

salon alpin

HÔTELLERIE & MÉTIERS DE BOUCHE

3 ▶ 6
NOV. 2025

ALBERTVILLE
HALLE
OLYMPIQUE

19^{ÈME}
ÉDITION



DES AFFAIRES
AU PIED DES
STATIONS

UN ÉVÉNEMENT

Savoieexpo

O Effet Boomerang

DOSSIER DE PRESSE – EDITION 2025

SOMMAIRE

Edito du Président de Savoieexpo – P3

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

Partenaire 2025

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE LA SAVOIE – Président d'Honneur 2025 – P5

GHR – P6

FRANCE TRAVAIL – Job dating – P7

Les concours culinaires 2025

DEFI ALPIN DE LA PIZZA – P8

CHALLENGE CULINAIRE – P9

Concours de pâtisserie SENSIBILITE GOURMANDE – P10

Programme et temps forts – P11

TENDANCES & NOUVEAUTES EXPOSANTS

Produits alimentaires salés – P12/13/14

Produits alimentaires sucrés et boissons sucrées – P15

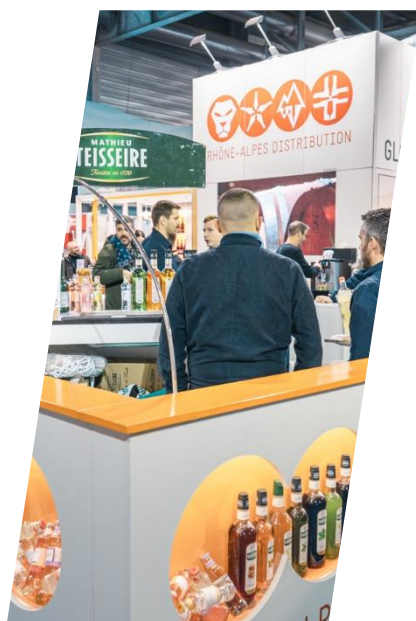
Vins et alcools – P16

Equipement pro pour la restauration – P18

Equipement pro pour l'hôtellerie – P19

Divers – P20/21

Infos pratiques – P22



L'édito du Président de Savoieexpo



Édito du Président

Chaque nouvelle édition du Salon Alpin de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche est une rencontre unique entre passion, savoir-faire et innovation. En 2025, nous avons le plaisir d'ouvrir les portes de cette 19^e édition dans un contexte particulièrement dynamique pour la filière CHR. Forte d'une belle saison hivernale 2024/2025 et de perspectives positives pour 2025/2026, portée par l'excellence des acteurs de notre territoire, cette édition s'annonce prometteuse.

Année après année, ce rendez-vous professionnel s'est imposé comme le salon de référence de l'arc alpin. Plus de 200 exposants et 1 500 marques viennent présenter leurs nouveautés, leurs produits et leurs solutions à un public de 14 000 visiteurs professionnels. Restaurateurs, hôteliers, artisans, producteurs, collectivités et fournisseurs s'y retrouvent pour préparer ensemble la saison d'hiver, partager les tendances, créer des opportunités d'affaires et tisser des liens durables.

Cette édition 2025 marque également une évolution importante de notre événement : une surface d'exposition agrandie, une offre toujours plus riche et un programme renforcé autour des grands enjeux de la profession — emploi, formation, transition énergétique, innovations et excellence culinaire. Les concours culinaires sont de retour pour animer cette édition au cœur du salon avec en nouveauté, un concours de pâtisserie de « desserts de restaurant » destiné aux apprentis de la région.

Je remercie chaleureusement nos exposants, nos partenaires institutionnels et privés, ainsi que tous les professionnels qui font vivre cette filière avec exigence et passion.



Ensemble, continuons à faire du Salon Alpin un rendez-vous incontournable, vitrine de l'excellence alpine et moteur économique pour 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



Ce salon B to B dédié aux professionnels des métiers de bouche et de l'hôtellerie, référence historique et salon régional leader, proposera aux 14 000 visiteurs attendus un panel de près de 200 fournisseurs et 1500 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.

Une nouvelle configuration pour le salon

Fort du succès des dernières éditions, les exposants ont majoritairement souhaité augmenter la surface de leurs stands. Pour pouvoir répondre à la demande, Savoieexpo, organisateur du salon, a rajouté un chapiteau de 800 m² permettant d'accueillir une vingtaine d'exposants, en complément des deux halls de la Halle Olympique.

Un bilan de saison hivernale 2024/2025 satisfaisant*

On observe une stabilité des chiffres de fréquentation entre la saison hivernale 2024/2025 et la précédente. La différence s'établit avec les vacances de fin d'année. Entre un bon enneigement et un bon positionnement au calendrier des jours de fêtes, les vacances de fin d'année 2024 ont connu une belle fréquentation.

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

Les résultats satisfaisants de la saison hivernale 2024/2025 augurent une très bonne édition pour tous les professionnels présents au 19^{ème} Salon Alpin. Lieu de rencontres et d'affaires, le salon permettra aux visiteurs d'échanger 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...).

Tous les acteurs majeurs seront présents :



ROUGIÉ - EURALIS GASTRONOMIE / GYNEYS SAS / TRESALLET ARRAGONE / JDC / GROUPE POMONA / ARNAUD BACK EUROP / LA MAISON GAMMINO / SYSCO / CAFES FOLLIET / PI ELECTRONIQUE / ALPAGEL - GRENOBLE / BRASSERIE DU MONT BLANC / STEF TRANSPORT ALPES / KÄSSBOHRER E.S.E. / ALPES CAISSES / MAISON CAVAILLE / PROVENCE DAUPHINE...

*Sources : Auvergne Rhône-Alpes Tourisme – Observatoire du tourisme Agence Savoie Mont Blanc

La CCI Savoie, présidente d'honneur du Salon Alpin 2025 : ensemble, relevons les défis de la filière HCR !

Cette année, la Chambre de Commerce et d'Industrie de la Savoie est fière d'être présidente d'honneur du **Salon Alpin des Métiers de Bouche et de l'Hôtellerie**, rendez-vous incontournable pour tous les acteurs de la filière HCR (Hôtels, Cafés, Restaurants), secteur clé de notre économie locale et pilier de l'attractivité touristique de la Savoie.

Pourquoi ce salon est-il si important ? Dans un contexte marqué par des difficultés de recrutement, la pression sur les marges et la baisse du pouvoir d'achat, le Salon Alpin représente une opportunité unique pour les professionnels du secteur. C'est un lieu privilégié pour échanger sur les solutions concrètes, découvrir les innovations, renforcer son réseau.

Retrouvez nos conseillers sur le stand n°10 tout au long du salon !

Pendant les 4 jours de l'événement, les conseillers de CCI Savoie seront à votre disposition pour vous proposer :

- **Des solutions concrètes** : découvrez nos dispositifs d'accompagnement et de formation pour optimiser vos marges et maîtriser les réglementations
- **Des échanges privilégiés** : nos conseillers seront présents pour répondre à toutes vos questions et vous orienter vers les bonnes ressources.

Un secteur en mouvement : quels enjeux pour demain ?

Le Salon Alpin est aussi l'occasion d'anticiper les grands défis de la filière : **préparation des Jeux Olympiques 2030, décarbonation des activités, et transformation numérique**. Autant d'opportunités pour moderniser vos pratiques et renforcer votre attractivité.



Rejoignez-nous du 3 au 6 novembre à Albertville !

Ensemble, faisons du Salon Alpin un moment fort pour l'avenir de la filière HCR en Savoie. Nous avons hâte de vous y rencontrer, d'échanger avec vous et de construire, à vos côtés, une économie locale toujours plus dynamique et innovante.

Marc BEGGIORA

Président de la CCI Savoie



GHR
GROUPEMENT DES HOTELIERIES
& RESTAURATIONS
AUVERGNE RHÔNE-ALPES RÉGIONS EST



ASFOREST
Formation & Conseil

Rejoignez-nous au Salon Alpin de l'Hôtellerie et des Métiers de bouche 2025 !

Pour cette édition 2025, le GHR Auvergne Rhône-Alpes Régions Est, le CFA le Fontanil et l'organisme de formation Asforest collaborent pour mettre en valeur les savoir-faire du secteur, promouvoir l'apprentissage, et renforcer les liens entre professionnels et jeunes générations grâce à un programme enrichi de formations et de démonstrations.

Le stand du GHR Auvergne Rhône-Alpes, du CFA le Fontanil et d'Asforest se situera **Hall 2 – stand n° 256**, où équipes et partenaires seront mobilisés pour accueillir les visiteurs professionnels, répondre à leurs questions sur les métiers, la formation, l'innovation et le recrutement dans l'hôtellerie-restauration en montagne.

- **Dates : 3 au 6 novembre 2025**
- **Lieu : Halle Olympique - Albertville**
- Stand : **Hall 2 – stand n° 256** (GHR Auvergne Rhône-Alpes, CFA le Fontanil, Asforest)
- **Animations : Rencontres, formations, apprentissage, démonstrations, concours culinaires, découverte de nouveaux produits, etc.**

Cet événement est considéré comme le rendez-vous phare pour préparer la saison d'hiver, s'informer sur les innovations du secteur et développer son réseau professionnel.

GHR Auvergne Rhône-Alpes Régions Est – Groupement des Hôtelleries et Restaurations de France – 73 impasse Amédée Daille – 73000 CHAMBERY - 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-Leysses – 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



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 4 novembre 2025 de 9h30 à 12h30**

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



LES CONCOURS CULINAIRES 2025

LE DEFI ALPIN DE LA PIZZA – Seconde édition

**DÉFI
ALPIN
DE LA PIZZA**
LES **3** ET **4** NOV. 2025
HALLE OLYMPIQUE
ALBERTVILLE

La seconde édition du **DEFI ALPIN DE LA PIZZA** organisé en partenariat avec France Pizza et la Maison Gammino se déroulera au cœur du Salon Alpin les 3 et 4 novembre 2025.

Le rendez-vous est donné aux candidats pour relever le défi de réaliser leur pâton le 1^{er} jour et préparer et cuire leur pizza le second jour, tout en respectant les critères de notation fixés par le jury et une liste d'ingrédients imposés.

Les 5 premiers seront qualifiés pour participer à la finale du Championnat de France de Pizza à Paris en 2026

La composition du jury 2025

Personnalités, experts reconnus un jury prestigieux pour cette seconde édition

- Marc Veyrat est le parrain de la seconde édition
- Cristian Zaghini, Président du concours est un expert de la panification et un formateur de renom
- Emmanuel Fargeas, directeur adjoint des pizzerias Grano e Orzo (74)
- Elisa Lescuyer, pizzaiola depuis plus de 10 ans (38)
- Le Defi sera animé les 2 jours par Georges Lescuyer, grand habitué des concours et des podiums.

A gagner :

- 1er prix : 2500 € HT valable chez Gammino Equipements
- 2eme prix : 1000 € HT en bon d'achat chez Gammino Tradition
- 3eme prix : 800 € HT en bon d'achat chez Gammino Tradition

Le **DEFI ALPIN DE LA PIZZA** constitue une étape de qualification pour les Championnats de France de la pizza 2026. Les 5 premiers seront qualifiés pour participer à la finale qui se déroulera à Parizza en 2026.

**La remise des prix se déroulera
mardi 4 novembre à 17h30**



Nouvelle formule pour cette deuxième édition

La cuisine à 4 mains de l'édition 2023 évolue avec la participation d'un seul candidat pour la réalisation d'un plat et d'un dessert avec des ingrédients imposés. Le candidat sera aidé par un apprenti du CFA LE FONTANIL en tant que commis, qui lui sera attribué par tirage au sort le matin même de l'épreuve.

Les participants devront présenter 6 assiettes en utilisant le cochon pour le plat et les pommes et poires des Savoie pour le dessert.

Les concurrents seront départagés par un jury d'experts

Un représentant de l'AMFR

Pierre Marin, chef étoilé

Patrick Casula, Champion du monde de pâtisserie



A gagner :

1er prix : un chèque de 3000 €

2eme prix : un chèque de 2000 €

3eme prix : un chèque de 1000 €

La remise des prix se déroulera mercredi 5 novembre à 16h30



Nouveau concours pour l'édition 2025 : un concours de pâtisserie destiné aux jeunes en formation.

Le jeudi 6 novembre, les participants devront réaliser 8 desserts de restaurant en 3 heures sur le thème inspiration internationale.

Ce concours est réservé aux apprenants de moins de 21 ans et inscrits en CS Pâtissier, CS Desserts de restaurant, BTM Pâtissier, Bac Pro ou BP Cuisine/Pâtisserie dans un établissement de la région Auvergne Rhône-Alpes.



Aurélie Collomb-Clerc

Les concurrents seront départagés par un jury d'experts dont **Aurélie Collomb-Clerc**, Présidente du jury. Elue pâtissière de l'année en 2021, World Best Restaurant Pastry Chef en 2022 et Passion Dessert 2023.

L'association **Sensibilité Gourmande**, organisatrice de ce nouveau rendez-vous, souhaite mettre en lumière le savoir-faire des participants, de démontrer par la pratique, l'évolution de la gastronomie dans la préparation des desserts à l'assiette dans les restaurants.



Lundi 3 novembre 2025

11H30 : **Inauguration** de la 19^{ème} édition – Départ entrée du salon

9H – 19H : **DEFI ALPIN DE LA PIZZA** – 2^{ème} édition

Les candidats réalisent leur pâton sur cette première phase du concours

Mardi 4 novembre 2025

9H – 18H : **DEFI ALPIN DE LA PIZZA** – 2^{ème} édition

Les candidats préparent et cuisent leur pizza.

Remise des prix à 17H30.

JOB DATING

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

Mercredi 5 novembre 2025

9H – 16H – **CHALLENGE CULINAIRE** - 2^{ème} édition

9H30 – 12H – Passage des 3 candidats du matin

13H30 – 16H - Passage des 3 candidats de l'après-midi

Remise des prix à 16H30

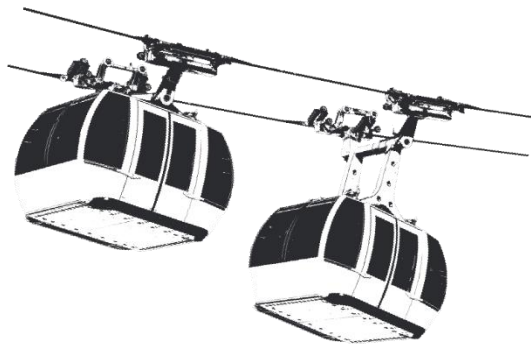
Jeudi 6 novembre 2025

8H-17H – **CONCOURS DE PATISserie SENSIBILITE GOURMANDE**

8H – 12H30 : Passage des 3 candidats du matin

12H30 – 17H : Passage des 3 candidats de l'après-midi

Remise des prix à 17H15.



TENDANCES & NOUVEAUTES EXPOSANTS

PRODUITS SALÉS

Le catalogue Menu de fêtes 2025 de Sysco célèbre la cuisine

Entre traditions culinaires et plaisirs festifs, « Cuisine en fête », le nouveau catalogue de Sysco à destination de la restauration commerciale et de la restauration collective met à l'honneur la cuisine d'autrefois et la magie des moments partagés.

La Maison Rullier épice ses salaisons

Toujours dans le but de mettre en avant son savoir-faire et répondre aux attentes de ses clients, la Maison Rullier crée 2 nouvelles recettes : le Magret de canard séché au mélange d'épices Pastrami et le Filet mignon de porc séché au mélange d'épices Longhorn.

Les Smash Burger cartonnent chez Salomon FoodWorld

Nouvelle gamme Boom, Smash Burger, Smash Bun 65G, nouvelles recettes de Pork Belly Chunks ou de Chik'n Thigh Hot Honey, Salomon FoodWorld présente les dernières tendances en termes de snacking : au bœuf, au porc, au poulet, au fromage ou végans.

Les nouvelles bases culinaires subliment les plats

Croûte à la persillade et ail noir, marmite de fond brun de bœuf, de jus de veau, de fond blanc de volaille ou encore de fumet de poisson, ces produits inédits proposés par Colin Restauration seront disponibles à partir de mi-octobre pour inspirer les menus.

Accro enrichit les cartes avec deux innovations 100% végétales

Des allumettes végétales idéales pour revisiter la tartiflette, et un kebab végétal pensé pour la vente à emporter : ces solutions gourmandes pour séduire toujours plus de convives sont élaborées à base de protéines de pois et de blé et fabriquées en France.

La Maison Gammino lance sa production de palas alla romana

Depuis cet été, Gammino tradition confectionne ses propres palas alla romana, proposées sous leur nom gourmand : palas crousti. Un produit authentique et savoureux, préparé avec un mélange de farines ancestrales pour une qualité incomparable.

Le savoir-faire Rougié sublime les produits de la mer

Depuis 150 ans, la Maison Rougié allie tradition et innovation pour sublimer la gastronomie française. Après les produits de canard gras, elle étend son savoir-faire aux produits de la mer en sélectionnant poissons, coquillages et crustacés.

La gelée de vin de Savoie **s'habille de paillettes d'or**

Depuis 150 ans, la Maison Rougié allie tradition et innovation pour sublimer la gastronomie française. Après les produits de canard gras, elle étend son savoir-faire aux produits de la mer en sélectionnant poissons, coquillages et crustacés.

Les Pakata® **révolutionnent la pause repas**

Simple, rapide et léger, ce tout nouveau concept de snacking, se présente sous la forme d'un kit complet avec les « crêpes » Pakata®, les papiers alimentaires, les cartonnettes et un document décrivant la technique de pliage et préconisant des recettes.

Le groupe Arnaud **développe sa gamme fruits et légumes locaux**

Les sociétés Arnaud (73) et Cogefob (74) enrichissent leur gamme de fruits et légumes avec des produits frais de qualité issus de partenariats locaux afin d'offrir aux métiers de bouche une offre toujours plus variée et diversifiée.

Le Homard cryogénisé Reynaud **fait rimer innovation et gastronomie**

La Maison Reynaud innove et présente son Homard cryogénisé : une révolution culinaire haut de gamme qui préserve texture et saveur grâce à une surgélation ultra-rapide à -120°C. Pratique, raffiné et prêt à l'emploi pour sublimer toutes les créations.

Le nouveau Jus de Veau Lié Knorr® Professional **approuvé par un MOF**

Le spécialiste des aides culinaires d'Unilever Food Solutions met à la disposition des chefs, sa nouvelle recette de Jus de Veau Lié, aux notes puissantes de viande de veau et d'oignons caramélisés, approuvée par le Meilleur Ouvrier de France et Chef étoilé Frédéric Simonin.

Crozets Alpina **fait revisiter ses recettes par des Chefs**

Ces nouvelles recettes de crozets, revisitées par des Chefs de la région, seront proposées en dégustations et démonstrations exclusives sur le Salon Alpin. L'occasion de redécouvrir un produit savoyard emblématique, incontournable des cartes de l'hiver.

Les Ducs de Savoie **lancent leurs tranchés savoyards**

La marque Les Ducs de Savoie dévoile une nouvelle gamme de charcuterie artisanale en tranches sous vide : cœur de jambon cuit, coppa, pancetta, bacon, rosette, jambon sec et terrines de Savoie. Une offre locale idéale pour les supérettes de montagne.

Les magies de flambage Toque d'Azur **créent le spectacle en salle**

A l'occasion des fêtes de fin d'année, les magies de flambage illumineront les assiettes. À l'origan, au basilic et au citron, aux agrumes ou encore aux agrumes et à la fève tonka, elles se déclinent pour une utilisation salée ou sucrée.

La nouvelle Cocotte de Panibois **charme les gourmands**

Les nouveaux moules en bois esthétiques, pratiques et respectueux de l'environnement de Panibois sont disponibles en plusieurs formats et 100% biodégradables. Une sélection unique, innovante, personnalisable et durable, pensée pour répondre à tous les besoins.

Chiron et Fils **marient les pâtes et le Beaufort**

Chiron et Fils ont 2 passions bien ancrées dans leur terroir savoyard : les pâtes artisanales et les bons produits de montagne. Alors quand les Taillerin et Crozets rencontrent le Beaufort, ce fromage AOP au goût fruité et au caractère bien trempé, c'est le coup de foudre culinaire !

Les Salaisons Savoyardes **enrichissent leur gamme**

Fidèles à leur passion pour des recettes authentiques, les Salaisons Savoyardes continuent de mettre à l'honneur un savoir-faire transmis avec 3 nouveautés : 2 mini-terrines pur porc, une nouvelle gamme de fuets savoyards et un saucisson sec supérieur pur porc.

OC22 **préserve** son Pur Jus d'Orange d'Espagne en Bag-In-Box de 10L

L'authenticité d'un pur jus d'orange espagnol de la région de Valence se savoure désormais avec un nouveau format bag-in-box durable de 10 litres : fraîcheur préservée, zéro conservateur et empreinte écologique réduite.

Le nouveau petit pain brioché Banquet d'Or® **régale** les papilles

Banquet d'Or® présente sa dernière nouveauté : un petit pain nature à décliner, en sucré comme en salé, en portion individuelle ou en format sandwich. Un visuel joliment doré, une mie si moelleuse, idéal pour les buffets petit déjeuner ou les pauses déjeuner.

Les purées de fruits ambiantes **s'invitent** dans les cocktails !

Les Vergers Boiron présentent à destination des professionnels de la pâtisserie et de la boisson une gamme de purées de fruits ambiantes, sans sucres ajoutés, sans arômes artificiels et sans conservateurs, idéales pour cocktails, mocktails et autres boissons fruitées.

Granita France **s'adapte** aux nouvelles tendances

Granita, Glaces italiennes, Bubble tea, Frozen, Sundae, etc., Granita France propose une gamme de matériels et de produits, aux visuels attractifs et à forte rentabilité. De véritables tendances givrées qui s'adaptent à l'évolution des demandes.

Renzo, l'Artisan Glacier **crée** une coupe glacée façon Sunday

Nouveauté gourmande, Renzo enrichit sa collection de coupes glacées avec un délicieux Sunday composé de glace fleur de lait, d'un onctueux nappage caramel et de savoureux éclats de cacahuètes. Un mélange irrésistible qui fera fondre les amateurs de douceurs.

Jean Perrier et Fils **lance** sa nouvelle gamme « Esprit de Famille »

« Esprit de Famille » se veut un concentré d'excellence sur 3 vins mythiques de Savoie : Roussette (cépage Altesse), Chignin Bergeron (cépage Roussanne) et Mondeuse. Un hommage émouvant à Jean et Adèle, fondateurs du domaine en 1953.

Dolin **revisite** les grands classiques avec l'âme des Alpes

Maison historique depuis plus de 200 ans, Dolin affirme son ancrage alpin en revisitant des recettes emblématiques avec la richesse botanique de ses montagnes. A découvrir dans cette nouvelle gamme : le Pastis des Alpes et le Limoncello à la Verveine des Alpes.

Le Verre Gourmand **présente** sa nouvelle gamme de vins

Avec près d'une centaine de nouvelles références de Bordeaux, Bourgogne, Corse, Languedoc, Loire, Savoie, Provence, Rhône mais aussi de Hongrie, d'Italie, du Portugal, de Nouvelle-Zélande et du Royaume-Uni, le Verre Gourmand a de quoi exciter les papilles.

La Maison Bigallet **réinvente** le goût du sapin

La gamme s'enrichit cet hiver de deux nouveautés qui célèbrent le caractère unique du sapin et le savoir-faire artisanal de la maison : une liqueur de sapin à la recette revisitée, plus intense, et un sirop inédit.

Le génépi miel de la Distillerie des Aravis **joue** la gourmandise

Dernier né de la gamme et benjamin de la famille, il est plus rond, plus doux, mais toujours bien ancré dans l'esprit montagnard. Un génépi qui joue la carte de la gourmandise d'un miel de fleurs soigneusement sélectionné, sans perdre son âme alpine.

Slash, la bière au goût fruité et intense qui **tranche**

Slash Mango, l'exotique, Slash Berry, l'intense, Slash Red, la gourmande ou Slash Citrus, l'acidulée, les bières aromatisées fruitées Slash et leur univers visuel coloré ne passent pas inaperçues. Et elles assurent un petit frisson à chaque gorgée.

La Brasserie Alps décroche l'argent aux World Beer Awards

Dès sa première année d'existence, la nouvelle brasserie installée à Annecy a déjà été récompensée aux World Beer Awards 2025 pour 2 bières créatives et authentiques : la Blanche et l'IPA. Une belle reconnaissance pour cette brasserie artisanale inspirées par les Alpes.

Naissance du catalogue « Esprits de terroir »

Après « Vignerons de nature » pour les vins, le collectif lance « Esprits de terroir », un catalogue distinct dédié aux spiritueux, bières, cidres, poirés et à l'eau minérale naturelle, pour mieux valoriser les producteurs en France et à l'export.

Maison M signe la Trilogie Génépis d'exception

Maison M, distillerie artisanale alpine, dévoile sa Trilogie Génépis : trois interprétations raffinées d'une plante emblématique. Entre innovation et tradition, reflet de l'ADN de la maison de spiritueux ancrée au cœur du territoire alpin.

La Brasserie du Mont Blanc décroche une nouvelle médaille d'or

Une nouvelle médaille d'or s'ajoute au palmarès de la Brasserie du Mont Blanc : la Bleue aux Myrtilles (Alc. 5,8% Vol.) a été reconnue comme Meilleure Bière Aromatisée au Monde lors du prestigieux Word Beer Awards 2025.

Churchill 1795 **dévoile** des astuces pour valoriser le dressage

Churchill 1795, fabricant anglais de porcelaine super-vitrifiée dédiée aux professionnels de la restauration, propose de nouvelles gammes pour optimiser les dressages. Cette saison encore, la couleur pleine cède sa place au blanc et à la couleur partielle.

Firplast **innove** avec sa gamme de gobelets réutilisables

Firplast dévoile sa gamme complète de gobelets réutilisables et personnalisables en PP et Tritan : écocup, verres à pied, mugs et verres événementiels. Une alternative durable, personnalisable et adaptée à tous les usages professionnels.

eEAT **présente** un nouveau capteur de refroidissement rapide

Ce nouveau capteur connecté sur la plateforme eEAT automatise le suivi des cycles de refroidissement et alerte en cas de non-conformité. Assurant sécurité et sérénité en cuisine, il libère les pros des contraintes techniques pour qu'ils se concentrent sur leur passion.

Savec - Groupe Odice **restructure** son agence de La Bathie

Savec, société du Groupe Odice, réorganise son agence de La Bathie proche d'Albertville et franchit une nouvelle étape dans son développement avec une équipe commerciale et technique renforcée, consolidant son ancrage en Savoie et Haute-Savoie.

Alpes Caisses **présente** sa solution dédiée fast-food & snacking

La solution d'encaissement d'Alpes Caisses est simple, rapide et complète. Elle répond notamment aux besoins des fast-foods et commerces de snacking : encaissement fluide, gestion optimisée et outils modernes. Une solution intuitive, ergonomique et efficace.

Le four à cuisson accélérée Speed.Compact™ Eco **assure** la saison

Lancé en février 2025, ce nouveau four est déjà plébiscité par les professionnels. Compact, intuitif, pratique, économe en énergie et proposé à un prix imbattable, il s'impose comme l'allié idéal des établissements saisonniers.

Les sachets éco-responsables de Delice Cook **jouent** la couleur

Le choix des sachets biodégradables colorés résulte d'un souhait de moderniser les produits et de simplifier leur mise en place. Toujours soucieux du respect des normes, les sachets gardent leurs performances techniques.

Les fourneaux sur mesure Masterline MKN **visent** le haut de gamme

MKN lance la nouvelle gamme de fourneaux sur mesure Masterline MKN sur le marché Français, conçue pour les chefs exigeants. Design, puissance et personnalisation au cœur de cette innovation.

De Plaid Cocooning à Waro, l'histoire **continue**

Plaid Cocooning change de nom et devient Waro. Une nouvelle identité, mais toujours la même promesse : offrir des instants de douceur et de confort absolu, avec ses plaid iconiques en polaire et en fausse fourrure.

Galis **élargit** son offre au mobilier intérieur et extérieur

Installé dans ses nouveaux locaux depuis 2023 intégrant un showroom de 350 m², Galis poursuit son développement en élargissant son offre au mobilier intérieur et extérieur, en complément de la literie, à destination des professionnels HCR et des particuliers.

Rougié **ouvre** R by Rougié, son nouveau programme de fidélité

À l'occasion de ses 150 ans, la Maison Rougié a lancé le 1er septembre dernier R by Rougié, son nouveau programme de fidélité pensé pour les chefs, dédié aux professionnels de la restauration, et offrant cadeaux et contenus exclusifs.

L'Huilerie de Lapalisse **rejoint** l'École Ducasse pour un atelier

L'Huilerie de Lapalisse a rejoint les cuisines de l'École Ducasse pour un atelier gourmand animé par le Chef étoilé Olivier Valade. Une belle occasion de partager la passion du goût, les huiles, et le savoir-faire artisanal.

Savoie Flock **dévoile** une offre textile dédiée au CHR alpin

À l'occasion du Salon Alpin, l'atelier savoyard présente sa nouvelle gamme de textiles et objets personnalisés spécialement conçus pour les hôtels, restaurants et bars de montagne.

La Red Organic Box **gère** les déchets autrement

Par l'action combinée de ses enzymes, du chauffage naturel des biodéchets et du chauffage intégré, la ROB réduit la masse des biodéchets de 90 % en 6 à 12 heures. Le résultat est une poudre hygiénisée et inodore, automatiquement évacuée dans le bac prévu.

La Matmut « **Elue** Marque de l'Année 2025 »

La Matmut est « Elue Marque de l'Année 2025 » dans l'univers concurrentiel des assurances. Les consommateurs ont en particulier récompensé une marque qui inspire confiance, qui répond aux attentes en termes de prix et dont le caractère local est avéré.

Christophe Guerland **rejoint** Atelier TB

L'équipe commerciale de la jeune marque textile au sapin vosgien s'agrandit avec l'arrivée de Christophe, en charge des départements de la Savoie (73) et de la Haute-Savoie (74) qui assurera un relai privilégié auprès de la clientèle savoyarde.

Bonduelle Food Service **renforce ses engagements RSE avec B Corp**

Etape clef dans la démarche RSE de Bonduelle Food Service, ce label exigeant évalue l'impact global de l'entreprise sur la société et l'environnement. Il récompense les actions concrètes : réduction de l'empreinte carbone, conditions de travail sûres, transparence...

La nouvelle agence Dalaba **mise sur le développement durable**

Née de la synergie de l'équipe de maîtres d'œuvres et d'architectes, fondée autour d'Architecture Énergie, la nouvelle agence, spécialisée dans la conception et la réalisation d'espaces innovants, mise sur le développement durable et l'harmonie des projets.

Pour fêter 30 ans de passion, Froid 73 **modernise ses locaux**

Toujours dans une volonté d'améliorer le confort de ses équipes et d'accueillir ses clients dans un environnement plus agréable, Froid 73 a, pour ce cap symbolique, transformé, modernisé, et agrandi ses locaux.

Pomona **réinvente son application myPomona**

Disponible pour ÉpiSaveurs, TerreAzur et PassionFroid, myPomona simplifie les commandes : navigation fluide, favoris, réclamations ... Un outil pensé pour faciliter le quotidien des restaurateurs.

Chomette **fête 145 ans d'histoire**

Ce qui est célébré, c'est une histoire partagée avec les professionnels du CHR et des collectivités et une aventure collective bâtie sur la confiance, la passion et la proximité, avec un même objectif : être chaque jour aux côtés des clients.

Metafich **dévoile ses nouveaux protège-menu personnalisables**

Cette nouvelle gamme de Protège-Menu personnalisables, élégants, conçus pour résister à un usage intensif et 100 % Made in France, valorise les cartes pour une saison d'hiver réussie.

Anderlaine **simplifie la facturation électronique**

Bonne nouvelle de rentrée pour les chefs d'entreprise ! Face à la complexité de la réforme de la facture électronique, les experts-comptables comme Anderlaine proposent un chemin simplifié dans le choix d'une plateforme conforme, le mandat opt-in.

INFOS PRATIQUES

Une organisation



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

se déroule du 3 au 6 novembre 2025 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 avant le **31 octobre 2025**

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