez-vous mener vers demain. Tous les produits présentés sont développés par LE COMPTOIR DE L'ECLAIRAGE et déclinés sous la marque TWO. Les technologies exposées sur Black Mountain sont des technologies avant-gardistes, maîtrisées dans leurs installations par un réseau unique et certifié de professionnels reconnus sous le nom « les illuminés ». Ces installations exclusivement réalisées par ce réseau d'experts sont garantes d'installations maîtrisées, d'un résultat répondant aux exigences des professionnels, en attente de finition soignées et expérientielles.



- **L'accueil : la lumière vous guide**

Dès la réception éphémère de l'hôtel, une carte de chambre vous est remise. L'éclairage LED du hall guide le groupe jusqu'à la porte de la suite, qui s'illumine à son tour grâce au suivi de la carte, le voyage immersif débute. La technologie du tracking permet la transmission d'information. Un dialogue s'opère entre la carte de la chambre et les LED qui jonchent les plinthes ou le sol de l'établissement. Le parcours

s'éclaire depuis le lobby et tout au long de la déambulation du client jusqu'à la suite. Les capteurs envoient l'information de s'éclairer au fur et à mesure de la progression du client pour le guider jusqu'à sa chambre.

- **La suite d'Hôtel : matières, bien-être et technologie**

Découvrez les matériaux de l'hôtellerie haut de gamme. L'éclairage d'ambiance des plinthes se transforme sous vos yeux pour révéler la stérilisation par ultraviolets. Le dressing dévoile un éclairage performant et la salle de bain met en valeur le relief et la texture des matières grâce à des solutions lumineuses dédiées. Les experts utilisent la lumière comme un véritable outil qui se met au service du confort et se révèle être un vecteur d'atmosphère sécurisante et apaisante.

La mise en valeur des matières s'opère avec des produits et des techniques spécifiques. Des diffuseurs émettent un flux de lumière et une direction adaptée pour sublimer les matières et magnifier les aspérités des matériaux. Les têtes de lit sont équipées de luminothérapie, les zones d'assises bénéficient d'un éclairage adapté, les matières et les plats sont éclairés pour révéler leurs qualités.



La stérilisation par ultraviolet (UVC)

Les UVC sont des rayons ultraviolets germicides qui neutralisent bactéries, virus et moisissures. Intégrées au décor, les LED UVC désinfectent la chambre entre deux clients, sans produit chimique, et s'activent uniquement en l'absence d'occupants. Dans les parties communes, ces ultraviolets traitent les espaces communs, les cuisines, le spa et l'air de la ventilation. Les gains sont multiples : en plus d'une hygiène renforcée, des chambres sont prêtes plus rapidement et la clientèle est rassurée.

- **Le couloir : la sécurité, autrement**

À la sortie de la suite, l'hôtesse déclenche le scénario « emergency ». L'architecture décorative du couloir, aux codes graphiques de l'hôtellerie, devient elle-même le balisage de sortie de secours. La sécurité s'intègre au design au lieu de le contrarier.

Comme pour le guidage, la LED équipée d'un capteur programmé accompagne la personne vers la sortie en cas de procédure d'évacuation d'urgence. Les LED sont incrustées à la décoration pour être révélées uniquement en cas d'activation de procédures d'évacuation.

- **Le restaurant : quand la lumière devient intelligente**

Des spots dotés d'intelligence artificielle adaptent en temps réel la couleur, le flux et la puissance de la lumière pour sublimer la décoration et les plats dressés sur les tables. Pour les chefs, restaurateurs et traiteurs : cette technologie novatrice se met au service de l'assiette. Une mini-camera capte en temps réel les changements de couleur et de matière. L'information captée et traitée permet d'adapter la couleur, la puissance du faisceau lumineux et plonger les clients dans une atmosphère unique, sublimée par la lumière.

- **Le bar : la dernière touche**

La visite s'achève au bar de Black Mountain, dans une ambiance propice aux échanges avec les équipes et les partenaires du projet.

Black Mountain s'adresse à qui ?

Dans l'hôtellerie et la restauration haut de gamme, ce qui fait la différence n'est plus seulement ce que l'on voit, mais ce que l'on ressent.

Black Mountain s'adresse aux hôteliers, restaurateurs, chefs, traiteurs, sommeliers, architectes, agences d'espaces et investisseurs qui doivent aujourd'hui relever les mêmes défis :

- **Se démarquer de la concurrence** : proposer des ambiances et des expériences uniques, que les clients n'oublieront pas.
- **Renforcer confort, sécurité et hygiène sans sacrifier le design** : plinthes lumineuses qui sécurisent les déplacements, balisage de sortie de secours intégré à la décoration, désinfection par ultraviolets, luminothérapie.
- **Sublimer l'offre** : éclairage intelligent qui met en valeur les plats, la salle, le bar, les matières et les espaces.
- **Investir en confiance** : tester des solutions concrètes, en situation, avant de les intégrer à un projet de construction ou de rénovation, en restant ultra qualitatif et rentable.
- **Rencontrer les bons interlocuteurs** : échanger directement avec les concepteurs et fournisseurs présents, dans un cadre pensé pour des rencontres professionnelles qualifiées.

Alpine Bâtiment, concepteur du concept BLACK MOUNTAIN



ALPINE BATIMENT – BASSENS (73)

www.alpinebatiment.fr

ALPINE BATIMENT, l'entreprise générale qui donne vie aux projets d'exception.

Implantée à Bassens, en Savoie, ALPINE BATIMENT est une entreprise générale du bâtiment qui intervient aussi bien en construction neuve qu'en rénovation, agencement et réhabilitation, pour des projets hôteliers, commerciaux et résidentiels. Contractant général, maître d'œuvre, bureau d'études et économiste de la construction, elle réunit en une seule équipe la conception, le chiffrage et la réalisation des travaux. Son engagement tient en une promesse : être l'unique interlocuteur de chaque client, de la première esquisse à la réception du chantier. L'équipe coordonne l'ensemble des intervenants, pilote les travaux et veille au respect des délais, du budget et de la qualité.

L'entreprise a été fondée par Jérémy Rivière, fort de 20 ans d'expérience dans le bâtiment et resté fidèle à l'exigence du détail. Il s'appuie sur Stéphane Maréchal, économiste de la construction et directeur technique, qui a 30 ans de métier et a participé à de nombreux projets d'envergure. Ensemble, ils cumulent plus de 50 ans d'expérience et partagent une même passion pour leur métier. Cette passion nourrit une approche sur mesure, qui allie savoir-faire, maîtrise technique et accompagnement personnalisé.

Du chalet à l'hôtel, de la boutique au showroom, ALPINE BATIMENT intervient en Savoie et partout en France : Grenoble, Lyon, Annecy, Aix-les-Bains, Ferney-Voltaire ou encore les Deux Alpes. L'entreprise a notamment réalisé des projets pour des enseignes du retail et du commerce, et mène actuellement plusieurs projets hôteliers à Flaine et à Archamps. À l'origine du concept Black Mountain, elle le dévoile au Salon Alpin d'Albertville, du 9 au 12 novembre, à la Halle olympique : un hôtel éphémère où la lumière, les matériaux et la technologie dessinent l'hôtellerie de demain.

« La lumière est depuis 4 ans au cœur de mes projets, grâce à Fabien (LCDLE) qui m'a fait entrer dans son monde et m'a transmis son expertise. Si le plus bel hôtel du monde est plongé dans le noir, est-il toujours le plus beau ? Non. La lumière est l'élément qui révèle la beauté des choses. »

Jeremy Rivière – Alpine Bâtiment

Zoom sur les partenaires :



EROZ INTERIEURS – LYON (69)

www.eroz.fr

EROZ est une agence d'architecture intérieure et de design fondée par Émilie Roz.

Spécialisée dans l'hôtellerie, la restauration et les lieux de vie, l'agence imagine des intérieurs singuliers, élégants et chaleureux, profondément liés à l'identité de chaque lieu. Son approche, sensible et audacieuse, mêle matières, couleurs, mobilier et détails avec justesse, loin des effets de mode et des décors standardisés.

Le beau ne se pense jamais seul : il accompagne les usages, le confort et l'expérience de ceux qui habitent les lieux.

À la demande d'Alpine Bâtiment, à l'initiative et porteur du projet Black Mountain, EROZ a été choisie comme agence d'architecture intérieure pour imaginer et concevoir l'ensemble des espaces du stand. L'agence a ainsi développé Black Mountain comme un véritable hôtel 5 étoiles miniature, avec son accueil, ses circulations, sa junior suite, son lounge bar et son restaurant. Un écrin haut de gamme pensé dans les moindres détails, mettant en scène des matériaux, du mobilier et des produits de grande qualité, en étroite collaboration avec Alpine Bâtiment, qui en assure la coordination globale et la réalisation.

EROZ a imaginé et conçu l'ensemble du stand Black Mountain comme un véritable hôtel 5 étoiles miniature, avec son accueil, ses circulations, sa junior suite, son lounge bar et son restaurant. Un écrin haut de gamme pensé dans les moindres détails, mettant en scène des matériaux, du mobilier et des produits de grande qualité.



LE COMPTOIR DE L'ÉCLAIRAGE – St MARTIN D'HERES (38)

www.lcdle.com

Le Comptoir de l'Éclairage, les experts de la lumière en Isère et en Savoie

Créé en 2015 et installé à Saint-Martin-d'Hères, près de Grenoble, Le Comptoir de l'Éclairage est un distributeur spécialisé dans l'éclairage LED professionnel. Il s'adresse aux artisans du bâtiment, aux architectes et décorateurs, aux commerçants comme aux particuliers, qu'il accompagne de l'analyse du projet à sa mise en œuvre : étude des besoins, conseil personnalisé, devis détaillé, puis installation. Son showroom de 1 000 m², accessible uniquement sur rendez-vous, permet de découvrir rubans LED, profils aluminium, spots, suspensions et solutions de pilotage. Au-delà de la distribution, l'entreprise a bâti un véritable écosystème autour de la lumière : Illumi-nation, qui a déjà formé plus d'une centaine de partenaires aux techniques d'éclairage, et Two Lighting Concept, sa marque de luminaires sur mesure, pensée pour les professionnels qui souhaitent réaliser des projets singuliers. Sa conviction : la lumière ne se contente pas d'éclairer, elle révèle les formes et donne une âme à chaque espace.

BATIM'OUV – St GENIX-SUR-GUIERS (73)

Batim'ouv, le savoir-faire du bâtiment au cœur de la Savoie



Implantée à Saint-Genix-sur-Guiers, en Savoie (73), Batim'ouv met son expertise au service des particuliers et des professionnels pour réaliser leurs projets de construction, de rénovation et d'aménagement. Forte d'une équipe attachée à la qualité du travail bien fait, l'entreprise s'appuie sur un ancrage local fort, une écoute attentive des besoins de ses clients et un souci constant du détail, de la conception à la livraison du chantier. Fiabilité, réactivité et proximité : ces valeurs guident chacune de ses réalisations et ont fait de Batim'ouv un acteur de confiance dans le bassin de l'Avant-Pays savoyard.



MONDIAL TISSUS - RILLIEUX LA PAPE (69)

www.mondialtissu.fr

Mondial Tissus, la référence de la couture et des loisirs créatifs

Le Groupe Mondial Tissus, entreprise lyonnaise de plus de 40 ans, propose un service décoration textile sur-mesure pour les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, les architectes et décorateurs d'intérieur, spas et collectivités. Une équipe dédiée accompagne les projets, de la conception jusqu'à l'installation avec la promesse d'une expérience unique. Une équipe dédiée accompagne chaque projet, de la conception à l'installation, pour créer une identité singulière et offrir aux clients une expérience qui se démarque. Son expérience lui permet de répondre aux besoins les plus spécifiques.

SEPT DE CARREAU – CHAMBERY (73)

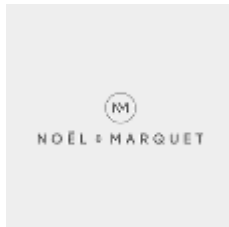
Le Sept de Carreau, le carrelage tendance au cœur de Chambéry



Depuis près de 30 ans, Le Sept de Carreau sillonne les foires internationales d'Italie et d'Espagne pour repérer les dernières tendances du carrelage. Installée en Savoie, à Saint-Alban-Leysses, près de Chambéry, l'entreprise présente dans son showroom de 500 m² plus de 5 000 références, des plus incontournables aux plus insolites. Ses carrelages de sols et de murs, ses faïences et ses collections d'extérieur (effet matière, effet naturel) habillent

tous les espaces : cuisines, salles de bain, salons, chambres, terrasses et abords de piscine.

Particuliers, promoteurs, constructeurs et architectes lui font confiance pour son accompagnement complet : aide au choix, conseils techniques et recommandations déco, mais aussi prise en charge de la pose. Ses vendeurs, forts de plus de 15 ans d'expérience dans le carrelage, placent le service au cœur de la relation client.



NOËL & MARQUET – Belgique

www.noel-marquet.be

NOËL & MARQUET, l'art de sublimer les murs, plafonds et sols

NOËL & MARQUET incarne une passion profonde et intemporelle pour l'art de la décoration intérieure. Forte de l'expertise d'une entreprise familiale comptant plus de 75 ans de savoir-faire, notre marque s'est imposée comme

une référence internationale dans le domaine des moulures architecturales et des solutions murales haut de gamme.

Conçues et fabriquées en Belgique avec une attention méticuleuse à la qualité, nos collections comprennent des moulures de plafond, des plinthes, des panneaux muraux et d'autres profilés décoratifs. Notre engagement en faveur de la durabilité témoigne d'un profond respect pour l'environnement, garantissant la transmission de notre héritage aux générations futures. Alliant harmonieusement tradition et design contemporain, chaque pièce confère un caractère unique et une sophistication inégalée à tout espace.

Chez NOËL & MARQUET, nous sommes convaincus que la véritable beauté réside dans les détails. En collaborant étroitement avec architectes et designers, nous repoussons les limites de l'architecture intérieure pour créer des espaces de vie uniques. Plus qu'une marque, NOËL & MARQUET est un symbole de distinction—où la tradition rencontre l'innovation, et où l'expertise belge sublime les intérieurs à travers le monde.

Pour BLACK MOUNTAIN, NOËL & MARQUET est l'un des principaux partenaires de l'installation. À travers ses moulures architecturales, panneaux muraux et profilés pour l'éclairage indirect, la marque participe à la création d'un univers où architecture d'intérieur et mise en lumière ne font qu'un. Cette collaboration illustre la manière dont des éléments décoratifs contemporains peuvent devenir de véritables outils de scénographie, contribuant à l'identité visuelle et à l'expérience immersive du projet.

GALIS – LA RAVOIE (73)

www.galis-literie.com



Implantée à La Ravoire, au cœur des Alpes, GALIS accompagne depuis 1988 les professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et de l'hébergement touristique dans leurs projets d'aménagement.

Forte de son expérience et de sa connaissance des exigences du secteur, l'entreprise propose une offre complète associant literie, mobilier intérieur et extérieur, linge de lit et de bain, rideaux et confection sur mesure.

Au-delà de la sélection des produits, GALIS cultive une approche fondée sur la proximité, le conseil et la qualité de service. Partenaire des Gîtes de France et interlocuteur privilégié de nombreux architectes et décorateurs, l'entreprise accompagne chaque projet avec une attention particulière portée au confort, à l'esthétique et à la durabilité des aménagements.

Du conseil à la livraison, en passant par le stockage et l'installation, GALIS réunit l'ensemble de ses savoir-faire pour offrir à ses clients un accompagnement personnalisé et une réalisation maîtrisée de leurs projets.

Nous sommes fiers d'avoir contribué au projet **BLACK MOUNTAIN** en apportant notre expertise dans la sélection et la fourniture du mobilier, de la literie ainsi que du linge de lit et de bain.

À travers cette collaboration, GALIS a participé à la création d'une expérience d'accueil alliant **confort, esthétique et qualité**, en adéquation avec les exigences de l'hôtellerie de montagne.

Un projet qui illustre parfaitement notre vocation : **accompagner les professionnels de l'hospitalité dans la création de lieux où chaque détail contribue au bien-être des clients.**

Avec le soutien de :



PROGRAMME ET TEMPS FORTS – EDITION 2026

Lundi 9 novembre 2026

Point presse

- **9H30 – 11H** : Visite du concept Black Mountain avec les concepteurs

Inauguration

- **11H30** : **Inauguration** de la 20^{ème} édition – Départ entrée du salon

Mardi 10 novembre 2026

Job Dating

- **9H30 – 12H30** : job dating des métiers CHR avec France Travail

Demandes d'accréditation à envoyer par mail à laetitia.michel@savoieexpo.com



TENDANCES & NOUVEAUTES EXPOSANTS

PRODUITS SALÉS

Rougié **réinvente** les entrées marines

Les Carpaccios de la mer Rougié : l'excellence prête à servir. Noix de Saint-Jacques de Normandie, saumon fumé ou cabillaud fumé : les carpaccios de la mer en format individuel surgelé sont prêts en 5 mn, sans compromis sur le goût.

Chiron et Fils **lance** un nouveau format : les Épis de Savoie

Cette création originale développée par la vermicellerie familiale place le territoire au cœur de la recette : elle est fabriquée exclusivement avec du blé cultivé en Savoie, des œufs des Pays de Savoie et du petit-lait de Savoie.

Le Mini Falafel Hilcona **fait** la différence

Avec ses 5 g, trois fois plus petit qu'un falafel classique, le Mini Falafel Hilcona s'intègre facilement aux sandwichs, wraps, bowls et salades. Il est riche en pois chiches, sans additifs, sans gluten ni allergènes principaux.

Leafwell **épice** les popcorns salés

La nouvelle gamme de popcorns salés développée par le fabricant alpin de thés glacés se décline en 3 saveurs : Popcorn Espelette AOP France, Popcorn Truffe et Popcorn Safran et se présente en format nomade avec des sachets de 15gr.

La cuisson basse température d'Atelier H **réchauffe** les cartes

L'Alsace débarque au pied des Alpes : Atelier H vient mettre un concentré de tradition alsacienne dans les assiettes des pros de la CHR. Au menu : charcuteries, pièces de porc prêtes à l'emploi et surtout une signature maison : la cuisson basse température.

Maison Loste **signe** Le Maigre, le plaisir en équilibre

Le Maigre Maison Loste allie faible teneur en matières grasses, goût généreux et recette à partir de viande de cochon française. Une nouveauté fidèle au savoir-faire d'une marque qui célèbre cette année ses 160 ans.

Colin Restauration **enrichit** son offre de marmites liquides

Avec sa nouvelle gamme de marmites liquides, Colin Restauration apporte aux chefs des concentrés riches en goût, pratiques à doser et conçus pour enrichir sauces, bouillons, jus et préparations culinaires du quotidien.

Menù dévoile sa nouvelle Pizza Tonda Gourmet

Menù enrichit son offre avec Pizza Tonda Gourmet, une base ronde précuite, artisanale et étalée à la main. Polyvalente et facile à garnir, elle permet aux professionnels de créer rapidement des pizzas gastronomiques.

Le Bloc à la truffe noire Rougié allie le goût et la performance

Avec son nouveau Bloc de foie gras d'origine France à la truffe noire d'hiver, Rougié associe gourmandise et performance. Prêt à l'emploi, il simplifie le travail en cuisine tout en garantissant régularité, qualité et maîtrise du coût-portion.

Les nouvelles huiles de la Maison Guénard subliment les recettes

Maison Guénard s'invite dans les cuisines avec ses nouveaux bidons d'huiles de fruits secs & de graines : cacahuète, amande, pistache, sésame toasté et olive, des huiles de grande qualité pour exprimer tous les talents et apporter une signature originale.

Kalios élargit sa gamme aux produits de la mer et fromages AOP

Producteur d'huiles d'olive et d'olives Kalamata, Kalios fait le plein de nouveautés : bar à fêta AOP, anguille et bar fumé, poulpe précuit, mezzé, pain pita... Son ambition : faire découvrir au CHR toute la richesse de son savoir-faire.

Chef® innove avec sa Demi-Glace de Légumes

Chef® enrichit son offre avec une Demi-Glace de Légumes en pâte. Une innovation vegan pensée pour aider les chefs à créer facilement des sauces, jus et recettes riches en goût, répondant à la place croissante du végétal en restauration.

Le graton pressé se réinvente avec la truffe noire

À l'approche des fêtes, le Graton Lyonnais revisite une de ses spécialités avec une nouvelle recette : le graton pressé assaisonné au sel à la truffe noire 2% aromatisé. Une déclinaison qui associe le caractère du graton aux notes raffinées de la truffe.

Salomon FoodWorld vise l'effet « waouh »

Parmi les dernières nouveautés en termes de snacking : le Kimchi Burger invite à voyager vers le soleil levant, le Butternut Burger surprend par sa texture et ses saveurs tandis que les Pulled Pork Bites et la Tortilla Flammekueche rivalisent d'originalité.

La Bio d'Ici et Delaferme révolutionnent le service du yaourt

Les yaourts bio fermiers se présentent en poches pour fontaines à yaourt, adaptées aussi bien aux buffets qu'au service arrière. Chaque poche de 5kg permet d'économiser 50 pots plastiques et la DLC de 10 jours après ouverture assure une meilleure gestion des stocks.

Le Monde des Crêpes **dévoile** deux nouvelles références

Les Pancakes riches en protéines s'adressent aux consommateurs en quête de produits aux apports nutritionnels spécifiques et les Pancakes à la banane séduiront les plus gourmands pour le petit déjeuner, au brunch ou en encas !

Joséphine **fait pétiller** de nouvelles saveurs

Deux nouvelles saveurs viennent compléter la gamme de l'eau pétillante aux extraits botaniques, 100% naturelle, 0 sucre et 0 calorie : Framboise & Romarin et Pomme & Menthe Poivrée. Et un nouveau format : canette en aluminium 100 % recyclable.

Les Délices de Mélissa **invite** à une pause douceur

Chocolat fondant, recettes fruitées et plaisir tout en simplicité : les cuillères à chocolat chaud et les confitures Cœur de Fruits 74 %, ces deux gammes encore peu connues proposent de découvrir une autre facette de Délices de Mélissa

Granita **enrichit** sa gamme avec des glaces italiennes

Granita donne des couleurs à l'été : après le succès du bubble tea, la gamme s'agrandit avec des glaces italiennes, des machines Yeti et de nombreuses solutions pensées pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs.

Maison Guss **lance** sa nouvelle gamme

Maison Guss dévoile une nouvelle identité, des boîtes pensées pour la convivialité et une gamme entièrement redéfinie qui s'enrichit notamment de biscuits salés avec de nouvelles recettes telles que Parmesan & noisette, Comté & cranberry et Tartiflette.

Maison Guss **lance** sa nouvelle gamme

Maison Guss dévoile une nouvelle identité, des boîtes pensées pour la convivialité et une gamme entièrement redéfinie qui s'enrichit notamment de biscuits salés avec de nouvelles recettes telles que Parmesan & noisette, Comté & cranberry et Tartiflette.

Roche Claire **dévoile** sa nouvelle identité et enrichit son offre

Une nouvelle étiquette élégante et épurée habillera la bouteille en verre 75 cL et un nouveau format 33 cL est attendu avant la fin de l'année. Une offre enrichie pour le CHR, pensée pour accompagner l'expérience gastronomique.

Shak.R élargit sa gamme avec deux créations estivales

Tout juste un an après avoir révolutionné le marché des cocktails ready-to-drink avec son concept unique de cocktail à shaker directement dans la canette, Shak.R dévoile deux nouvelles références : Mango Colada et Peach Martini.

La Brasserie Caulier célèbre ses 30 ans

Nouvelle identité, bouteille et gamme de la Bon Secours repensées, tandis que l'emblématique Prestige poursuit son histoire sous le nom de Bon Secours Triple, et que la Paix Dieu Nova prend son envol avec de nouveaux formats.

La Brasserie du Mont Blanc dévoile sa Neipa

Cette bière douce et aromatique aux notes exotiques issue d'un dry hopping et à l'amertume légère est brassée avec passion. Non filtrée, elle séduit dès le premier regard par sa robe naturellement trouble, emblématique du style « hazy ».

Clos Réserve devient la nouvelle locomotive des Vins de Savoie

Ce regroupement de 5 domaines viticoles emblématiques de Savoie - Domaine Jean Perrier, Maison Viallet, Les fils de René Quénard, Les Rocailles-Pierre Boniface et Domaine Bouvet - concentre 160 hectares de vignes en production, sur tous les terroirs de Savoie.

Delirium et Brouwerij Huyghe s'engagent dans une démarche durable

Depuis 1654, la brasserie familiale Huyghe brasse à Melle les bières Delirium, sous le signe de l'éléphant rose. Un savoir faire transmis en famille, allié à une démarche durable : malt neutre en carbone, eau et énergie gérées responsablement.

Food Hotel Tech **prime** le Speed-X™

Après avoir remporté l'Award de la Cuisine connectée en avril dernier, Unox proposera le Speed-X™ en démonstration sur le Salon Alpin. L'occasion de (re)découvrir le premier four mixte à cuisson accélérée avec lavage automatique du marché.

La Maxi Visio Cart **assure** en période de forte affluence

Depuis plus de 20 ans, Manhattan Hot Dog accompagne les professionnels en stations de ski. Parmi les nouveautés 2026-2027 : la Maxi Visio Cart pour gagner en simplicité et efficacité pendant les gros services et de nouveaux pains, sauces et condiments.

Sima Pizza **propose** une alternative à l'achat de matériel

Louer son matériel professionnel aujourd'hui, pour grandir demain : une solution qui fait ses preuves. Filiale du groupe Simatel, Sima Pizza accompagne les restaurateurs avec une solution de location disponible sur l'ensemble de son catalogue.

Le SAV Savec **va plus loin** au quotidien

Connue localement pour son expertise en cuisines professionnelles, Savec, société du Groupe ODICE, fait évoluer son SAV grâce à ses équipes techniques et à des outils digitaux qui facilitent le suivi des interventions et du parc matériel.

Alterglass **présente** une gamme de verres pensés pour la montagne

Cette gamme de verres réutilisables en Tritan associe l'élégance et la transparence du verre d'une part, à la résistance nécessaire aux bars, restaurants, hôtels et établissements d'altitude d'autre part. Une véritable alternative.

Le refroidissement rapide **se contrôle** tout seul

La sonde connectée de refroidissement rapide eEAT s'installe en quelques minutes dans la cellule et se déclenche automatiquement à chaque cycle. Température enregistrée, courbe archivée et alerte en cas de problème : le suivi du refroidissement devient automatique.

Le guide Banquet d'Or® accompagne les hôteliers

À l'hôtel, le petit-déjeuner est bien plus qu'un service. Les conseils concrets du guide Banquet d'Or® et ses recettes inspirantes valorisent les buffets, répondent aux nouvelles attentes et renforcent l'expérience client.

Black Reef met en scène les plats

Le nouveau service en porcelaine de la marque Vega proposé sur la marketplace Lusini se distingue par sa couleur sombre et intense mêlant des tons noirs et verts. Il permet ainsi de créer un contraste entre la vaisselle et les couleurs des plats.

La gamme réemployable Re'Box équipe la filière HCR

Quand la saisonnalité impose un rythme intense, le réemploi devient un vrai sujet opérationnel, pas seulement réglementaire. Réemploi, robustesse, rentabilité : la gamme Re'Box de Firplast apporte une réponse à toute la filière HCR.

Montagnes Saveurs investit 300.000 €

Afin d'assurer ses besoins de production au plus fort de la saison (2 tonnes/jour) en steak haché frais, l'atelier de Montagnes Saveurs va être transformé pour une mise en ligne de la production.

Ristorfoods porte l'excellence italienne au cœur des Alpes françaises

Il suffit parfois d'un goût pour faire voyager ... Avec plus de 10 000 références, et quatre livraisons par semaine dans les stations de ski, l'expertise de Ristorfood accompagne les professionnels dans le choix des produits.

Anderlaine guide ses clients dans la facture électronique

Depuis le 1er septembre, la facture électronique est une réalité. Mais être conforme ne se résume pas au choix d'une plateforme : paramétrage, code d'adressage et organisation interne sont essentiels. Anderlaine accompagne les entreprises dans cette transformation.

Le Crétin des Alpes lance une nouvelle gamme « Chez le Per'Gras »

Imaginée et concoctée par le chef Laurent GRAS, la nouvelle gamme « Chez le Per'Gras » compte une quarantaine de produits. Elle offre une magnifique complémentarité à la centaine de références développées par le Crétin des Alpes.

La montagne et le voyage inspirent Maison Sophie Charles

Ces nouvelles petites cabines téléphériques décoratives sont conçues pour devenir un véritable objet de décoration, d'accueil ou un cadeau raffiné. Une création élégante et originale imaginée par Maison Sophie Charles.

Solution Caisse enrichit sa solution HACCP

Solution Caisse lance un module de gestion des marges & fiche recettes et enrichit sa solution HSCCP d'un module de scan automatique des factures fournisseurs, pour piloter sa mercuriale et ses marges par recette.

Atelier TB développe une collection exclusive en partenariat avec la CFBCT

En avril dernier, Atelier TB et la CFBCT ont uni leurs savoir-faire pour repenser la tenue des artisans bouchers-charcutiers. De ce partenariat est née une collection co-développée : des vêtements pratiques, élégants et taillés pour le métier.

La table à écran tactile Mediagame divertit petits et grands

Avec son grand écran de 32 pouces, ce nouvel appareil sans monnayeur, en accès gratuit pour la clientèle, peut accueillir jusqu'à 4 joueurs et propose plus de 60 jeux, un équipement idéal dans tout lieu recevant du public.

Locations au mois, à la saison, annuelle.

Churchill présente 170 nouveautés sous la forme de Mix and Match

Sur le salon, Churchill présentera 6 Mix & Match de collections pour faire découvrir ses nouvelles gammes de vaisselle performante, créative et durable pour la saison 26/27 et permettre aux exploitants de se projeter dans une ambiance chaleureuse et feutrée.

L'Addition propose une avance de trésorerie qui s'adapte à l'activité

Après la caisse, le paiement, L'Addition ajoute une brique financière à son écosystème : elle propose⁽¹⁾ d'accompagner ses clients dans le financement de leur activité avec une avance de trésorerie de 500 à 25 000 euros, remboursée au fil des encaissements.

Accro, le végétal qui envoie du goût, **agrandit son usine**

Spécialiste des alternatives 100% végétales dans les Hauts-de-France, Accro triple la taille de son usine de Vitry-en-Artois (62) jusque 12 000 m² en 2026. Un investissement au service de la disponibilité produit et des nouveautés à venir.

Altus **s'ouvre aux Portes du Soleil**

Un nouveau souffle pour Altus Magazines : après 7 ans de succès, l'édition Altus Morzine Avoriaz voit encore plus loin et devient Altus Morzine Avoriaz Portes du Soleil. Un territoire en perpétuel mouvement, qu'Altus Magazines fera découvrir à ses lecteurs.

Vandemoortele **obtient la médaille de Platine EcoVadis**

Vandemoortele rejoint ainsi le top 1% des entreprises les mieux évaluées dans le monde tous secteurs confondus., une reconnaissance des progrès et de l'engagement durable sur l'ensemble de la chaîne de valeur.

Le Guérandais **s'engage dans une démarche RSE très concrète**

La coopérative Le Guérandais labellisée PME+ a obtenu la note de 81 % lors de son audit 2025 portant sur ses pratiques sociales, sociétales et environnementales avec une empreinte carbone à 0,26 kgCO₂e par kg de sel contre 0,60 kgCO₂e pour la moyenne nationale.

Le MEDEF Savoie **lance sa Commission Montagne**

L'économie de montagne a désormais son réseau dédié au sein du MEDEF Savoie. Lancée sur le Salon Alpin, la Commission Montagne rassemble les entreprises dont l'activité est directement liée aux territoires alpins, implantées en station ou qui les fait vivre au quotidien.

Hygirop' **se met à l'eau !**

Avec son nouveau partenaire Eauzonnet (Entreprise Française) Hygirop' présente une solution naturelle, efficace et économique pour fabriquer soi-même de l'eau ozonée et ainsi nettoyer et désinfecter facilement à l'eau trioxylgénée.

Limea, la nouvelle gamme de mobilier Vega **joue la séduction**

Destinée à une utilisation intérieure, cette nouvelle gamme de la marque Vega proposée sur la marketplace Lusini, séduit par ses lignes épurées, sa facilité d'entretien et sa grande polyvalence. Un mobilier intérieur élégant qui allie confort, fonctionnalité et design.

Gineys **s'appuie sur sa plateforme d'Allonzier dans les Alpes**

Avec sa nouvelle plateforme logistique d'Allonzier-la-Caille, Gineys renforce sa proximité avec les professionnels des Alpes et améliore la disponibilité de plus de 3 500 références en surgelés, frais, glaces, épicerie et emballages.

INFOS PRATIQUES

Une organisation



Le **SALON ALPIN DE L'HOTELLERIE ET DES METIERS DE BOUCHE**

se déroule du 9 au 12 novembre 2026 à la Halle Olympique d'Albertville

110 Avenue Joseph Fontanet – 73200 ALBERTVILLE

Tel : 04.79.62.22.80 / Mail : info@savoieexpo.com

TARIFS

Salon strictement réservé aux professionnels.

L'entrée au salon sera autorisée sur présentation d'un badge d'accès exposant ou visiteur.

Le badge est personnel et incessible, il est valable pour la durée du salon.

Tarif d'entrée 30€ HT, sans invitation et hors justification d'une activité professionnelle liée au salon.

ACCES ET PARKINGS

Accès A430 – sortie n°28 (N90), suivre fléchage Parc Olympique.

P1 à P3 > parkings réservés aux exposants

P4, P5 et « visiteurs » > parkings réservés et parkings visiteurs.

RELATION PRESSE

Demandez votre accréditation presse auprès de :

Laetitia MICHEL / 06.49.08.40.19 / laetitia.michel@savoieexpo.com

Les animaux domestiques, même tenus en laisse ne sont pas admis dans l'enceinte du salon.





CONGRÈS | SALON | SÉMINAIRE | CONVENTION

**Et votre
événement
trouve sa place.**

**ouvrez
grand
les lieux**


Savoieexpo
complexe événementiel



www.savoieexpo.com

CHAMBÉRY • PARC DES EXPOSITIONS & LE PHARE