

salon alpin

HÔTELLERIE & MÉTIERS DE BOUCHE

11 ► 14 NOV. 2024 ALBERTVILLE HALLE OLYMPIQUE



LE SOMMET
DES AFFAIRES
AU PIED DES
STATIONS

UN ÉVÉNEMENT
savoieexpo

18^{ÈME}
ÉDITION

Effet Boomerang

DOSSIER DE PRESSE - 2024



SOMMAIRE

Infos clés du Salon Alpin de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche :	4
Actus et prévisions saison hiver 2024/2025 :	5
Partenaire 2024 : GHR	6
Job dating – Métiers CHR	7
Nouveauté de cette édition 2024 : l'espace « REVELATIONS 2024-2030 » :	8
Communiqué de presse	9
Les univers de l'espace « Révélations 2024-2030 »	14
• L'espace « Résidences in & out »	15
• L'espace « Bar Services »	15
• L'espace « L'Auberge refuge »	16
• L'espace « Chill »	16
• L'espace « Résidence Multisports »	16
Ils ont imaginé, décoré et illuminé l'espace « Révélations 2024-2030 »	17
• Peggy Leroy, Agence Del-In	17
• Mathilde Eyrraud, Tilia Intérieur	18
• Thierry Jacquot, Lights et Scenari Concept	19
Nos partenaires Salons	20
• Salon Alpin	20
• ABC Agencement	20
• Luzeva	21
• Nautile Store	21
• Tapuca	22
• 218 Enseigne	22

Nos partenaires fabricants	23
• Aluvy	24
• Azur Confort	24
• C'est Bien Fait	25
• Céramiques du Beaujolais	25
• Europole Seet	26
• Fermob	26
• La Fabrique - Déambulons	27
• Large	27
• Les Etains de Lyon	28
• Lighting Développement	28
• Ligne Roset	29
• Maison Créatures	29
• Maison Prélonge	30
• Recomposit	30
• Storvatt	31
• Thévenon	31
Nos partenaires medias	32
• Claude Borrani, Olivia Gontharet, Cosy Editions	32
• Isabelle Emerard, Un point c'est tout	32
Tendances et nouveautés exposants :	33
• Produits salés	33
• Produits et boissons sucrées	36
• Vins et alcools	37
• Equipement professionnel restauration	39
• Equipement professionnel hôtellerie	40
• Divers	40
Programme des temps forts	41
Infos pratiques	42





Le Salon Alpin de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche d'Albertville s'impose comme l'événement historique de référence du sillon alpin. Le record de fréquentation de l'édition 2023 avec ses 14 188 entrées démontre l'intérêt de toute la filière des professionnels HCR, des métiers de bouche, GMS et des collectivités à se rencontrer, échanger et découvrir les évolutions du marché.

Ce rendez-vous professionnel, biennal par le passé et devenu annuel depuis 2022, est capable de présenter à ses visiteurs les dernières nouveautés et innovations de son panel de près de 200 fournisseurs et 1500 marques.



Alors que l'édition 2023 mettait à l'honneur la restauration avec l'organisation du Défi Alpin de la Pizza et du Challenge Culinaire, SAVOIEXPPO, organisateur historique du salon, souhaite mettre lors de cette 18^{ème} édition, le secteur de l'hôtellerie sur le devant de la scène.

L'animation phare de l'édition 2024 sera dédiée à l'agencement et l'aménagement intérieur des hébergements de tourisme et des restaurants. Imaginé et scénarisé par les experts du CLUB CHIC, l'animation baptisée « REVELATIONS 2024-2030 » se veut être une véritable prospective sur les tendances et innovations de l'agencement et de l'aménagement intérieur.

4 jours de découvertes et d'opportunités d'affaires



Bousculé par de profondes mutations ces dernières années, le secteur de l'hôtellerie et des métiers de bouche est en constante évolution. Pendant les 4 jours du salon, les visiteurs professionnels, majoritairement en provenance de Savoie, Haute-Savoie et de l'Isère, pourront satisfaire leurs besoins de découvertes et de projections en échangeant avec les 200 exposants du salon, de l'alimentation aux boissons, en passant par l'art de la table, la blanchisserie, l'hygiène, le mobilier, la décoration, la technologie, ou encore les équipements professionnels de restauration...



Les saisons se suivent, mais se ressemblent-elles vraiment dorénavant ?

Le bilan de la précédente saison hivernale 2023/2024 était plutôt optimiste et les professionnels des filières HCR se montraient satisfaits de leurs résultats. Pour rappel, les conditions météo avaient quelques peu chahuté l'activité des professionnels. Jonglant entre le manque de neige et l'enneigement tardif, les pros comme les touristes se sont adaptés.

Tous les professionnels scrutent les prochaines prévisions météo qui s'avèreront décisives dans leurs préparatifs pour la prochaine saison hivernale : manque de précipitations, taux d'enneigement, taux de réservations Autant d'indices capitaux qui guideront les professionnels et futurs touristes dans leurs prises de décisions.

Prochaine saison hivernale : quelle est la tendance ?

Les premiers chiffres d'intention de réservation* sont encourageants et rassurants. G2A Consulting a dévoilé le 8 octobre 2024 sa note de conjoncture pour la prochaine saison d'hiver. Parmi les vacanciers partant habituellement à la montagne, ils sont 85% à annoncer souhaiter y retourner, une légère baisse par rapport aux 91% de 2023-24. Les départements de la Savoie et de la Haute-Savoie tirent largement leur épingle du jeu avec 45% d'intention en cumulé (+2%) devant les Pyrénées et les Alpes du Sud avec 19% chacune.



Le point de vue des hébergeurs

- Le niveau de confiance vis-à-vis de la saison hiver à venir est bon : 77% sont très ou assez confiants (+ 4%).
- Les réservations à date sont stables pour 52% d'entre eux, en avance pour 29% et en retard pour 19%.
- Globalement ils s'attendent à une évolution du niveau d'activité en chiffre d'affaires de +3,3% par rapport à la dernière saison, et une évolution de la fréquentation de +2,6%.
- A la question «*Au regard du contexte économique actuel, êtes-vous en mesure de préparer la saison hivernale 2024/2025 dans des conditions satisfaisantes ?*», ils répondent positivement à 89% (+3%)

Les Alpes du Nord et du Sud demeurent des destinations prisées.

Les habitudes des vacanciers changent*

Les vacances aux sports d'hiver séduisent toujours, cependant, face à la situation économique et les conditions météo capricieuses, les vacanciers optent désormais pour des séjours plus courts, inférieurs à 7 jours, mais intenses en expériences à vivre. Les vacanciers sont en recherche d'activité au-delà du ski, encourageant les professionnels du tourisme à diversifier et innover dans leurs offres de séjours, favorisant les activités refuges d'immersion en pleine nature.

Des conditions propices pour les acteurs de la filière présents au salon

Ces premiers indicateurs annoncent un excellent millésime pour tous les professionnels qui participeront à la 18ème édition du Salon Alpin. Lieu de rencontres et d'affaires, le salon permettra aux visiteurs d'échanger avec les fournisseurs et leur permettre de faire évoluer leurs offres en découvrant les nouveautés et innovations des exposants.



Pour cette nouvelle édition du Salon Alpin de L'hôtellerie et des Métiers de Bouches à Albertville du 11 au 14 novembre prochain, le GHR Auvergne Rhône-Alpes Régions Est, FAGIHT Formation et le CFA MFR Le Fontanil s'associent une nouvelle fois dans le but commun de promouvoir et mettre en lumière les savoir-faire de nos futurs professionnels.

L'organisation professionnelle représentative nationale GHR (Groupement des Hôtelleries et des Restaurations), son organisme de formation spécialisé dans la formation professionnelle : FAGIHT formation, et le Centre de Formation aux Métiers de l'Alimentation et de la Restauration de la Savoie : le CFA MFR Le Fontanil, sont heureux de renouveler leur participation en faveur de la professionnalisation de l'ensemble des métiers de la branche de l'Hôtellerie, des Cafés et des Restaurants (HCR).

Rendez-vous dans le Hall n°2 stand 258 pour nous rencontrer !



FAITES DE L'HIVER VOTRE SAISON

Préparez votre saison !

Dès le 1er octobre :
E-Forum de la saisonnalité

Vendredi 11 octobre :
Job dating
9h30 > 12h00
Espace Tremplin 92
Halle Olympique

Mardi 12 novembre :
Job dating hôtellerie
restauration
9h30 > 12h00
Halle Olympique

TOUTES LES INFOS SUR FRANCETRAVAIL.FR
> AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

e-forum SAISONNALITÉ

FRANCETRAVAIL.FR

TOUS LES PARTENAIRES

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté Égalité Fraternité

France Travail

Mission Locale
Albertville - Tarentaise

CAP EMPLOI
Albertville - Tarentaise

Tremplin 92
Habillage & Olympia

savoiexpo
ÉVÉNEMENTS ET CONGRÈS

Allysère
UNE AGGLO à votre service

Mardi 12 novembre de 9H30 à 12H

France Travail et l'ensemble des acteurs régionaux de l'emploi se mobilisent aux côtés des entreprises, afin de transformer leurs difficultés à recruter en opportunités d'emploi, au cours d'un vaste programme. France Travail et le Salon Alpin organisent un job dating dédié au secteur de l'hôtellerie-restauration auquel 30 employeurs inscrits au e-forum participeront en présentiel. Les propositions d'emploi seront variées et s'adresseront aux profils débutants comme aux plus expérimentés.



Avec le Club Chic, les entreprises de la région s'organisent en réseau pour proposer aux professionnels du tourisme une offre globale et prospective d'aménagement d'intérieur.

- Découvrez leur vision sur **l'espace « Révélations 2024 – 2030 »** pendant toute la durée du salon.
- Ne manquez pas la **conférence** de Philippe Jarniat, fondateur et président du Club Chic, prévue le 12 novembre à 11H00 : **« Révélations 2024 – 2030 » par le Club Chic**. Une conférence, animée par Stéphane Thébaut, qui décrypte les tendances de demain et favorise l'échange avec les responsables du Salon Alpin et des partenaires régionaux.
- Rencontrez les partenaires du Club Chic à l'occasion d'un **cocktail organisé le mardi 12 novembre à 12H00 sur l'espace « Révélations 2024-2030 »**.

Contact presse

Philippe Jarniat – Président et fondateur du Club Chic – 06 07 29 15 85 – philippe.jarniat@outlook.fr

Isabelle Emerard – Un point c'est tout – 06 31 59 49 14 – isabelle.emerard@gmail.com



Communiqué de presse

INVITATION

Les membres du Club Chic se rassemblent pour proposer aux professionnels du tourisme une offre globale et prospective d'aménagement d'intérieur.

Plus de 20 d'entre eux seront présents au Salon Alpin de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche d'Albertville

Halle Olympique d'Albertville du 11 au 14 novembre 2024 – Stand Espace « Révélations 2024-2030 »

Le Club Chic est une association qui réunit les acteurs pluridisciplinaires de la région Auvergne Rhône-Alpes, partageant la même ambition : proposer aux professionnels du tourisme une offre globale d'aménagement d'intérieur. Pendant 4 jours, au sein d'un stand de 100 m², les professionnels membres du Club Chic viendront exposer leur savoir-faire, dans une approche prospective.

- *Au sein de l'espace « Révélations 2024-2030 », plus de 20 partenaires (fabricants et créateurs) présenteront cinq environnements différents, reflets des tendances et d'une vision prospective du secteur du tourisme d'affaires ou de loisirs.*
- *Cet espace offrira la possibilité aux professionnels d'imaginer leur établissement du futur.*
- *Conférence « Révélations 2024 – 2030 » par le Club Chic, le mardi 12 novembre à 11H00.*
- *Rendez-vous cocktail le mardi 12 novembre à 12H00.*

Lyon, le 9 octobre 2024 – Créateurs (architectes d'intérieur, designers d'espaces, bureaux d'études), fabricants (agenceurs, industriels du meuble, du textile, de la lumière, de la décoration ou encore des arts de la table), les membres du Club Chic conjuguent leurs savoir-faire au service des différents lieux de vie du tourisme d'affaires ou de loisirs : hôtels, restaurants, résidences de tourisme, musées, boutiques, lieux d'exposition... pour proposer à chaque fois des réalisations à haute valeur ajoutée, uniques, personnalisées et durables.

Pour Philippe Jarniat, fondateur du Club Chic : « *L'essence du Club Chic est de réunir des fabricants et des créateurs capables de fournir des produits et services de qualité, mais également d'apporter aux professionnels des métiers du tourisme un accompagnement global, riche d'une vision collective et prospective des attentes de demain. Chaque hôtelier, restaurateur, propriétaire de résidences, sait, en faisant appel aux membres du Club Chic, qu'il bénéficiera d'une écoute personnalisée et attentive, qui prend en compte ses besoins sur le long terme* ».

Interpellé par notre démarche prospective au service des professionnels du tourisme, le salon Alpin a sollicité le Club Chic pour la mise en place d'un espace exprimant les tendances et les évolutions du secteur. Pendant 4 jours, au sein d'un espace dédié de 100 m² « **Révélations 2024-2030** », une vingtaine de professionnels membres du Club Chic se rassembleront pour faire découvrir les tendances aux professionnels du tourisme et leur proposer une offre globale et prospective d'aménagement d'intérieur.

L'espace « Révélations 2024-2030 » : un véritable concentré de tendances, d'expertise et de savoir-faire à découvrir.

Evolutions climatiques, crise de l'immobilier, baisse de fréquentation en boutiques et sur les points de vente, difficultés de recrutement, réduction des voyages et des déplacements, le monde de l'hôtellerie-restauration, les boutiques et les établissements de tourisme font face à de nombreux enjeux. Cette transformation profonde nous pousse à imaginer demain différemment. A tenir compte des nouveaux usages de loisirs ou de travail. A concevoir des espaces plus hybrides, partagés, multifonctions, plus respectueux de l'environnement.

C'est dans cette démarche qu'est né « Révélations 2024-2030 ». Dans un environnement en pleine mutation, ce concept vise à guider les professionnels en présentant de nouvelles solutions attractives, capables d'interpeller un public moins captif et toujours plus exigeant. L'attention est particulièrement portée sur la réanimation commerciale des centres villes et le secteur de la montagne.

A l'occasion du Salon Alpin, l'espace « Révélations 2024-2030 » du Club Chic a été imaginé par Peggy Leroy – Architecte d'intérieur et scénographe (Del In), Mathilde Eyraud – Architecte d'intérieur et décoratrice (Tilia Intérieur) et Thierry Jacquot – concepteur éclairagiste (Lights et Scenari Concept), avec un objectif partagé : valoriser le bien-fondé d'un aménagement soigné d'espaces luxueux, reflétant les usages et tendances de demain dans l'hôtellerie-restauration.

L'espace « Révélations 2024-2030 » n'aurait pu être présent au Salon Alpin sans nos partenaires qui ont œuvré pour que cet espace puisse exister et être présenté dans les meilleures conditions aux visiteurs : le salon Alpin – événement Savoいexpo, tout d'abord dans sa mise à disposition de la surface et sa prise en charge de l'infrastructure, ABC Agencement dans l'aménagement global, Nautile dans le système de gestion de l'éclairage et du son, Luzeva et Tapuca pour la signalétique, et 218enseigne pour sa contribution à la création artistique de Leloluce.

Une vingtaine de partenaires créateurs et fabricants viendront présenter leur expertise et savoir-faire dans cet espace : Aluvy, Azur Confort, C'est Bien Fait, Céramiques du Beaujolais, Europole Seet, Fermob, La Fabrique - Déambulons, Large, Les Etains de Lyon, Lighting Développement, Ligne Roset, Maison Créatures, Maison Prélonge, Recomposit, Storvatt, Thévenon.

Cinq univers, représentés dans cinq espaces différents (Résidence in & out, Bar Services, l'Auberge refuge, Chill, Résidence multisports), permettront aux visiteurs de s'approprier les tendances actuelles et de se projeter dans leur propre environnement.

Imaginer avec vous... et l'intelligence artificielle, les espaces de demain

Les 14 000 visiteurs du salon pourront non seulement découvrir cet espace, mais également s'exprimer sur leur propre vision. L'équipe des membres du Club Chic sera présente pour les accueillir et les accompagner dans cet échange prospectif. Quelles seront les tendances de demain ? Comment imaginent-ils leur établissement à l'horizon 2030 ?

Ceux qui se prêteront au jeu recevront fin 2024 une restitution en intelligence artificielle de ce qu'ils ont imaginé. Car l'IA se nourrit de l'existant, mais aussi de notre imagination, de nos envies et de nos rêves. Elle permet, par le pouvoir de l'image, d'exprimer visuellement nos idées encore un peu floues, mais aussi nos rêves les plus fous.

Nous serons heureux d'accueillir dans l'espace « Révélations 2024-2030 » tous ceux qui souhaitent imaginer les espaces de demain. Qu'il s'agisse d'une simple réflexion ou d'une projection précise sur l'avenir, il s'agit d'un premier pas. Un pas sans doute nécessaire aujourd'hui pour faire partie des établissements et lieux de vie qui seront durables demain.

Invitation – Mardi 12 novembre – un temps fort d'échanges et de partage en toute convivialité

• 11H00 – Conférence « Révélations 2024 – 2030 par le Club Chic »

Les menaces et opportunités qui s'affirment sur les aménagements de montagne sont nombreuses et vont influer sur l'hébergement, la restauration, le commerce et tous les espaces de tourisme. Le Club Chic s'est donné comme mission d'analyser ces courants de fond et d'imaginer des scénarios prospectifs, inspirants et durables.

Une conférence de Philippe Jarniat, fondateur et président du Club Chic, animée par Stéphane Thébaut, qui décrypte les tendances de demain et favorise l'échange avec les responsables du Salon Alpin et des partenaires régionaux.

Durée : 40 minutes, suivies d'échanges.

• 12H00 – Cocktail sur l'espace « Révélations 2024-2030 par le Club Chic »

Les entreprises de la région Auvergne Rhône-Alpes, partenaires membres du Club Chic qui participent à ce salon, présenteront leur savoir-faire autour de 5 thèmes prospectifs : Résidence in & out, bar services, auberge refuge, espace chill, résidence multisports.

Convivialité et animations.

• 14H00 – Intervention artistique de Leloluce sur le stand

Leloluce, artiste internationale contemporaine, a réalisé pour l'occasion une œuvre qui sera exposée dans l'espace « Révélations ». Cette œuvre sera réhaussée sur place par l'artiste le mardi 12 novembre à 14H00.

Contact : Leloluce – Peintre – Sculptrice - contact@leloluce.fr - 06 79 10 06 57 -www.leloluce.com

Des animations tout au long du salon

- **Une dégustation de chocolat guidée par la sophrologie**

Durant tout le salon, tous les jours à 14H00 (sauf mardi 12 novembre), vous aurez l'opportunité de participer à une dégustation de chocolat en pleine conscience, grâce à l'intervention active de **Mathilde Derancourt, sophrologue** et créatrice d'audios de relaxation à destination des hôteliers et restaurateurs pour le bien-être de leurs clients.

Contact : Mathilde Derancourt – natureco.sophro@gmail.com – 06 31 38 17 77 - natureco-hotellerie.fr

- **Des coussins chaleureux**

Les visiteurs pourront également tester **le coussin Cuchöt**, qui, comme son nom l'indique, apporte un confort chaleureux apprécié des clients en terrasse, qui préfèrent ce système de chaleur beaucoup plus agréable que les systèmes de chauffage radiant. Moins énergivore et doté d'un design personnalisé, le coussin Cuchöt propose un nouveau confort éco-responsable, made in France répondant ainsi à un engagement RSE avec des valeurs de proximité et de durabilité.

Contact : Pascale Nollet, CEO co-fondatrice – pnollet@cuchot.fr – 07 86 74 83 89 - www.cuchot.fr

- **Des ateliers... très, très gourmands !**

Jean Luc Rouvière, Coach Culinaire, cuisinier, pâtissier, chocolatier et confiseur, propose au cœur de Chambéry en Savoie un espace convivial dédié à la gourmandise, rassemblant un atelier culinaire et un espace de dégustation, tout près du jardin potager... Car pour ce chef, le respect du produit et les circuits courts sont dans son ADN.

Pendant ce Salon Alpin, il va réaliser chaque jour des recettes différentes pour un atelier ludique où chacun pourra préparer sa bouchée gourmande salée ou sucrée.

Le partage, la passion, la transmission sont ses bonheurs, avec quelques surprises gustatives.

Cette approche de la cuisine participative, festive, expérientielle, a toute sa place dans notre espace prospectif, car ce savoir-faire correspond parfaitement aux attentes actuelles.

Contact : Jean-Luc Rouvière Coach culinaire - contact@coachculinaire.fr - 06 61 14 63 50 – <https://coachculinaire.fr/>

Si vous souhaitez nous rencontrer, échanger avec un partenaire, nous faire part de votre présence au cocktail partenaire, merci de prendre contact avec philippe.jarniat@outlook.fr

A propos du Club Chic

Le Club Chic est une association qui réunit les acteurs pluridisciplinaires de la région Auvergne Rhône-Alpes, partageant la même ambition : proposer aux professionnels du tourisme une offre globale d'aménagement d'intérieur.

Créateurs (architectes d'intérieur, designers d'espaces, bureaux d'études), fabricants (agenceurs, industriels du meuble, du textile, de la lumière, de la décoration ou encore des arts de la table), les membres du Club Chic conjuguent leurs savoir-faire au service des différents lieux de vie du tourisme d'affaires ou de loisirs : hôtels, restaurants, résidences de tourisme, musées, boutiques, lieux d'exposition... pour proposer à chaque fois une réalisation à haute valeur ajoutée, unique, personnalisée et durable.

En tant que collectif, les objectifs du Club Chic sont :

- d'organiser des rencontres et d'agir pour que les membres se connaissent et travaillent ensemble,
- de valoriser les différents savoir-faire auprès de l'ensemble des parties prenantes du Club,
- de réaliser des opérations collectives, en coordonnant les actions et favorisant leur complémentarité,
- de faciliter l'innovation participative en adoptant une démarche ouverte sur des métiers complémentaires.

Fortement ancré dans la région Auvergne Rhône-Alpes, d'une grande richesse artisanale et industrielle, le Club Chic a à cœur de promouvoir les entreprises régionales, qui connaissent parfaitement l'éco-système Rhône-alpin et seront soucieuses de garantir une relation de proximité à leurs clients.

A l'heure où des milliers de produits sont accessibles, avec des niveaux de qualité et conditions financières très variables, le Club Chic met en avant des femmes et des hommes amoureux de leur métier et engagés au quotidien dans l'excellence et l'innovation.

Pour en savoir plus sur le Club Chic : <https://club-chic.org>

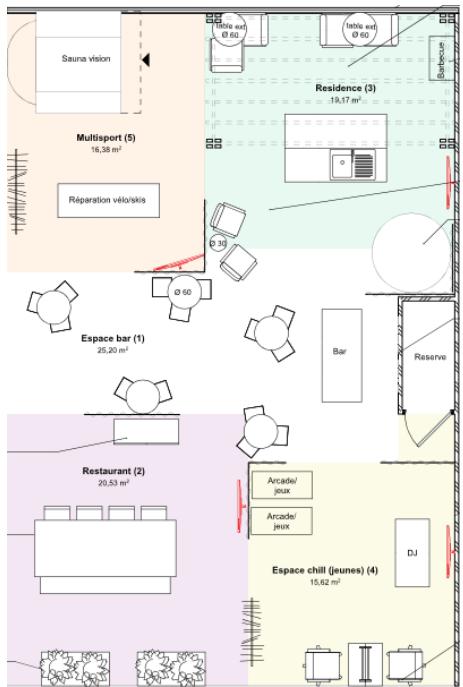
Contact presse

Philippe Jarniat – Président et fondateur du Club Chic – 06 07 29 15 85 – philippe.jarniat@outlook.fr

Isabelle Emerard – Un point c'est tout – 06 31 59 49 14 – isabelle.emerard@gmail.com

LES UNIVERS DE L'ESPACE

« REVELATIONS 2024-2030 »



Tourisme d'affaires, de loisirs, de santé, de culture... Le tourisme est un secteur vaste qui n'échappe pas aux mutations et évolutions du monde actuel. Espaces communs, de travail, de restauration, de loisirs, d'hébergement, ils sont impactés par l'évolution des usages, des attentes et besoins des consommateurs.

Depuis plusieurs années, le Club Chic a réuni des experts dans différents domaines afin d'observer ces tendances et les décrypter. Notre objectif : permettre que chaque professionnel s'approprie ces évolutions et ne les subissent pas, mais les adopte, les prenne en compte et propose au secteur une nouvelle attractivité.

Plus concrètement, notre démarche collective s'est concentrée sur l'identification de quinze courants de fond dans l'évolution de la demande. Ces courants, mixés par l'intelligence collective et appliqués à plusieurs cas, ont rapidement déclenché le processus créatif et fait émerger des propositions nouvelles.

C'est ainsi qu'est né le concept « REVELATIONS 2024-2030 » du Club Chic, destiné à « révéler » aux visiteurs les tendances de demain des secteurs d'activité de l'hôtellerie-restauration, des boutiques et des établissements de tourisme. Il vise à guider les professionnels en présentant de nouvelles solutions attractives, capables d'interpeller un public moins captif et toujours plus exigeant. L'attention est particulièrement portée sur la réanimation commerciale des centres villes et le secteur de la montagne.

A l'occasion du Salon Alpin de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche d'Albertville, cinq univers, inspirés de cas et de besoins identifiés par le Club Chic seront récréés sur le salon pour l'occasion, et permettront aux visiteurs de s'approprier les tendances actuelles : un espace « Résidence in & out », un espace « Bar Services », un espace « L'Auberge refuge », un espace « Chill », un espace « Résidence Multisports ».

L'espace « Résidence in & out »

Et si les terrasses étaient désormais plus grandes que les studios ?

Respirer l'air frais... De jour comme de nuit...

A l'heure où les villes et les vallées sont accablées par les canicules successives, la montagne devient l'échappée belle de bon nombre de citadins soucieux de retrouver air pur et fraîcheur. Et la montagne se réinvente, offrant une attractivité nouvelle en toutes saisons.



Crédits photos : @audellemaitre

Pensée pour un usage « dedans / dehors », ouverte vers l'extérieur, la « résidence de rêve » offre une terrasse parfois aussi grande que la pièce de vie. Envie d'un bain de soleil ou de regarder les étoiles ? Pourquoi ne pas installer un hamac confortable, qui vous tend les bras à toute heure ?

La cuisine, quant à elle, crée la frontière entre l'intérieur et la terrasse pour faciliter le nomadisme dans les espaces.

Envie d'un week-end entre amis ? Les appartements se rapprochent, se rassemblent, jusqu'à former l'espace nécessaire à l'accueil de groupes plus ou moins importants.

Les cloisons se bougent, les espaces se modulent... Un petit vent de liberté souffle incontestablement sur ces nouvelles résidences...

L'espace « Bar Services »

Comment donner une nouvelle attractivité et de nouveaux services à ce lieu de vie ?

Café, bar, bistrot, troquet... Le vocabulaire français est riche pour désigner cet espace de rencontres qui a parfois perdu un peu de son âme et disparu de certains villages.

Si vendre un café n'est plus suffisant, l'envie de se retrouver dans un lieu convivial et festif est toujours là. Au-delà de véritables espaces dédiés à la dégustation de cafés, thés ou tisanes, c'est une nouvelle bistronomie qui s'invente.



Crédits photos : Les Etains de Lyon

Une bistronomie « instagrammable », proposant des espaces agréables, chaleureux, harmonieux, beaux tout simplement... Pour un verre, un brunch, un afterwork, un séminaire...

Une bistronomie « ludique » capable d'accueillir des cours de cuisine, des jeux pédagogiques, un team building, un jacuzzi et pourquoi pas une chambre d'hôtes ?

L'espace « L'Auberge refuge »

Avec un hébergement aussi synonyme de sérénité, bien-être, offrant au visiteur de passage un temps pour soi...

Souvent, l'envie est forte aux hôteliers de proposer à leurs clients ce dont ils ont eux-mêmes rêvé... Un lieu de détente, qui offre le confort d'une hôtellerie et d'une restauration de qualité, mais bien plus.

Retour à la nature... Avec l'ouverture de nouveaux établissements, plus calmes, ce sont de véritables havres de paix qui sont offerts au citadin stressé. Lieux emplis de sérénité, opportuns à la méditation et au retour sur soi, ils sont souvent aménagés en privilégiant les matières naturelles, les produits recyclés ou marqués par l'empreinte du temps passé...

Et lorsque l'établissement propose des séjours rythmés par la cueillette des fruits ou des légumes, ou par l'élaboration d'une cuisine santé assurée parfois par des chefs en résidences, c'est le bien-être global de l'hôte qui est pris en compte par le propriétaire de l'établissement. Un propriétaire hôtelier, mais aussi parfois éleveur, agriculteur, fabricants de fromages... pour le plaisir des papilles de ses hôtes.

L'espace « Chill »

Ou comment proposer en un seul lieu tout ce qui les fait vibrer...

Dans cet espace imaginé pour les générations Y... et Z, tout est rassemblé pour les faire « kiffer leur life ». Bar, lieux de vie et d'événement, Club Music, DJ, c'est avant tout un lieu festif et de rencontres.

Mais pas que... Espace vidéo et cinéma, street food, boutique de vêtements et accessoires de mode pour le sport et les sports extrêmes, coiffeur, barbier, manucure, tatoueur... peuvent venir compléter la panoplie des services mis à disposition sur place.

Petite fatigue et pas de SAM disponible ? Ils y trouveront aussi un hébergement de secours pour ne pas reprendre la route.

L'espace « Résidence Multisports »



Crédits photos : Storwatt

Etre hébergé pour la nuit, échanger entre sportifs, mais aussi savoir que tout son matériel est protégé et entretenu...

Pourquoi ne pas tirer parti d'espaces existants à réinventer et à optimiser ? Par exemple, à partir d'un établissement autrefois réservé aux jeux olympiques qui se transforme en centre d'hébergement privé pour sportifs, espace d'entraînement ou encore de team-building.

C'est un nouveau concept qui voit le jour, multisports, prenant en compte la diversité des sports offerts par la montagne au-delà du ski, avec un espace revisité qui peut proposer un service d'hébergement, de restauration, ou encore une conciergerie permettant de réserver ses activités.

Et pourquoi pas aussi un atelier multi-matériel qui permet de s'équiper, mais aussi de stocker et entretenir son matériel en toute sécurité : ski, vélo, parapente, matériel de randonnées, chaussures...

ILS ONT IMAGINÉ, DÉCORÉ ET ILLUMINÉ L'ESPACE « RÉVÉLATIONS 2024-2030 »



Peggy Leroy, Agence DEL-IN, architecte d'intérieur, scénographe et directrice artistique du projet

www.del-in.com

Fondée en 2003, Del In est une agence d'architecture intérieure, de scénographie et de design global basée à Lyon. L'équipe intervient dans toute la région Auvergne-Rhône-Alpes (Lyon, Courchevel, les Saisies, Aix-les-Bains...) et également partout en France.

L'agence Del in réinvente les espaces de façon globale, de la conception intérieure jusqu'à la création de l'identité graphique en passant par la gestion des travaux. Sur un chantier ou lors d'un évènement, son credo est toujours le même : faire en sorte que ses clients se sentent en parfaite connexion avec le lieu où ils vivent, travaillent, évoluent, exposent, célèbrent.

A l'écoute des besoins et des envies, Peggy conjugue dans les projets qu'elle dirige la sensibilité, la maîtrise technique et la créativité à l'exigence qui est la sienne, avec un soin du détail qui fait la différence.

La force de Del in est à la fois de vous accompagner dans une réflexion qui ouvre à de nouvelles perspectives, tout en libérant la pleine puissance de l'aménagement intérieur et de son identité graphique.

Pour l'espace « Révélations », c'est son regard nouveau et son énergie qui ont participé à la bonne réalisation de ce projet, et qui en ont garanti la cohérence globale.

del in

Contact : Peggy Leroy – pleroy@del-in.com - 04 78 52 55 98
@peggy_leroy_del_in (instagram)



Mathilde Eyraud, Tilia intérieur, architecte d'intérieur et décoratrice du projet

www.tiliainterieur.fr

Parce qu'elle est convaincue que notre propre bien-être intérieur est lié au bien-être que nous procure notre intérieur, Mathilde Eyraud a créé Tilia Intérieur.

Implantée près de Lyon, Tilia Intérieur est une agence d'architecture et de décoration d'intérieur haut de gamme, qui propose un accompagnement global et attentif, de la conception à la réalisation et au suivi des travaux, pour tous projets d'aménagement de lieux de vie. Formée aux techniques du bâtiment ainsi qu'à la décoration d'intérieur et au design d'espaces, Mathilde harmonise avec sensibilité et sensorialité les différents environnements qu'elle travaille, afin que chaque lieu de vie reflète l'essence et suscite l'émotion de ceux à qui ils sont destinés.

Mathilde travaille des aménagements ultra-personnalisés, uniques, durables et éco-responsables, alliant esthétique, fonctionnalité et respect de l'environnement. Patience, écoute, attention, proximité, réactivité, et confiance guident sa mission au quotidien. Car pour Mathilde, chaque projet, quelle que soit sa taille, est unique.

Soigneusement sélectionnés pour leur savoir-faire, leur professionnalisme et leur rigueur, ses partenaires, fabricants ou artisans d'arts, partagent ses valeurs d'excellence et d'exigence.

Pour l'espace « Révélations », présenté au Salon Alpin, Mathilde a collaboré avec la Directrice artistique à la mobilisation de partenaires locaux et aux choix décoratifs des différentes ambiances. Lyonnaise, mais également montagnarde de cœur (originaire des Alpes), Mathilde a pris beaucoup de plaisir à participer à cette réalisation. Le même plaisir qu'elle ressent lorsqu'elle travaille pour des projets proches de « ses montagnes » de Savoie et Haute-Savoie qui l'inspirent particulièrement.

Si vous cherchez à ré-enchanter votre intérieur pour insuffler une énergie positive dans votre quotidien, n'hésitez pas à la contacter pour en discuter.



Contact : Mathilde Eyraud - mathilde@tiliainterieur.fr – +33 6 32 61 46 99



Thierry Jacquot, Lights et Scenari Concept, concepteur éclairagiste, bureau d'étude lumière du projet – Annecy

www.ls-concept.net

Depuis plus de 30 ans dans l'univers de la lumière, LIGHTS & SCENARI concept dispose d'une expertise technique forte en matière d'éclairage pour tous types de projets.

Lights : avec la création de véritables ambiances Lumière pour les espaces tertiaires, les commerces, l'hôtellerie-restauration et les particuliers. En veillant à une bonne répartition lumineuse sur les différents espaces ou postes de travail, ou en créant des contrastes sans éblouir, grâce à des luminaires équipés d'optiques et de LED haute qualité, Lights et Scenari Concept contribue à une qualité de vie au travail et à la perception d'une bonne image de l'espace, tant aux yeux des clients que des utilisateurs.

Scenari : les besoins d'éclairage peuvent varier selon les types d'espace ou l'instant (besoins différents pour un restaurant le midi ou le soir, pour un bureau individuel ou un open-space...). En adaptant les mises en lumière aux besoins, avec des solutions smart (GTB, immotique, domotique éclairage), et grâce à la mise en place de multicapteurs (présence et luminosité), l'exploitant réalise jusqu'à 70% d'économie d'énergie (tertiaire) sur son éclairage.

Concept : la modélisation du projet en 3D de très haute qualité, en collaboration avec l'architecte, le décorateur, le maître d'œuvre, l'électricien ou le client final, permet une véritable immersion virtuelle dans le futur espace éclairé et une perception très précise des différents volumes.

En se chargeant de la sélection des luminaires et de la domotique lumière dans le respect du budget, et en établissant un cahier des charges et des plans d'implantation et de câblage, Thierry Jacquot apporte un véritable accompagnement client et un gain de temps important à l'électricien. Support technique pour ce dernier, Thierry est également présent pour la mise en service de l'ensemble.



Contact : Thierry Jacquot – tjacquot@ls-concept.net - +33 6 11 48 32 39

NOS PARTENAIRES SALON



Le Salon Alpin de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche d'Albertville
Un événement Savoexpo.

www.salonalpin.com

L'événement, référence historique et salon régional leader, proposera aux 14 000 visiteurs attendus un panel de près de 200 fournisseurs et 1 500 marques. Quatre jours de salon qui permettront aux professionnels des filières HCR de l'hôtellerie, de la restauration, des métiers de bouche, GMS et des collectivités d'échanger, de rencontrer et de découvrir les nouveautés et innovations présentées par les exposants.

Le Salon Alpin a mis à disposition la surface nécessaire et est présent en soutien logistique pour la mise en œuvre du projet « Révélations 2024/2030 » présenté par le Club Chic.

Contact : Laetitia Michel – Contact presse – laetitia.michel@savoexpo.com - +33 6 49 08 40 19

ABC AGENCEMENT - CHAMBERY (73)



Réalisateur d'agencement bois sur mesure

www.abc-agencement.com

Depuis 40 ans, ABC Agencement est un acteur reconnu dans la conception, la fabrication et la pose d'agencements bois sur mesure pour des hôtels de luxe, des résidences haut de gamme en montagne, ainsi que des magasins de sport de montagne. Elle réalise des aménagements de chambres, des accueils, des espaces communs, des skirooms, des espaces de vente, et bien plus encore. Les ouvrages de prédilection d'ABC Agencement incluent les cuisines (distributeur de la marque Leicht), les bars, les accueils, les dressings, les meubles vasques, ainsi que tout autre ouvrage d'agencement, que ce soit en production unitaire ou en série.

L'entreprise intervient dans des destinations prestigieuses comme Courchevel, Méribel, Val d'Isère et Saint-Tropez, et collabore avec des marques emblématiques telles que LVMH, SNCF, Groupe Les Airelles, Alpine Lodges, SFR, ACCOR, et Skiset. ABC Agencement maîtrise également la gestion d'autres métiers d'artisanat tels que la miroiterie, la métallerie, la marbrerie, et la conception de banquettes textiles.

Elle est un partenaire privilégié des professionnels du secteur CHR, offrant des solutions d'agencement sur mesure qui répondent aux besoins spécifiques des établissements en plaine et en montagne. Grâce à son atelier de fabrication de 4 200 m² et à son bureau d'études interne, ABC Agencement assure un suivi personnalisé, garantissant le respect de la qualité et des plannings.

ABC Agencement a également réalisé l'aménagement de l'espace « Révélations 2024/2030 ».

Contacts : Benoit Millot - Chargé d'affaires - bmillot@abc-agencement.com - + 33 7 49 95 27 35

Vincent Duchateau - Dirigeant - vduchateau@abc-agencement.com - +33 6 64 09 36 33

LUZEVА - SAINT LAURENT D'AGNY (69)



Créateur et fabricant artisanal français de luminaires d'intérieurs originaux et qualitatifs

www.luzeva.fr

Crée en 1988, LUZEVA est fière de son savoir-faire historique de fabricant d'abat-jours. Marque agile maîtrisant une diversité de techniques, l'entreprise a évolué au-delà de cette spécialité pour devenir une marque de luminaires au design simple et intuitif servi par une industrie artisanale, engagée dans le respect de la qualité et la garantie de prix accessibles.

Depuis son atelier au pied des Monts du Lyonnais, LUZEVA fabrique à la fois en marque propre des luminaires destinés à l'agencement, et en marque blanche, à la commande. LUZEVA est une entreprise du Collectif d'industries et de savoir-faire engagés RIVALEN, société à missions, alliant un mode de fabrication à la main, par des artisans qualifiés, à une capacité industrielle.

Luzeva a réalisé, en partenariat avec Tapuca, la signalétique de l'espace « Révélations 2024/2030 » au sein du salon, ainsi que les luminaires décoratifs des différents espaces.

Contact : Clément Fenet - clementfenet@luzeva.fr - +33 4 78 81 90 95

Contact presse : Corinne Launay - corinne.launay@brossier-saderne.com - + 33 6 75 68 57 94

NAUTILE STORE - ANNECY (74)



Ecoute, conseil, vente et installation de matériel et solutions audiovisuels

www.nautilestore.com/

Dans le secteur dynamique de l'hôtellerie-restauration, Nautile optimise vos espaces professionnels grâce à des systèmes innovants, fiables et efficaces.

Au-delà de la simple réalisation de travaux en courant fort et courant faible, nous vous offrons une solution complète pour répondre à tous vos besoins en électricité. Nous mettons la technologie au service de votre établissement et de son exploitation. Ainsi, vous pouvez contrôler avec une grande simplicité : l'éclairage, la température, les systèmes de sécurité, la vidéosurveillance, le réseau Internet, la diffusion de musique, et bien plus encore.

Nos solutions intelligentes, personnalisables à l'infini, sont pensées pour allier performances techniques, gestion des coûts, facilité d'utilisation et pérennité, tout en s'intégrant avec esthétisme et discrétion dans vos environnements.

Situé au cœur d'Annecy, notre showroom est un espace de rencontre et de démonstration où les idées s'échangent et où les projets se concrétisent selon vos besoins spécifiques. Avec le soutien de notre bureau d'études à Paris, nos équipes vous accompagnent partout en France et à l'international, de l'étude initiale à la conception, en passant par le suivi de chantier, la réalisation et la maintenance de vos projets.

Nautile a assuré le pilotage des éclairages et la sonorisation pour le stand « Révélations 2024/2030 ».

Contact : Sébastien SCHAR – PDG - annecy@nautilestore.com - +33 4 50 65 13 54

TAPUCA - MORNANT (69)



Impression sur mesure sur papier tissé

www.tapucadeco.com

Passionnés comme l'ont été les tisseurs de soie de Lyon, nous proposons aujourd'hui de l'impression sur mesure sur papier tissé pour habiller les intérieurs de la région lyonnaise.

Depuis sa création en 2007, notre imprimerie est toujours en recherche d'innovation et s'attache à éditer des papiers peints tissés qui participent au bien-être de ceux qui choisissent d'en habiller leurs intérieurs.

Tapuca, c'est aussi une équipe de passionnés de la décoration toujours prête pour mieux vous écouter et vous servir. Du panoramique au tableau, jusqu'au papier peint adhésif, Tapuca donne l'opportunité à chacun de personnaliser son intérieur selon ses goûts et ses envies.

Pour répondre avec encore plus d'attentions aux besoins de ses clients, Tapuca propose également des tapisseries personnalisées et travaille actuellement à la conception de sa propre collection.

Tapuca a réalisé, en partenariat avec Luzeva, la signalétique de l'espace « Révélations 2024/2030 » au sein du salon.

Contact : Rodolphe Didierlaurent - contact@tapuca.com - +33 9 82 28 83 62

218ENSEIGNE – LYON (69)

Conception, Fabrication & Pose d'enseigne, signalétique, marquage véhicule et impression grand format



www.218enseigne.fr

Fondée en 2013 à Lyon, notre entreprise d'enseigne publicitaire et de signalétique est spécialisée dans la fabrication et la pose d'enseigne.

Notre rôle de spécialiste est fondamental et nous vous accompagnons à chaque étape pour imaginer, préparer et réaliser le projet qui vous ressemble.

Basée à Lyon 7e, notre entreprise réalise dans ses ateliers de fabrication tous vos projets en matière d'enseignes lumineuses ou non, signalétique décorative ou directionnelle, personnalisation de vos véhicules...

Quel que soit votre besoin, nous saurons y répondre en respectant le budget et les délais. Nous vous accompagnons de la réflexion à l'installation et nous sélectionnons les meilleurs fournisseurs pour une fabrication sur mesure 100% made in France.

Nous défendons chaque jour notre réputation grâce à la qualité et le sérieux de nos réalisations.

Ne cherchez plus, contactez-nous !

Contact : Yann Ritter - info@218enseigne.fr - +33 6 21 74 92 25

NOS PARTENAIRES FABRICANTS

Tous les fabricants partenaires du Club Chic présents au salon ont leur activité basée en région Auvergne Rhône Alpes.

D'expertises variées, ils montrent la diversité des savoir-faire régionaux, la qualité et la durabilité de leurs offres, la personnalisation de leur approche, et une capacité commune à créer, réaliser et installer des aménagements adaptés à toutes les tendances.

Tous ont des démarches environnementales engagées, des services de qualité et des prix parfaitement justifiés

Tous sont porteurs de cette même énergie, révélatrice du caractère et du dynamisme de notre région Auvergne Rhône Alpes, qui sait si bien conjuguer exigence, innovation, convivialité, et hospitalité.

Et si c'était ça, l'art de recevoir ?

ALUVY – PORTE DES BONNEVAUX (38)



Créateur de meubles extérieurs « extra-ordinaires » pour cuisiner dehors toute l'année

www.aluvy-design.com

ALUVY révolutionne l'art de recevoir en extérieur avec ses cuisines et ses meubles de rangement extérieur, colorés et aux formes "extra-ordinaires".

Ses produits sont certifiés Origine France Garantie. Le concept modulaires et design de cette jeune marque Iséroise permet de configurer à sa guise, simplement, et sans travaux les espaces outdoor des particuliers, comme des hôtels et restaurants.

Au-delà du design novateur, la durabilité, la performance et la fabrication française font partie intégrante de l'ADN d'ALUVY.

Contact : bonjour@aluvy-design.com - +33 4 81 68 39 83

Dirigeant : Jean Pierre Cauchy

AZUR CONFORT - ENTRE DEUX GUIERS (38)



Fabricant français de mobilier d'extérieur en bois durable et responsable

<https://www.azur-confort.com/fr/>

Travail du bois, fabrication française et design intemporel sont au cœur de l'histoire d'Azur Confort. Depuis 1936 et le dessin du premier fauteuil metteur-en-scène F101, nous nous efforçons de concevoir et de fabriquer du mobilier de grande qualité, tout en embrassant les enjeux environnementaux et sociaux contemporains.

Notre histoire débute en 1936, lorsque Henri Inderchit, fabricant de fauteuils pour poupées et enfants, crée le premier modèle du fauteuil metteur-en-scène. Il faudra attendre les années 50 pour que ce fauteuil connaisse son essor, adopté par la célèbre terrasse rouge du Café Sénéquier. Le fauteuil iconique F101 était né.

Aujourd'hui, Azur Confort propose aux professionnels et aux particuliers une gamme complète de mobiliers extérieurs de qualité, durable et responsable. Reconnaissable à sa signature rouge, notre mobilier est imaginé et fabriqué en France, dans notre manufacture iséroise.

Utilisation d'essences de bois européennes, éco-conception, produits sans solvants... La réduction de l'impact de notre fabrication est un défi quotidien, inscrit dans nos valeurs.

Contact : contact@azur-confort.com - +33 4 76 66 07 91

Contact presse : Faustine Gauchet - communication@azur-confort.com - +33 4 76 66 07 91

C'EST BIEN FAIT - MASSIEUX (01)



Création de mobilier et accessoires de famille à partir de chute de matière
www.cest-bien-fait.com

Chez C'est Bien Fait, nous croyons en la beauté du durable et en la magie des objets qui traversent les générations. Spécialisés dans la création de mobilier et d'accessoires, nous valorisons les matériaux destinés à être jetés. Grâce à un assemblage low-tech, nous les transformons en véritables totems, prêts à devenir des objets de famille. Nous collaborons avec des partenaires locaux pour favoriser le circuit court et réduire notre empreinte carbone.

Fabriquée dans nos ateliers de l'Ain, chaque pièce d'apparence unique est conçue avec soin et raconte une histoire de transmission et d'héritage, tout en incarnant les valeurs de l'upcycling et du recyclage. Nos pièces qui allient esthétique, durabilité et responsabilité sont identiques par le design mais toujours unique par la matière : vous choisissez votre couleur de plateau et vous l'associez à l'un des piétements que nous proposons pour composer votre création. Les chutes industrielles sont ainsi transformées en conceptions personnalisées, imaginées pour être transmises et appréciées de génération en génération.

Professionnels de l'aménagement, de la restauration, hôteliers : vous rêvez d'un espace qui vous ressemble ? Ensemble, imaginons une collection exclusive, pensée spécialement pour vous. De la conception à la réalisation, nous mettons notre savoir-faire à votre service pour vous proposer des produits sur-mesure, à votre image et à celle de votre marque.

Contact : Marine Brest – Directrice Générale/ ingénierie - Cyrille Brest – PDG / Designer - contact@cest-bien-fait.com - + 33 6 73 17 34 71

CÉRAMIQUES DU BEAUJOLAIS – ARNAS (69)



Fabricant français de sols et carrelages traditionnels en terre cuite
www.ceramiques-du-beaujolais.com/

Exercé avec passion par la famille Dubet depuis 1850, le travail de l'argile est toujours au cœur de notre savoir-faire. Depuis cinq générations, nos mains malaxent, transforment, façonnent, font vivre la terre pour qu'elle garde une place de choix et s'exprime pleinement au sein de nos constructions anciennes ou contemporaines.

Matière multiséculaire et naturelle, le terre est un trésor toujours aussi fascinant, qui contribue chaque jour à embellir notre environnement. Depuis 2000, nous avons acquis et développé de nombreux savoir-faire autour de la fabrication de carreaux en terre cuite, de carreaux émaillés, de fresques céramiques, de céramiques architecturales... Nous apprenons et développons chaque jour...

Entreprise du Patrimoine Vivant depuis 2011, les Céramiques du Beaujolais sont aujourd'hui reconnues dans le secteur des Monuments Historiques, de l'architecture et de la décoration d'intérieur et interviennent dans de nombreux chantiers publics ou privés. L'entreprise est devenue un acteur majeur pour la restauration et la création de carrelages de qualité.

Contact : Jean-Philippe Dubet - Gérant - contact@ceramiques.com - +33 4 74 62 74 30

EUROPOLE SEET – TERNAY (69)



Des solutions lumineuses conçues pour des ambiances accueillantes et sophistiquées
www.europole.net

EUROPOLE développe des solutions d'éclairage LED innovantes, sur-mesure et adaptées aux environnements exigeants comme aux prestations architecturales.

Un savoir-faire made-in France qui se transmet depuis 1989 : L'alliance du savoir-faire traditionnel et technologique, la précision et l'attention portées à nos produits ainsi qu'à nos clients, font de notre société un partenaire fiable, réactif et performant pour tous vos projets.

Contact : John Chattelee - john.chattelee@seet.fr - +33 6 85 04 98 08

FERMOB – THOISSEY (01)



Créateur français de mobilier et luminaires colorés et durables
www.fermob-contract.com

Fermob aménage les terrasses, investit les places, colore les jardins et enchanter les villes du monde entier.

Leader dans l'aménagement outdoor, Fermob, fabricant français de mobilier en métal et en couleurs, a connu plus de 30 années de croissance consécutives avec 50% des ventes à l'export.

Avec un positionnement de marque unique, Fermob propose une large gamme de mobilier, d'accessoires déco et des collections de luminaires, tous conçus pour un usage extérieur.

Implantée à proximité de Lyon, à la fois dans l'Ain et dans la Drôme, et comptant plus de 300 collaborateurs, l'entreprise Fermob conçoit des produits pour les professionnels et les particuliers et s'est forgée une réputation de spécialiste des jardins, des terrasses et des espaces publics.

Fermob propose une offre complète pour l'aménagement extérieur s'appuyant également sur le savoir-faire de Vlaemynck installé quant à lui en Saône et Loire à proximité de Mâcon et spécialiste de la confection de tissus d'extérieurs et des terrasses de nos plus grands hôtels.

Contact :

Romain Duval – Référent commercial Contract Régional – rduval@fermobcontractunit.com –
+ 33 6 63 17 97 90

Contact presse :

Agence Esprit Des Sens - Justine Guigues - j.guigues@eds-groupe.com - + 33 6 79 95 91 08

LA FABRIQUE & DEAMBULONS - FRANCHEVILLE (69)



Atelier de fabrication de mobilier sur mesure

www.lafabrique.biz

La Fabrique est une ébénisterie du XXI^{ème} siècle, locale, collaborative, solidaire, et éco.respondable, créée en 2008, spécialisée dans la fabrication de mobilier, d'agencement intérieur, de scénographie et de pièces d'art contemporain.

Nos concepteurs, menuisiers et ébénistes apportent leur savoir-faire et leurs connaissances pour réaliser des projets en collaboration étroite avec les architectes, designer, artistes, scénographes ...

Grâce à des finitions soignées et l'alliance d'essences rares et naturelles à des matériaux de qualité, nos aménagements et créations donnent un caractère unique à un espace de vie, de travail ou à un évènement.



Aménagements sur mesure en lamelles de bambou français

www.deambulons.com

À la croisée du mobilier, de la scénographie et du land art, Déambulons unit les compétences et les propositions des pionniers de l'écosystème du bambou français. Vous êtes à la recherche de réalisations sur mesures pour créer des espaces de vie originaux, contemporains et conviviaux ? Voulez-vous un cocon, un luminaire ou une autre pièce de notre catalogue ? Outdoor ou Indoor ?

Notre usine unique en Europe, installée dans la région de Lyon, produit des lamelles rabotées de bambou français, de qualité supérieure grâce à l'expérience accumulée depuis près de 10 ans. Notre réseau de bamboutiers expérimentés construit et installe vos projets dans toute la France.

Contact : Fabrice Poncet - Dirigeant - fabrice.poncet@lafabrique.biz – +33 3 60 46 06 21

LARGE Comptoirs et Agencements – GUEREINS (01)



Agenceur fabricant

Spécialiste du sur-mesure haut de gamme fonctionnel et confortable.

www.large.fr

Fabricant de comptoirs de bar depuis 1958, Large dispose d'un savoir-faire d'ébéniste et de frigoriste historique, qui permet aujourd'hui la réalisation de mobiliers sur mesure avec intégration de froid tels que : buffet, salad-bar, caves à vin...

Avec notre équipe d'artisans compétents pour une précision sur-mesure, nous accompagnons les architectes et décorateurs dans la réalisation de leurs créations, intégrant les matériaux tels que le métal, l'inox, le verre, la pierre, la résine...

Notre bureau d'étude vous propose de concevoir, dessiner vos projets en intégrant vos contraintes, et réaliser des pièces uniques pour tous types d'espaces, dans un souci permanent de qualité d'exécution haut de gamme.

Contact : Christophe Dumoux - Dirigeant - christophe.dumoux@large.fr - +33 6 75 51 06 44

LES ETAINS DE LYON - VILLEURBANNE (69)



Fabricant de comptoirs et cuisines en étain

www.etainsdelyon.com

Depuis 1947, la maison Étains de Lyon a su s'entourer de collaborateurs, de créatifs et de professionnels passionnés du monde entier pour perpétuer un savoir-faire artisanal français reconnu.

En janvier 2002, Grégory Laurent reprend les rênes de l'entreprise. S'appuyant sur l'héritage existant, et guidés par son amour du design d'intérieur et une ambition grandissante, il se tourne vers la création de comptoirs de bars et de plans de travail, apportant avec l'étain chaleur et élégance aux pièces maîtresses des espaces de réception.

Avec l'obtention à cinq reprises consécutives du label Entreprise du Patrimoine Vivant et le titre de Maître Artisan en Métier d'Art, les Etains de Lyon apportent aux architectes, cuisinistes ou professionnels de la restauration et de l'hôtellerie la garantie d'un savoir-faire d'exception.

Contact : Grégory Laurent - gregory.laurent@lesetainsdelyon.com – + 33 4 37 43 61 86

Contact presse : Chaimae LAHMAMI – chaimae.lahmami@lesetainsdelyon.com –

+ 33 4 37 43 61 86

LIGHTING DEVELOPPEMENT – SAINT-PRIEST (69)



Solutions professionnelles d'éclairages fonctionnels et décoratifs

www.lightingdev.group

Lunoo et SFEL sont des marques du groupe Lighting Developpement (Lebenoid, Integratech, Specilux, Sunlux, Lunoo, SFEL et Gal).

Basé à Saint-Priest (69), le groupe Lighting Developpement accompagne ses clients tout au long de leurs projets d'éclairage fonctionnel et les soutient dans leur démarche de transition énergétique.

Chacune des sociétés du groupe jouit d'une identité forte et est reconnue pour son savoir-faire et la qualité de ses produits et solutions. Les différentes marques du groupe conçoivent, fabriquent et commercialisent des solutions d'éclairage en France, en Belgique, au Luxembourg, au Pays-Bas, en Allemagne et en Tunisie.

Le groupe offre des solutions professionnelles d'éclairages fonctionnels et décoratifs, sur les marchés de l'industrie, du résidentiel individuel et collectif, du tertiaire, de l'agro-pharmacie, du commerce et des équipements sportifs et « outdoor ».

Contact : Sylvain PALOMBO – Dirigeant - sylvain.palombo@lightingdev.group - +33 4 72 11 39 90

LIGNE ROSET CONTRACT – BRIORD (01)



Fabricant français d'ameublement contemporain

www.ligne-roset-contracts.com/fr

Ligne Roset Contract assure l'aménagement d'hôtels de luxe, de paquebots de croisière, mais aussi de boutiques et autres lieux très en vue à travers le monde.

La marque a la capacité de servir les grands chantiers de l'Hospitality, « on demand », avec des livraisons à la carte de meubles haut de gamme, en grandes ou petites séries.

Qu'il s'agisse d'aménager intégralement un lobby ou de fournir le plaid à poser sur le lit des chambres, c'est toujours le même degré d'exigence. Et ce de l'hôtel Intercontinental grand hôtel Dieu à Lyon à Station F à Paris, en passant par le navire Commandant Charcot de la Compagnie du Ponant, ou le siège social d'Airbus à Toulouse.

Le challenge est toujours le même et l'engagement de la marque total.

Contact : Sylvie Issartel - Responsable contract - sissartel@roset.fr - +33 7 86 42 56 89

MAISON CREATURES – VILLEURBANNE (69)



Edition et impression de fresques murales sur-mesure et personnalisées

www.maisoncreatures.com

Maison Créatures est une entreprise artistique innovante, fondée par Erika Faÿs, l'artiste à l'origine de cet univers créatif. Spécialisée dans la création d'œuvres d'art uniques, les Œuvres Miroirs, Maison Créatures conçoit des fresques, plafonniers, têtes de lit, luminaires, et bien plus encore.

Son originalité réside dans un univers de dessins oniriques, retrançerts sur des surfaces miroitantes et réfléchissantes, transformant les espaces en expériences visuelles immersives.

Lorsque les œuvres sont éclairées, elles projettent des reflets et jouent avec la lumière, modifiant l'ambiance et l'atmosphère. Une Œuvre Miroir est une fenêtre vers l'imaginaire qui (re)donne vie à vos espaces.

Maison Créatures s'adresse aux professionnels et aux particuliers. Que vous soyez architecte d'intérieur cherchant un élément sur-mesure pour un projet ou particulier souhaitant transformer son espace de vie en œuvre d'art vivant, Maison Créatures saura répondre à vos attentes avec des créations uniques et personnalisées.

Contact : Erika FAYS - Dirigeante – erika@maisoncreatures.com - + 33 6 24 72 01 03

MAISON EVELYNE PRELONGE



**Accessoires de décoration en fausses fourrures haut de gamme
Made in France**

<https://www.evelyneprelonge.com/>

La Maison Prélonge est la première marque d'objets de décoration en fausse fourrure haut de gamme, confectionnés en France, dans les Vosges. Créée en 2008, elle propose une collection "Home Couture", dédiée à l'univers de la Maison et réalisée à partir de fausses fourrures haut de gamme, lavables et au toucher exceptionnel.

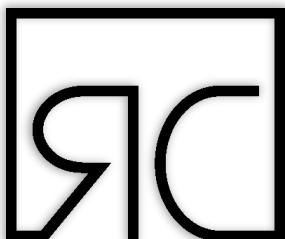
La Maison Prélonge, à travers des collections permanentes ou via le sur-mesure, se donne pour mission d'apporter un style nouveau aux intérieurs. Disponibles également au mètre, nos fausses fourrures habillent les intérieurs d'une douceur incroyable grâce à douze couleurs vibrantes.

L'héritage français est au cœur de la Maison Prélonge : que ce soit pour son savoir-faire artisanal, ses valeurs de tradition et de raffinement ou encore pour son esprit créatif, la France et son art de vivre font partie de l'ADN de notre Maison. Notre fausse fourrure est un substitut idéal à la vraie fourrure. Elle est exempte de cruauté envers les animaux et garantie sans produits chimiques nocifs.

Vous êtes architecte, décorateur, tapissier, hôtelier, restaurateur ou propriétaire de boutiques ? Notre équipe se tient à vos côtés pour vous aider dans la réalisation de vos différents projets d'aménagement.

Contact : Marie Fromentin - contact@evelyneprelonge.com - 06 13 33 10 33

RECOMPOSIT (69) LYON



Fabrication d'un écomatériau design de haute qualité
www.recomposit.com

Ce n'est plus un secret, en France plus de 80% de nos déchets plastiques ne seront jamais recyclés. Si le constat est accablant, les conséquences sur notre environnement le sont tout autant.

Pour nous, les déchets sont une source infinie de matière première. En les transformant en écomatériau 100 % issu de ces déchets, nous leur offrons une seconde vie. Une fois revalorisée par notre procédé unique, cette matière offre de nouvelles possibilités de créations et d'innovations.

Plan de travail de cuisine, crédence, meuble de salle de bain, ou encore porte de casier, étagère, plateau de table ou de table basse, bureau... les utilisations de ce matériau sont infinies et répondre aux besoins les plus personnalisés de vos clients.

Artisans, architectes, designers, agenceurs et producteurs de mobilier, vous pouvez dès aujourd'hui choisir d'allier esthétisme, performance et écologie.

Contact : Cameron Gross – dirigeant - cameron@recomposit.com - 06 15 74 34 95

STORVATT – MEGEVE (74)



Conception, fabrication et distribution de bains nordiques, spa, et saunas

www.storvatt.fr

Conçus et fabriqués dans les Alpes depuis 1997, nos bains nordiques, spa et saunas sont en bois (Red Cedar premier choix, garanti sans nœud), et 100% de fabrication française.

STORVATT commercialise et installe ses produits en direct auprès de sa clientèle de particuliers, et également auprès d'une clientèle de socio-professionnels (hébergeurs, commerçants, restaurateurs, acteurs touristiques...).

Contact : Franck Muffat Jeandet - franck.jeandet@storvatt.fr - +33 4 50 91 84 19

THEVENON - SAINT GERMAIN LAPRADE (43)



MAISON FONDÉE EN 1908
PARIS

Conception et création de tissus d'ameublement et de papiers-peints / Atelier de confection sur-mesure

www.thevenon1908.com

La maison Thévenon imagine et conçoit des tissus d'ameublement et papier-peints depuis quatre générations. Toujours dans l'air du temps, elle insuffle, au fil de ses collections, un vent de fraîcheur dans la décoration textile.

Depuis 2010, Vincent Thévenon confie à des designers, décorateurs, artistes, stylistes et architectes d'intérieur de renom le soin de dessiner des collections. En favorisant un nouvel élan créatif, Vincent provoque souvent des hasards heureux, mais surtout des rencontres évidentes.

Ces partenariats, essentiels, nourrissent les deux principaux pôles d'activité de la maison : le lancement des collections en interne, le plus souvent sur-mesure, et la création de collaborations exclusives qui donnent naissance à des collections uniques.

Thevenon vient de créer un atelier de confection au Puy-en-Velay, dont le savoir-faire d'excellence allie artisanat et outils d'ingénierie moderne pour confectionner rideaux, stores, coussins, têtes de lit dans ses tissus et ceux de tous les éditeurs.

Contact : Vincent Thévenon - vt@thevenon1908.com - +33 4 71 04 72 80

NOS PARTENAIRES MEDIAS



**Claude Borrani – Directeur des publications
Olivia Gontharet - Directrice commerciale**

**COSY Editions,
Maison d'édition.**

COSY Editions édite des magazines périodiques et des sites internet de presse spécialisée, avec notamment Cosy City, le magazine immo-déco en Savoie Mont Blanc et Cosy Mountain, le magazine #1 de l'art de vivre en montagne.

COSY Editions, c'est avant tout une équipe de pros prête à relever les défis les plus fous pour mettre en musique des projets éditoriaux, définir des lignes éditoriales et produire des contenus (textes, photos, vidéos) de grande qualité pour des magazines de marque.

EDITIONS COSY

Contacts : Claude Borrani - claude@cosy-editions.com - +33 6 07 41 90 83
Olivia Gontharet - olivia@cosy-editions.com - +33 7 57 00 76 60
<https://cosy-design.com/>

Isabelle Emerard, Dirigeante



**Un Point c'est Tout, conseil en stratégie éditoriale et création de contenus –
Relations presse - Collonges-au-Mont d'Or (69)**

Après un parcours professionnel dans la communication riche, nourri d'expériences passionnantes au sein de belles entreprises clés dans l'écosystème lyonnais, Isabelle a créé « Un point c'est tout », activité de conseil en stratégie éditoriale et création de contenus.

Témoignages clients, communiqués ou dossiers de presse, interviews, rapports annuels ou RSE, journaux d'entreprise, communication interne, livres blancs, portraits dirigeants... À chaque entreprise, Isabelle propose son format, son canal de communication, son style, son histoire. Une histoire toujours unique.

Pour cette « conteuse d'histoires », collaborer sur un projet, c'est prendre un engagement. Réciproque. Un engagement fondé sur la confiance, l'écoute, l'amour du travail bien fait. Avec agilité, indépendance et efficacité.

Un point c'est tout, c'est l'expertise d'une rédactrice lyonnaise passionnée par la communication et le pouvoir des mots, au service des entreprises et des entrepreneurs.



Contact : Isabelle Emerard – isabelle.emerard@gmail.com – +33 6 31 59 49 14
<https://www.un-point-c-est-tout.fr>

Produits salés

**Sysco sort son nouveau catalogue « Menu de Fêtes »**

« Une pincée de magie », le nouveau catalogue Sysco à destination des professionnels de la restauration recense plus de 760 produits dont 63 nouveautés. Un outil indispensable pour aider à imaginer et concevoir les cartes et menus de fin d'année.

**Lantmannen Unibake étend son offre snacking**

Leader européen dans la fabrication de pains burgers / pain hot dogs, Lantmannen Unibake sera présent pour la 1ère fois au Salon Alpin et présentera ses dernières innovations notamment son pain burger potato et son pain Naanta, mix entre un pain Naan et un pain Pita.

**Knorr Professional Cuisine du Monde teinte les préparations d'exotisme**

Knorr Professional Cuisine du Monde propose des sauces prêtes à l'emploi d'une grande versatilité, pour twister une sauce, laquer, assaisonner, tremper de la finger food, lustrer, marinier... Une multitude d'utilisations pour s'adapter aux usages et aux envies.

**PizzaSi présente sa nouvelle gamme de pizzas garnies !**

Elle se compose de 5 délicieuses variétés de pizzas faites à la main en Italie : margherita, regina, quatre fromages, diavola, truffe et champignons. Grâce à un concept clé en main, proposer une pizza surgelée et prête en 4 mn, devient facile, rapide et rentable !

**Accro, le végétal qui envoie du goût, innove avec 7 références**

Spécialiste des alternatives végétales dans les Hauts-de-France, Accro propose 7 innovations à base de protéines de pois et de blé cultivées en France : spécial Kebab, effiloché goût BBQ, dés natures, allumettes goût fumé, mini-saucisses à griller, crousti fingers et mini-nems.



Banquet d'Or® présente ses nouveaux pains à burger

La marque référente auprès des professionnels de l'hôtellerie-restauration propose une large gamme de pains premium pour régaler les amoureux de burgers. Parmi les nouveautés : le Brioché Ultime, le Façon Rustique Pain à Burger Chili ou encore le Pain à Burger Signature.



Le nouveau mini chapon fermier jaune s'invite sur les tables festives

La tradition n'empêchant pas l'innovation, L'Européain et Gavand Prudent invitent leur nouveau mini chapon fermier jaune sur les tables de fin d'année. La durée d'élevage est identique à un chapon traditionnel, c'est la souche "naine" qui permet de proposer une volaille entière de moindre poids



Les Salaisons Savoyardes enrichissent leur palette de produits

Entièrement élaborées à partir de viande de porc française, 3 nouveautés, fruit d'un travail artisanal réalisé avec le plus grand soin, seront proposées cet hiver : le rôti de porc braisé aux herbes, le galet de torrent, le filet mignon fumé au bois de hêtre.



La Maison Reynaud présente OSO® la gambas bio de Madagascar en carpaccio

À préparer nature ou assaisonné, cru ou snacké à la plancha, ce carpaccio de gambas dévoile une texture ferme et fondante en bouche pour une explosion de saveurs dans les assiettes ! Les gambas sont élevées dans un sanctuaire écologique et bénéficient d'une alimentation biologique et sans OGM.



Salomon Foodworld surprend avec ses Veggie Sticks

Avalanche de nouveautés au Salon Alpin : Salomon FoodWorld présentera ses dernières nouveautés parmi lesquelles les Veggie Sticks élaborés à base de céréales et de légumes, la toute nouvelle gamme de tapas Snack Punk, ainsi que pour la 1ère fois le Smash Burgers et le Smash Bun.



La gamme Knorr Professional dévoile son nouveau design

Unilever Food Solutions est fier de dévoiler le nouveau design de sa gamme de Fonds, Jus et Fumets Knorr® Professional. Epuré et évoquant la blancheur des vestes de chefs, il fidélisera les clients et en séduira de nouveaux, avec la promesse de recettes à la hauteur de leur savoir-faire.



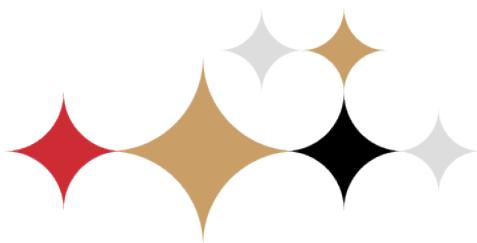
Koppert Cress innove avec deux nouvelles cress

Avec Bicolor Mustard Cress et Shiso Bicolor, Koppert Cress, pionnier des micro-végétaux innovants, élargit sa gamme, et offre aux créatifs culinaires la possibilité d'élèver leurs plats à un niveau supérieur grâce à une combinaison surprenante de saveurs, de couleurs et de formes.



Les Salaisons du Cayon se développent et investissent en continu

Forte de son succès, l'entreprise Les Salaisons du Cayon affiche une croissance à deux chiffres depuis quatre ans. La PME investit chaque année pour avoir un outil de production à la pointe. Elle a entrepris cette année de rénover entièrement ses locaux.





La Maison Bissardon Jus de fruits reprend Renzo, l'artisan glacier

Partage des valeurs, complémentarité et synergies métiers : le 1er juillet 2024, la Maison Bissardon Jus de Fruits à Saint-Paul-en-Jarez (Loire) a fait l'acquisition de la société Renzo, L'Artisan Glacier à Viviers-du-Lac (Savoie).



nunshen s'engage sur une Charte RSE : L'Homme, la Terre et le Thé

Ce document élaboré par nunshen, Haute Manufacture de Thés, met en lumière, avec une transparence totale, les méthodes de travail, les engagements renouvelés envers l'environnement, les producteurs et les amateurs de thé ainsi que les ambitions RSE de la maison.



Bonneval Emergence poursuit son développement

Après un été chargé en évènements, la rentrée de Bonneval s'annonce intense avec notamment l'obtention du Label « Ma Région Ses Terroirs » et la sortie d'un nouveau format en bouteille aluminium pour la marque Joséphine, sa nouvelle eau pétillante aux extraits botaniques



Chartreuse lance une nouvelle gamme de boissons végétales Henri Marie

À base d'infusions, de décoctions, de macérations de plantes aromatiques et médicinales, ces boissons sont 100% naturelles, bio, sans alcool, finement pétillantes et très peu sucrées : une alternative saine et gastronomique aux vins et boissons alcoolisées.



Le collectif Vignerons de nature vise les étoiles

De nombreux domaines du collectif 'Vignerons de nature' brillent dans le Guide Vert de la RVF 2025 qui vient de sortir. Ce collectif compte une quarantaine de producteurs passionnés partageant la même philosophie et il sera présent pour la 1ère fois au Salon Alpin.



Aldente distribue une nouvelle gamme d'apéritifs prêts à boire

À une époque où la commodité et la qualité sont primordiales, cette ligne de boissons est conçue pour ceux qui souhaitent vivre une expérience raffinée sans compromis. Spritz Aperol, spritz limoncello ou Negroni, il suffit d'ajouter de la glace, c'est prêt.



Maison M s'agrandit et déménage ses alambics

La distillerie artisanale alpine installe ses alambics et ses chais dans un vieux corps de ferme rénové. Elle allie savoir-faire artisanal et modernité et signe des spiritueux modernes et singuliers à partir de plantes de montagne issues d'une cueillette sauvage bio.



La nouvelle Bon Secours Triple Avalanche réchauffe les papilles

La Brasserie Caulier présente sa dernière création : la Bon Secours Triple Avalanche, une bière triple au caractère affirmé, spécialement brassée pour les établissements des Alpes, dont les arômes d'abricot, de coing et d'agrumes se marient à l'amertume du houblon et des épices grillées.



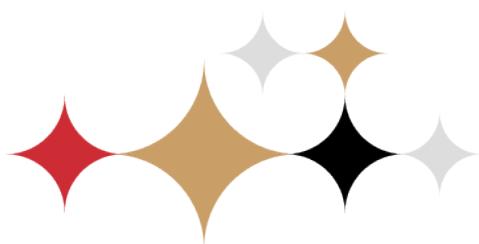
La Brasserie du Mont Blanc multiplie les récompenses

2 nouvelles médailles d'or s'ajoutent au palmarès de la Brasserie du Mont Blanc lors du prestigieux World Beer Award : la Cristal IPA (4,7% vol.) a été reconnue comme Meilleure Session IPA de France et La Blonde (5,8% vol.) comme Meilleure Blonde de style Belge de France.



La Brasserie de Chanaz lance une campagne de financement sur Miimosa

La Brasserie de Chanaz, connue pour ses bières artisanales de qualité, lance une campagne de financement avec un objectif stratégique : développer sa gamme et accroître sa visibilité en participant à des salons et évènements spécialisés.



Les machines BePods allient performance compacte et simplicité

Performantes et dotées d'un design minimaliste, les machines BePods sont idéales pour les bars, restaurants et salons de thé où l'espace est précieux. Grâce à la technologie 1,2,3 Spresso® Malongo, elles assurent une qualité de café irréprochable.



Délices de Demain investit dans une seconde imprimante culinaire

Lancée en 2024, Délices de Demain est spécialisée en impression 3D de biscuits artisanaux et contenants à usage unique comestibles. Cet investissement renforce sa croissance, sa capacité d'innovation et sa position dans le secteur hôtellerie-restauration.



Chomette dévoile en avant-première les nouvelles collections Accolade

Chomette révèle en exclusivité les nouvelles collections de vaisselle Accolade : Savanna, Azure et Sea blue. La marque s'inspire des paysages les plus enchantés pour offrir des pièces uniques qui célèbrent la beauté naturelle et la sophistication.



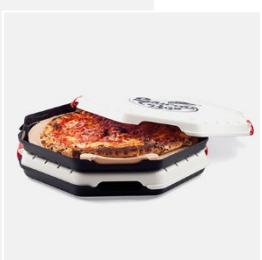
Le four CHEFTOP-X Digital.ID™ se dote d'une technologie intelligente

Ce nouveau four mixte professionnel haute performance est équipé d'un système d'exploitation de pointe et d'une technologie intelligente conçue pour gérer les processus de cuisson : reconnaissance des aliments et lancement automatiquement des programmes de cuisson.



La pizza box réemployable dit stop au jetable

La boîte Sturdybox™ présentée par Plastorex est un nouveau contenant réemployable, étudié pour une pizza (ou autres aliments) et destiné à remplacer les boîtes en carton à usage unique dans la restauration rapide ou à emporter, ou tous lieux utilisant des contenants jetables.



Time Shaker révolutionne la préparation des cocktails

Pour la 1ère fois, Time Shaker sera présent au Salon Alpin pour faire découvrir un concept révolutionnaire qui rend la culture de la mixologie accessible à tous : une machine intelligente qui transforme un simple moment en une expérience inoubliable.



PLG obtient l'exclusivité de la distribution des autolaveuses Rotowash

Pour la 1ère fois, Time Shaker sera présent au Salon Alpin pour faire découvrir un concept révolutionnaire qui rend la culture de la mixologie accessible à tous : une machine intelligente qui transforme un simple moment en une expérience inoubliable.



Divers

Groppo Arredamenti rénove les hôtels Eden et Cristal à Cannes

On dit que la première impression est souvent la dernière... c'est pourquoi ces hôtels 4 étoiles situés au cœur de Cannes ont confié à l'entreprise italienne la mission de repenser leurs espaces réception et salles de petit-déjeuner.



PI Electronique sort un nouveau portable de commande et d'encaissement

Le Spindroid est un produit tout en un destiné aux restaurants afin d'optimiser les prises de commandes. Il intègre également un TPE pour encaisser en toute simplicité, ce qui assure un service plus rapide à la clientèle et un gain de temps considérable pour les serveurs.



LUNDI 11 NOVEMBRE 2024

**14H00 - Une dégustation de chocolat guidée par la sophrologie
Espace « REVELATIONS 2024-2030 par le CLUB CHIC » - Hall 2**

17H00 - Inauguration du salon - Hall d'entrée du salon

MARDI 12 NOVEMBRE 2024

9H30 - Demi-journée Job dating métiers CHR avec France Travail

11H00 – Conférence "REVELATIONS 2024-2030 par le CLUB CHIC"

Les menaces et opportunités qui s'affirment sur les aménagements de montagne sont nombreuses et vont influer sur l'hébergement, la restauration, le commerce et tous les espaces de tourisme. Le Club Chic s'est donné comme mission d'analyser ces courants de fond et d'imaginer des scénarios prospectifs, inspirants et durables.

Une conférence de Philippe Jarniat, fondateur et président du Club Chic, animée par Stéphane Thébaut, qui décrypte les tendances de demain et favorise l'échange avec les responsables du Salon Alpin et des partenaires régionaux.

Durée : 40 minutes, suivies d'échanges.

12H00 – sur l'espace « REVELATIONS 2024-2030 par le CLUB CHIC »

Cocktail et présentation de plus de 20 entreprises de la région Auvergne Rhône Alpes exposantes, vitrine de savoir-faire autour de 5 thèmes prospectifs : résidence in & out, bar services, espace chill, auberge refuge, hébergement multisports. Convivialité et animations.

14H00 – Intervention artistique de Leloluce dans l'espace « REVELATIONS 2024-2030 par le Club Chic »

Leloluce, artiste internationale contemporaine, a réalisé pour l'occasion une œuvre qui sera exposée dans l'espace « Révélations ». Cette œuvre sera réhaussée sur place par l'artiste le mardi 12 novembre à 14H00.

MERCREDI 13 & JEUDI 14 NOVEMBRE 2024

**14H00 - Une dégustation de chocolat guidée par la sophrologie
Espace « REVELATIONS 2024-2030 par le CLUB CHIC » - Hall 2**



INFOS PRATIQUES



Une organisation

Le SALON ALPIN DE L'HOTELLERIE ET DES METIERS DE BOUCHE se déroule du 11 au 14 novembre à la Halle Olympique d'Albertville – 15 Avenue Winnenden – 73200 ALBERTVILLE

Tél : 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 inaccessible, il est valable pour la durée du salon.

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

Accès & parkings

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

Parkings

P1 à P3 > réservés aux exposants

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

Relations presse

Demandez votre accréditation presse avant le 8 novembre 2024

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

Pour toute information concernant le CLUB CHIC et « Révélations 2024-2030 », contactez :

Philippe JARNIAT, Président du CLUB CHIC / 06.07.29.15.85 / philippe.jarniat@outlook.fr

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