



**Salon  alpin**

**13<sup>EME</sup> SALON PROFESSIONNEL BIENNAL ALPIN  
DE L'HÔTELLERIE ET DES METIERS DE BOUCHE  
ALBERTVILLE - HALLE OLYMPIQUE**

**DU 10 AU 13 NOVEMBRE 2017**

# DOSSIER DE PRESSE



## DOSSIER DE PRESSE

### SOMMAIRE

<b>LE SALON ALPIN, UN RENDEZ-VOUS ATTENDU PAR LA PROFESSION</b>	2
<b>PARTENAIRES DU SALON</b>	
FAGIHT 73	3
CCI de Savoie	4
Cité du Goûts et des Saveurs	5
Banque de Savoie	6
<b>TEMPS FORTS</b>	7
L'inauguration	
La nocturne du vendredi	
Les chefs étoilés du lundi	
Les conférences	
<b>LES TENDANCES</b>	
Questions ouvertes à deux exposants du salon :	
Nicolas Fiastre, directeur régional Pomona Terre Azur	8
Denis Geoffroy, directeur de Geoffroy & Fils	9
<b>LES NOUVEAUTES</b>	
Produits alimentaires salés	11
Produits alimentaires sucrés	18
Boissons	23
Equipement pro pour la restauration	26
Equipement pro pour l'hôtellerie	31
Informatique et digital	33
Divers	35
<b>INFOS PRATIQUES</b>	38

## UN RENDEZ-VOUS ATTENDU PAR TOUTE LA PROFESSION

### Les acteurs du tourisme hivernal se rassemblent à Albertville pour découvrir les innovations et préparer la saison d'hiver

**Le Salon Alpin de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche d'Albertville réunira pour sa 13<sup>è</sup> édition plus de 190 exposants et 13 000 visiteurs professionnels du 10 au 13 novembre 2017. C'est un rendez-vous unique pour les hôteliers, les restaurateurs et les professionnels des métiers de bouche. Ils pourront, à quelques semaines du début de la saison d'hiver, découvrir les nouveautés en terme de produits et de services, qui leur permettront d'accueillir toujours mieux leurs clients et répondre à l'évolution de leurs demandes.**

#### Un évènement au cœur d'une économie touristique dynamique

Le tourisme occupe une place prépondérante dans l'économie des régions de montagne. En attestent les chiffres du secteur touristique pour Savoie Mont Blanc\* : 65,8 millions de nuitées / an (dont près de 40 millions en hiver) ; 5502 restaurants dont 34 étoilés ; 46 655 emplois dans le secteur privé ; 967 millions d'euros d'investissements touristiques (1<sup>ère</sup> destination française en termes d'investissements touristiques) dont 66% consacrés aux hébergements et 12% à la restauration. Dans ce contexte, le Salon Alpin se positionne comme un évènement de référence depuis 25 ans - judicieusement positionné quelques semaines avant le lancement de la saison hivernale - et confirme sa pertinence avec une fidélisation de ses exposants supérieure à 95%.

#### Qualité et satisfaction client en ligne de mire

Véritable moteur du dynamisme de ce secteur, la satisfaction client demeure une préoccupation permanente des professionnels, et ce, quel que soit leur positionnement sur le marché. Les exigences des consommateurs en terme de qualité de prestation sont en nette hausse. Pour mémoire, à l'occasion d'un séjour à la montagne, l'hébergement représente 42% du budget\* tandis que 16% sont consacrés aux repas dans les restaurants. Afin que les professionnels puissent répondre à ces attentes fortes et condensées sur une courte période, le Salon Alpin, multiplie les avantages. Il permet à tous les acteurs (café, hôtellerie, hôtellerie de plein air, restauration, grandes et moyennes surfaces spécialisées, métiers de bouche et prescripteurs) de préparer concrètement leur saison d'hiver en termes d'approvisionnement et d'investissement, de découvrir et tester les nouveaux produits et services de leurs fournisseurs, et d'échanger sur l'évolution des attentes des consommateurs.

#### Une offre globale pour préparer la prochaine saison d'hiver en montagne.

*« Plus de 1 000 marques seront représentées cette année sur le salon, précise Stéphane Fages, directeur de SavoïExpo, organisateur de l'évènement, un chiffre qui révèle la pluralité et la diversité des équipements, produits et services que les visiteurs pourront découvrir. Des produits alimentaires les plus variés aux équipements de cuisine, du mobilier à la décoration et l'art de la table, en passant par les sanitaires, l'hygiène, la blanchisserie ou encore les systèmes de gestion et le multimédia, la richesse et la qualité de l'offre font depuis longtemps la réputation du Salon Alpin. »*

\* Source Savoie Mont Blanc Tourisme

[www.salonalpin.com](http://www.salonalpin.com)

### LES PARTENAIRES

#### La Chambre Professionnelle de l'Hôtellerie - Restauration de Savoie partenaire du Salon Alpin de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche / Hall 2 - Stand 1

L'activité du tourisme joue un rôle majeur en Savoie. Ce secteur à forte valeur ajoutée participe activement à la performance économique du territoire et entraîne avec lui de nombreux secteurs à l'instar du commerce, entre autres. Le secteur du tourisme participe activement au rayonnement du département, il est porteur d'innovation et de savoir-faire.

L'Industrie Hôtelière de Savoie demeure non seulement la clé de voûte du Tourisme commercial, estival et hivernal, mais est aussi l'un des plus grands atouts économiques de ce Département, qu'il s'agisse du maillage de son territoire, des investissements et de leurs effets induits ou de la création et du nombre d'emplois assurés.

La Chambre Professionnelle de l'Hôtellerie – Restauration de Savoie, depuis l'origine, s'investit dans l'organisation de cette manifestation qui est aussi un espace privilégié d'échanges entre les Professionnels du tourisme en montagne et de rencontres avec les Entreprises d'équipements, les Fournisseurs de biens de consommation et les Producteurs de produits régionaux.

La Chambre Professionnelle de l'Hôtellerie – Restauration de Savoie regroupe et couvre tout le Territoire du Département qui compte quelque 450 hôtels avec près de 30 000 chambres. L'importance du nombre d'hôtels place la Savoie au 3ème rang des Départements Français (Ville de Paris exclue) après les Alpes Maritimes et la Haute-Savoie. Elle représente ainsi, à elle seule, près de 25 % des chambres classées Tourisme des 8 départements de la Région Rhône-Alpes.

Il est significatif de noter la place du département sur le plan qualitatif de l'Hôtellerie Restauration, la Savoie compte 37 hôtels 5 étoiles (dont 3 palaces) et 55 hôtels 4 étoiles ; 103 hôtels 3 étoiles. 30 % d'Hôtels 3 et 4 étoiles contre une moyenne française de 26 %, Paris compris ; 21 restaurants étoilés Michelin : ces résultats sont l'un des reflets du dynamisme et de la passion des professionnels de l'Hôtellerie – Restauration Savoyarde.

De même, au niveau des emplois du secteur des Services, les Hôtels, les Restaurants, les Cafés et les Discothèques emploient plus de 18 000 salariés sur les 75 000 que compte la Savoie. Avec plus de 20 % des emplois de l'ensemble du département, l'Industrie Hôtelière se situe nettement en tête de toutes les grandes branches professionnelles de Savoie : l'hébergement et la restauration représentant le tiers des offres d'emplois proposées par Pôle Emploi.

**Vendredi 10 novembre à partir de 9h30**, à la suite de son Assemblée Générale, La Chambre Professionnelle de l'Hôtellerie – Restauration de Savoie organise avec le concours du GNI – FAGIHT 73 en partenariat avec Malakoff Médéric une Conférence ouverte à tous sur le thème :

« **Les conduites addictives en milieu de travail : Cannabis, Alcool, Jeux ....**

**Comment prévenir, comment accompagner, comment agir ?**

Animée par le *Docteur Joseph Osman*, Addictologue et *Maître Benjamin Bérout*, Avocat



Chambre Professionnelle de l'Hôtellerie Restauration de Savoie  
221 Avenue de Lyon – BP 448 – 73004 CHAMBERY CEDEX  
Tél. 04 79 69 26 18 – Fax : 04 79 62 68 33  
chambrehoteliere.savoie@wanadoo.fr



### CCI Savoie - A vos côtés à chaque étape de votre projet Hall 2 – Stand 144

**Partenaire de l'action, la CCI Savoie a pour objectif de servir les entreprises et leurs territoires. Sa volonté : être proche des entreprises pour mieux accompagner leur développement. Durant les quatre jours du salon Alpin, les conseillers de la CCI Savoie sont à la disposition des visiteurs pour faire le plein d'informations !**

#### **Hôtellerie et restauration**

La CCI Savoie accompagne les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration dans leur conformité aux réglementations accessibilité et hygiène alimentaire, dans le renouvellement de leur classement hôtelier et dans l'obtention du Titre Maître Restaurateur.

#### **Tourisme**

La CCI Savoie aide les professionnels du tourisme à capter la clientèle itinérante dans le cadre du contrat de destination « Voyage dans les Alpes » et propose également un accompagnement à travers l'animation du Réseau Tourisme et des Trophées les Inédits des Neiges pour récompenser les actions remarquables, insolites, « extra » ordinaires des entrepreneurs savoyards.

#### **Numérique**

Avec les nouveaux modes de consommation et nouveaux usages des acheteurs, il est devenu indispensable d'être présent sur le web. La CCI Savoie accompagne les chefs d'entreprise dans leur stratégie numérique : réservation et vente en ligne, site internet, présence sur les réseaux sociaux...

#### **Création et reprise d'entreprise**

Que les porteurs de projet soient en réflexion, en cours de montage de projet, en recherche de financement ou prêt à se lancer, la CCI Savoie propose un service sur-mesure pour concrétiser leur projet !



### Se former en Savoie

#### Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Savoie - Hall B - Stand 267

**La Cité du Goût et des Saveurs est le service alimentaire de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Savoie qui a pour objectif de valoriser les entreprises du secteur alimentaire.**

Les actions se déploient sur trois axes :

- le grand public à travers les Ateliers Culinaires animés par des artisans,
- les enfants à travers les Animations dans les écoles sur le thème de l'Artisanat Alimentaire et commerce de proximité,
- les professionnels à travers les Formations Métiers pour les artisans et restaurateurs.

Le salon Alpin est l'occasion de présenter notre catalogue de formations professionnelles 2018.

Les stages techniques sont animés par des Meilleur Ouvrier de France, des Maîtres Artisans et autres pointures de la profession.

Quelques exemples de formations en 2018 :

- FORMATIONS PATISSERIE : croquembouche, bûches revisitées
- FORMATIONS TRAITEURS/RESTAURATEURS : animation show cooking, plats du jour économiques
- FORMATION BOULANGERIE : snacking, un créneau à prendre

Ces stages se déroulent sur une ou deux journées selon les thématiques, l'objectif étant que les participants fabriquent à 100% et repartent avec les livrets pédagogiques et fiches techniques.

Etant organisme de formation certifié, toutes nos sessions permettent une prise en charge intégrales. Ces formations se déroulent toutes en Savoie et la CMA vous accompagne sur le volet administratif.



## La Banque de Savoie, partenaire du Salon Alpin

**La Banque de Savoie fait de l'accompagnement des professionnels du Tourisme dans les pays de Savoie une de ses priorités.** Impliquée depuis toujours dans le développement touristique alpin, la Banque de Savoie prend en compte toutes les spécificités du secteur touristique : saisonnalité, attractivité, internationalisation, évolution des modes de consommation des clients... Elle est aussi attentive aux évolutions de consommation de la clientèle : e-commerce, solutions monétiques innovantes, développement durable.

A l'occasion du 13<sup>ème</sup> Salon Alpin, la Banque de Savoie propose une **conférence libre d'accès, destinée aux professionnels du Tourisme sur le thème du crédit** qui sera animée par *Thierry FOREST*, Directeur des Crédits et *Erik VALESINI*, Directeur du Marché des Entreprises et des Professionnels de la Banque de Savoie.

La demande d'un crédit auprès de sa banque est une démarche qui demande une bonne préparation. Côté Banque, la décision de l'octroi d'un crédit exige également une étude approfondie. Cette conférence vous éclairera sur les critères d'évaluation de la Banque et vous donnera des conseils pour mieux préparer votre dossier.

Venez participer à cette **conférence sur le thème du crédit** qui sera proposée sur 2 créneaux :  
**Vendredi 10 novembre de 14h30 à 15h et Lundi 13 novembre de 11h30 à 12h.**

### A propos de la Banque de Savoie

Pour mériter la confiance de ses clients, la Banque de Savoie reste fidèle à des valeurs qui sont indissociables de la mission d'un banquier-assureur. Etre disponible pour échanger avec chaque client, connaître précisément sa situation, l'accompagner dans ses projets et faire preuve d'efficacité dans les réponses, telle est sa ligne de conduite au quotidien, avec ténacité et ceci dans chacune de ses agences. Cet état d'esprit résulte de la stabilité de la Banque de Savoie : c'est son expérience de plus de 100 ans qui lui permet de soutenir chaque jour les projets d'avenir de ses clients.

L'engagement est inhérent à son métier : celui qu'elle contracte avec eux se traduit par des réponses argumentées sur tous les sujets de banque et d'assurance, en toute humilité et discrétion.



Contact presse Banque de Savoie :  
Clara Mimenza  
Responsable Communication  
Tél. : 04 79 70 95 49  
clara.mimenza@banque-de-savoie.fr

### TEMPS FORTS

#### → **Vendredi 10 novembre à 17h : Inauguration**

Hervé Gaymard, Président du Conseil départemental de la Savoie et Président d'Honneur 2017 des manifestations de SavoieExpo inaugure le salon.

Le rendez-vous des institutions, des partenaires et des acteurs de la montagne.  
Découverte du salon et des nouveautés.

#### → **Vendredi 10 novembre : Nocturne**

Pour la première fois cette année, le salon propose une nocturne vendredi 10 novembre jusqu'à 22h. Celle-ci sera rythmée par de nombreuses animations (parade brésilienne, théâtre de rue, échassiers éclairants, cuisinier jongleur ambulancier, etc.).

#### → **Lundi 13 novembre à 16h : Les chefs étoilés au Salon Alpin**

Fidèles au rendez-vous, les chefs des restaurants étoilés viennent rencontrer leurs fournisseurs et découvrir les nouveautés afin de préparer la saison d'hiver. Une occasion unique de rencontrer les grands noms de la gastronomie en montagne et d'échanger avec eux ! Parmi les chefs qui se retrouveront au salon (*liste provisoire au 8/11*) :

*Michel Arnoult - Les Morainières à Jongieux  
Laurent Azoulay - L'Ekrin à Meribel  
Anthony Bisquerra - La Table de l'Alpaga à Megève  
Jean-Rémi Caillon et Jérôme Fitour – Kintessence à Courchevel  
Jean-Marie et Hubert Chanove - Le Refuge des Gourmets à Machilly  
Gatien Demczynna et Thomas Prud'homme - K2 Altitude à Courchevel  
Sebastien Vauxion - K2 Kilimandjaro à Courchevel  
Pierre Marin - Lamartine au Bourget du Lac  
François Moureaux - Azimut à Courchevel  
Raphaël Vionnet - Raphaël Vionnet à Thonon les Bains*

### LES CONFERENCES

#### **Vendredi 10 novembre**

9h30 : « **Les conduites addictives en milieu de travail : Cannabis, Alcool, Jeux .... Comment prévenir, comment accompagner, comment agir ?** »

animé par le Dr Joseph Osman, addictologue et Maître Benjamin Béroud, avocat. Conférence organisée par GNI-FAGIHT 73 et la Chambre Professionnelle de l'Hôtellerie Restauration de Savoie en partenariat avec Malakoff Médéric.

11h : « **Le Marché du Crédit Professionnel** » proposé par Credipro - Cabinet APC

Un marché dynamique, des banques exigeantes sur la qualité des dossiers, des taux historiquement bas  
Présentation du Baromètre CrédiPro 1<sup>er</sup> semestre 2017

14h30 à 15h : « **Conseils de banquier pour constituer efficacement votre dossier de crédit.** »

Conférence proposée par la Banque de Savoie

#### **Lundi 13 novembre**

11h30 à 12h : « **Conseils de banquier pour constituer efficacement votre dossier de crédit.** »

Conférence proposée par la Banque de Savoie



## LES TENDANCES

La saison d'hiver représente pour la plupart des acteurs de l'hôtellerie et de la restauration en montagne 80 à 90 % de leur activité. Le Salon Alpin de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche représente l'occasion de se pencher sur une économie très spécifique, de faire un tour d'horizon des grandes tendances et des attentes des consommateurs.

Questions ouvertes à Nicolas Fiastre, directeur régional Pomona Terre Azur, distributeur de produits alimentaires destinés aux professionnels de la restauration et aux commerces alimentaires de proximité et exposant au salon.

**Salon Alpin : Quel est la spécificité du marché de la montagne dans votre secteur ?**

**Nicolas Fiastre :** Le marché de la restauration en montagne ne se structure pas du tout en fonction des saisons comme c'est le cas en plaine où les restaurateurs vont développer des cartes et menus diversifiés tout au long de l'année en les organisant par thèmes. En station, les restaurateurs ont une clientèle qui est différente chaque semaine. Ils n'ont pas la contrainte de renouveler leurs cartes qui sont donc, la plupart du temps, stables sur plusieurs mois, hormis pour les fêtes de fin d'année ou à l'occasion d'opportunités locales (comme par exemple l'ouverture de la pêche dans les lacs en février).

En revanche ils ont bien d'autres contraintes liées à la saisonnalité de leur activité. Dès le premier jour d'ouverture, la prestation des restaurateurs doit être maximale en efficacité et en qualité. Et la notre également bien sûr. Indépendamment des difficultés que cela représente de livrer dans des conditions qui peuvent être extrêmes (accessibilité, météo, accès limités à certains horaires, etc.). Les établissements ont également une contrainte en terme de débits qui sont très importants et sur une période d'activité finalement assez courte.

**Salon Alpin: Quelles sont les attentes des professionnels de la restauration à votre égard ?**

**Nicolas Fiastre :** Les exigences sont de plus en plus importantes à la fois au niveau de la qualité des produits et des prestations de service, avec en permanence l'objectif d'apporter au consommateur une expérience client marquante et irréprochable. Globalement les prix en station ne cessent d'augmenter et les clients sont prêts à payer mais à condition que la prestation assurée soit au niveau maximale. Le niveau de tolérance à notre égard est de fait excessivement réduit.

**Salon Alpin : Quelles sont les grandes tendances ?**

**Nicolas Fiastre :** La tendance est une augmentation en terme de qualité, tous métiers confondus et quelle que soit la gamme dans laquelle on se trouve. Plus concrètement, on note chez les professionnels une augmentation de l'utilisation des produits préparés ou des produits avancés, au détriment des produits dits « bruts ». Les gammes privilégient par exemple les légumes épluchés, lavés, coupés et prêts à être cuisinés ou encore les fruits murs à point destinés à être dégustés dans la journée. Ce choix permet au cuisinier de gagner du temps au niveau de la préparation. Ce sont des « solutions produits » qui permettent d'assurer le débit important inhérent au modèle économique des restaurateurs de montagne.

**Salon Alpin : Les modes de consommation ont-ils également évolués ?**

**Nicolas Fiastre :** Deux grands axes se confirment depuis ces dernières années. Une tendance restauration haut de gamme, brasserie, semi-gastro ou gastronomie qui correspond aux repas assis pris plutôt en soirée. Avec toujours une montée en gamme en termes de qualité et de prestations. Et d'autre part, une tendance snacking de piste et restauration mobile qui correspond au déjeuner. On peut également compléter par la partie festive, drinks et bars de pistes, qui se renforce nettement depuis quelques années à destination d'une clientèle de montagne de plus en plus citadine que sportive (à l'exception de quelques stations spécifiques).

**Salon Alpin : Y-a-t-il des produits qui ont le vent en poupe ?**

**Nicolas Fiastre :** Ici également trois grandes tendances se dessinent. Les produits locaux, les produits gustatifs et les produits « sains » ou « bio » garantissant une bonne sécurité alimentaire, même si cette dernière dimension est un peu moins marquée en station. Succès assuré donc pour les gammes de fromages de la région, les vins millésimés, les poissons des lacs de montagne, les fruits issus de producteurs de proximité ou encore les huîtres qualitatives des petits producteurs.

**Questions ouvertes à Denis Geoffroy, Directeur de Geoffroy & Fils, spécialiste de la distribution de produits agro-alimentaires en montagne et exposant au salon,****Salon Alpin : Quel regard portez vous sur l'évolution des comportements en terme de consommation dans votre secteur ?**

**Denis Geoffroy :** L'évolution de la consommation se fait dans plusieurs directions et elle est assez cohérente avec ce qui se passe dans d'autres régions touristiques à savoir un engouement pour les produits locaux. Quand on vient séjourner à la montagne il y a une curiosité naturelle vers la région et les touristes essayent de découvrir les spécificités locales. En ce qui nous concerne, il y a de quoi faire : charcuterie, vins, bières, épicerie traditionnelle, miel, biscuits, chocolats, etc. ce ne sont pas les produits qui manquent. Par exemple, le phénomène des micro brasseries et des brasseries artisanales est très significatif et va dans ce sens. Avec un véritable avantage pour notre région grâce à la qualité de l'eau des montagnes qui rentre dans le processus de fabrication de la bière.

**Salon Alpin : Quelles sont les exigences qui accompagnent cette tendance locavore ?**

**Denis Geoffroy :** On revient à une consommation respectueuse des saisons et cette prise de conscience se fait également du côté des jeunes, ce qui est très intéressant. Nous sommes face à un consommateur qui, progressivement, commence à comprendre que certains produits peuvent être manquants car ce n'est pas la saison ou que tout a été vendu. Les demandes vont dans le sens de moins de conservateurs, moins de colorants, des ingrédients les plus naturels possibles. Le consommateur se met à lire les étiquettes, il prend le temps de choisir ses produits, il est de plus en plus attentif et de plus en plus éduqué.

**Salon Alpin : Et les professionnels s'inscrivent également dans cette démarche d'augmentation de la qualité ?**

**Denis Geoffroy :** Bien sur. Cela nous oblige à aller chercher des produits de plus en plus naturels, de plus en plus qualitatifs. Nous assistons également à un autre phénomène intéressant : après une période où le succès de l'or blanc a attiré en montagne beaucoup de gens qui venaient essentiellement pour gagner facilement de l'argent, aujourd'hui, nous avons de plus en plus de professionnels, restaurateurs, hôteliers, producteurs, qui sont profondément attachés à leur terroir et qui font vraiment attention à ce qu'ils servent. Les restaurants sont de plus en plus attentifs à leurs clients. Et c'est la même chose pour les produits du terroir, on va au delà de la dimension folklorique, on propose de vrais bons produits.

**Salon Alpin : Quelle est votre rôle dans cette quête de découverte ?**

**Denis Geoffroy :** Au delà de notre cœur de métier qui est la distribution, nous essayons d'accompagner les petits - ou nouveaux - producteurs qui arrivent sur le marché. Proposer un nouveau produit ne s'arrête pas à une idée ou une recette. Il faut souvent affiner le positionnement du produit, la gamme, définir les bons conditionnements, trouver les moyens d'émerger sur un marché souvent saturé. Notre proposition à ces nouveaux producteurs un coup de main afin de les aider dans le lancement de leurs produits. C'est notre manière de participer à l'amélioration de l'offre.

**Salon Alpin : Comment les restaurateurs font-ils de leur côté évoluer leur offre ?**

**Denis Geoffroy :** Les traditionnelles fondues, raclettes et déclinaisons à base de fromage fondu sont toujours des valeurs sûres, mais les restaurateurs essaient d'orienter les consommateurs vers d'autres produits locaux. Ils développent aussi une vraie culture du local et amènent leurs clients à s'éloigner des clichés. Ce sont eux qui incitent les touristes à essayer autre chose comme par exemple, de nouvelles recettes chaudes ou froides à base d'un produit traditionnel comme le crozet afin de varier de la célèbre, mais très traditionnelle, croziflette. La logique de plaisir est importante et d'ailleurs l'augmentation des restaurants étoilés en montagne est très significative de cette tendance. Aujourd'hui on parle de venir passer une « semaine à la montagne » et non plus « une semaine au ski », le ski est une activité parmi d'autres. La découverte et le partage de la gastronomie locale font partie des bons moments que l'on vient chercher en montagne.

**Salon Alpin : Au milieu d'une journée de ski, qu'en est-il de la pause déjeuner ?**

**Denis Geoffroy :** Le snacking se développe beaucoup. Il est lié à une clientèle jeune et urbaine qui le pratique déjà chez elle le reste de l'année mais c'est également une volonté de ne pas passer trop de temps à table surtout quand il fait beau. Les resto d'altitude essaient également de travailler sur la rapidité du service pour les mêmes raisons. C'est plutôt le soir que les gens prennent plus de temps.

**Salon Alpin : Comment évolue le marché de la montagne l'été ?**

**Denis Geoffroy :** La disproportion entre hiver et été reste très importante mais la montagne estivale est en croissance. La période la plus chargée demeure 14 juillet / 15 août bien que la fréquentation sur la 2<sup>ème</sup> quinzaine du mois d'août soit en légère augmentation quand même. Les étés chauds sont bons pour la montagne où on vient chercher de la fraîcheur et du repos. Les activités en montagne l'été se multiplient (comme le VTT à assistance électrique ou la randonnée) ce qui relance l'attractivité des destinations. Je pense que la montagne l'été est en train de redevenir à la mode, et, compte tenu des prix plus bas, elle s'adresse également à une clientèle plus large. C'est de bon augure.

[www.salonalpin.com](http://www.salonalpin.com)

## LES NOUVEAUTES Produits alimentaires salés



### **Alpina Savoie lance les « Astucieuses » : les premières pâtes sans cuisson !**

Cette nouvelle gamme unique de pâtes de haute qualité 100% France se prépare la veille en réhydratation à froid. Une véritable innovation qui apporte facilité de préparation, gain de temps et d'énergie.

#### **Osez les Crozets !**

Alpina Savoie présentera sur le salon Alpin l'incontournable de l'hiver : Le Crozet sous toutes ses formes. De nombreuses recettes de Chef seront élaborées sous les yeux des visiteurs : salade, gratin et plats destinées à inspirer des idées originales pour le cuisiner.

#### **Les « Astucieuses », première gamme de pâtes réhydratables à froid**

Cette gamme unique de pâtes de haute qualité 100% France se prépare la veille en réhydratation à froid, sans cuisson. Une véritable innovation qui apporte facilité de préparation : gain de temps et gain d'énergie. Une solution idéale pour mettre en œuvre la créativité autour de salade, verrine, accompagnement et dessert !

#### **Au programme de la nocturne : déguisements et Croziflette**

L'équipe Alpina Savoie invite tous les visiteurs à déguster une délicieuse Croziflette et à partager une soirée déguisée pleine de souvenirs. Les plus chanceux repartiront avec un paquet de Crozet gratuit ...

[www.alpina-savoie-pro.com](http://www.alpina-savoie-pro.com)



### **Nouvelle génération d'escalopes de foie gras Rougié**

Devant l'importance de ce produit dans le paysage gastronomique, Rougié accompagne les Chefs avec une escalope plus régulière pour des assiettes plus belles et plus gourmandes. Elle se caractérise par une forme homogène et sa coupe nette et oblique directement inspirée du geste des chefs.

Rougié, marque leader mondial du Foie Gras dans le secteur de la restauration et partenaire privilégié de la créativité des chefs, présentera sur le Salon Alpin sa nouvelle génération d'escalopes qui profite à l'ensemble des gammes existantes : calibres 25/40, 40/60, 60/80.

Les escalopes de foie gras cru sont prêtes à être cuisinées. Leur grande qualité assure peu de perte lors de la cuisson. Simplement poêlées, elle s'accordent à merveille aux épices et aux saveurs sucrées (pommes, poires, raisins, figues...).

Parce que nos sources d'inspirations proviennent essentiellement des cuisines, Rougié s'est inspiré des gestes des Chefs pour optimiser son procédé d'escalopage. La coupe oblique, tout en respectant la forme anatomique du foie, offre une perception plus généreuse de l'escalope. Le rendu en assiette est impeccable grâce à une surface parfaitement plane et des contours lisses. Les escalopes sont de forme homogène et régulière, assurant une constance dans la présentation des assiettes. Plus question de jalouser l'assiette de son voisin...!

L'escalope Rougié : un produit signature. Une exclusivité Rougié !

[www.rougie.fr](http://www.rougie.fr)





### Les Caves d’Affinage de Savoie continuent de surprendre avec la raclette au foin

Après la raclette fermière à l’ail des ours ou la tomme fermière aux orties, Les Caves d’Affinage de Savoie continuent à se démarquer au-delà de leur affinage naturel et à créer chaque année des fromages alliant originalité, texture et goût atypique.

**De nouvelles créations tous les ans !**

Depuis 2014 Les Caves d’Affinage de Savoie sortent des nouveautés tous les ans.

La première création a été la tomme au foin qui a connu un grand succès et a même été élu prix coup de cœur lors du salon du fromage en 2016. Ses atouts : un affinage dans du petit foin de montagne, avec un vrai parfum floral, une texture fondante, un goût subtil de foin et un caractère atypique.

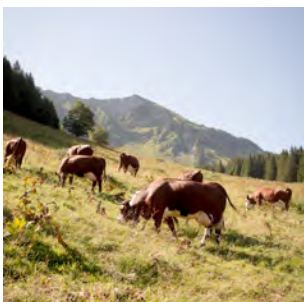
En 2015, la petite nouveauté était la raclette fermière à l’ail des ours. Ce fromage a la particularité d’avoir de l’ail des ours dans la pâte, il peut aussi bien se manger en raclette qu’en plateau.

En 2016, la grande innovation a été la tomme fermière aux orties. Ce fromage a la même particularité que la raclette fermière à l’ail des ours mais avec de l’ortie dans la pâte. Ceci apporte une texture agréable et un goût très végétal, voir mentholé.

Enfin en 2017 a été lancée la raclette au foin. Le principe étant le même que pour la tomme mais à déguster en raclette. Une originalité qui dégage des arômes de noisettes à la cuisson.

*En savoir plus :* Au cœur des montagnes de Savoie, à Rognaix, dans une galerie souterraine creusée au milieu du XXème siècle, à 65 mètres à l’intérieur d’une falaise, les conditions sont réunies pour affiner traditionnellement les fromages (Beaufort principalement, mais aussi tomme, fromage à raclette...) : température, humidité, présence naturelle de moisissures. Ainsi a commencé l’histoire des Caves d’Affinage de Savoie, l’un des derniers artisan-affineur situé en zone AOC Beaufort...

[www.caves-affinage-savoie.fr](http://www.caves-affinage-savoie.fr)



### La Tome des Bauges AOP de Savoie fait son entrée dans la gamme Transgourmet Origine

La Tome des Bauges est une véritable montagnarde, à l’image des vaches abondances ou tarines qui en fournissent le lait cru, de leurs éleveurs qui passent 7 mois dans les alpages, et des fromagers qui portent leur Massif des Bauges dans leurs cœurs.

Depuis qu’elle bénéficie de l’Appellation d’Origine Protégée, la Tome des Bauges est une ambassadrice du Massif des Bauges. La fabrication est restée artisanale, dans la continuité des techniques ancestrales.

Véritable produit haut de gamme du terroir, la Tome des Bauges n’est pas très haute : 3 à 5 cm pour 20 cm de diamètre. Sa croûte est grise et fleurie. Cette pâte pressée non cuite offre une texture fondante et souple et un goût rustique avec cette note typique de noisette.

La Tome des Bauges fait l’objet de toutes les attentions avec un affinage manuel avec des retournements et des frottages fromage par fromage, et ce 2 à 3 fois par semaine pendant toute la durée d’affinage qui est de 6 mois.

**La gamme Transgourmet Origine** propose des produits de qualité supérieure dont le mode de production assure la traçabilité et le respect de critères de développement durable, permettant ainsi aux professionnels de la restauration d’en dire plus à leurs convives sur leur exigence produit.

### Qu'est-ce qu'un produit Origine ?

- Un produit beau et bon : les produits Origine sont dégustés, testés et notés par un comité de chefs pour ne sélectionner que les meilleurs produits, ceux qui font la différence
- Un produit pour lequel une histoire pourra être racontée en salle grâce à des photos, des films et la présentation de producteurs
- Un produit dont on connaît l'origine dans le circuit le plus court possible entre le producteur et Transgourmet, en nombre de kilomètres ou en nombre d'intermédiaires
- Un produit avec des critères de développement durable exigeants : respect du bien-être animal, préservation de l'environnement et amélioration des conditions sociales...

Des produits sélectionnés pour leur excellence et leurs qualités gustatives.

[www.transgourmet-origine.fr/cru-reserve-et-tome-des-bauges](http://www.transgourmet-origine.fr/cru-reserve-et-tome-des-bauges)



### La Criée de La Rochelle et les meilleurs ostréiculteurs de nos côtes se retrouvent au Salon Alpin

Terreazur Savoie recevra sur son stand 2 ostréiculteurs de renom : Yann Hercourt produisant des fines de claire et Thierry Poget qui présentera sa « super spéciale », ainsi que les représentants de la Criée de La Rochelle .

### Thierry Poget, médaille d'or au concours agricole 2016 pour ses huîtres Spéciales de claire Marennes d'Oléron.

Particularité de ses huîtres haut de gamme, produites entre la Normandie et la Charente-Maritime : elles sont élevées pendant 6 à 12 mois à Utah Beach en Normandie avant d'être affinées à Marennes. Résultat : des huîtres haut de gamme aux formes bien régulières et très charnues. L'an dernier, l'ostréiculteur de La Tremblade avait déjà reçu la médaille d'argent au salon de l'agriculture. Un prix qui vient conforter ses clients dans leur choix.

### Yann Hercourt présente son huître « fine de claire »

Depuis 1927, la famille Hercourt se passionne et œuvre à façonner une huître d'exception, à l'esthétisme et au goût dignes de la tradition Marennes Oléron.

Qu'elles soient fines, vertes ou longues, les huîtres Hercourt sont le fruit d'un travail assidu, d'un savoir-faire sans cesse Une authenticité reconnue

Aujourd'hui, c'est Yann Hercourt qui se charge de perpétuer et préserver la tradition, en proposant avec fierté des produits raffinés, répondant aux attentes des palets les plus gourmets .... Une exigence reconnue et plébiscitée aujourd'hui comme représentant du bassin de l'huître Marennes Oléron.

[www.terreazur.fr](http://www.terreazur.fr)



### Aux Salaisons Savoyardes innove avec une gamme de plats cuisinés frais

Le Charcutier Salaisonier Conserveur Artisan en Savoie lance une nouvelle gamme de plats cuisinés frais composée de 3 recettes gourmandes avec des diots et crozets, diots et polenta ou tartiflette.

Aux Salaisons Savoyardes, ce sont les saveurs généreuses de recettes traditionnelles que l'on retrouve au sein d'une large gamme de charcuterie, salaisons et conserves

### Des saveurs généreuses ; la qualité des recettes traditionnelles

Les saveurs généreuses des recettes traditionnelles de la gamme des Salaisons Savoyardes sont le fruit du travail artisanal réalisé avec le plus grand soin par les 9

femmes et hommes de l'atelier de fabrication situé à Cognin. Chaque étape de fabrication est réalisée dans le respect de la tradition savoyarde et dans la plus grande naturalité.

### **De la viande fraîche, des matières premières sélectionnées avec le plus grand soin**

« Aux Salaisons Savoyardes » travaille de la viande Française fraîche exclusivement, origine Rhône-Alpes en partie. 100% des boyaux sont naturels. Les fabrications artisanales privilégient la naturalité ; les plantes sont récoltées par des cueilleurs professionnels dans le massif des Bauges au cœur de la Savoie.

### **Une large gamme : rayon traditionnel / coupe ou en libre-service/ LS**

Charcuterie artisanale savoyarde : diots, diots secs, pormoniers, saucisses fumées aux choux, saucisses de veau, jambon cuit cuisse entière, jambon cuit reconstitué, terrines cuites au four. Salaisons de Savoie : saucissons, saucissons bridés main, viande séchée des Alpes, filet de porc sel sec, lard savoyard fumé, P'tit Mignon fumé, jambon sec.

Conserves artisanales : pâtés en verrine, plats cuisinés savoyards, soupes traditionnelles.

[www.salaisons-savoyardes.fr](http://www.salaisons-savoyardes.fr)



### **Le Petit Savoyard vit une seconde jeunesse !**

La marque régionale de saucissons secs et de charcuterie tranchée a été retravaillée au niveau de son identité graphique. La gamme de produits a également été étoffée et propose désormais des saucissons de fabrication artisanale.

En 2017, Le Petit Savoyard aura bien changé, tant par son identité graphique que par sa gamme de produits.

Ses authentiques saucissons fabriqués à partir de viande fraîche et lentement affinés en Savoie sauront séduire par la multitude de parfums proposés : Noisettes, Beaufort

AOP, Reblochon, Génépi, Tomme de Savoie,...

La nouveauté : une gamme complétée par des saucissons de fabrication artisanale pour répondre aux attentes de produits de terroir et de naturalité. Ces recettes traditionnelles fabriquées à partir de viande de porc français sont délicatement assaisonnées avec des épices naturelles pour une saveur incontestée. 4 références ont été développées : nature, fumé au bois de hêtre et aromatisé au beaufort AOP ou aux noisettes.

Des produits de terroir pour voyager au cœur de la Savoie.

[www.raffin.com](http://www.raffin.com)



### **La Maison Rullier remporte le Concours Qualité Totale 2017 pour sa dynamique commerciale.**

Après avoir fait son entrée dans le guide Gault & Millau fin 2016, l'entreprise spécialisée dans les produits hauts de gamme du terroir français et savoyard poursuit sa quête d'excellence tant au niveau de la qualité de ses produits que de son relationnel client.

### **Depuis 1920 « Un savoir-faire à faire savoir »**

La remise des prix du Concours Qualité Total 2017 organisée par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Savoie a eu lieu le 14 septembre 2017. En attribuant un prix à la Maison Rullier, le jury a salué les capacités à défendre un certain art de vivre pour le plus grand plaisir des papilles de ses clients en leur proposant des produits artisanaux locaux.

L'entreprise qui se caractérise par son savoir-faire à partir de recettes traditionnelles et la qualité de ses produits afin de répondre à une clientèle exigeante, a d'ailleurs connu une progression fulgurante et réalisé des investissements importants ces cinq dernières années.

Les avantages actuels de la Maison Rullier par rapport à la concurrence sont liés au savoir-faire et à la méthode de fabrication, sans oublier le choix des matières premières... qui entraîne une différence très importante sur le produit fini.

L'entreprise s'est dirigée vers le haut de gamme, et a, sur ce domaine, très peu de concurrence, voire aucune sur les crozets.

Elle propose également des visites de l'atelier de fabrication au public, ce qui procure une réelle transparence sur les méthodes et le respect de la tradition. Pour une meilleure visibilité de l'atelier de production, un châssis vitré a été installé permettant la visualisation de la fabrication des crozets.

A la suite de ces visites, sont organisées des dégustations sur place.

En fin d'année 2016, le célèbre guide Gault & Millau a récompensé la Maison Rullier pour la qualité des Crozets de Savoie au Sarrasin. La Maison Rullier fait alors son entrée dans le fameux guide.

Toujours à la recherche de nouveaux projets, de nouvelles créations, et à l'écoute des consommateurs, la Maison Rullier a le projet d'élaborer des crozets bio et d'élargir sa gamme de produits.

[www.lepererullier.fr](http://www.lepererullier.fr)



**Toque d'Azur élargit sa gamme d'épices avec de nouveaux ingrédients**  
Poivre de Kampot blanc, noir et rouge, poivre de Voatsiperifery et baie rose de Madagascar font leur entrée dans une collection d'épices d'exception. Ils enrichissent une gamme de plus de 500 ingrédients, spécialités et bases culinaires salées et sucrées, destinée aux chefs.

Toque d'Azur offre une gamme de plus de 500 ingrédients, spécialités et bases culinaires salées et sucrées. De nouveaux produits sont proposés aux chefs tout au long de l'année, pour une approche culinaire dans l'air du temps et une créativité inépuisable.

Toque d'Azur élargit une fois encore sa gamme unique d'épices avec de nouveaux ingrédients savoureux : le poivre de Kampot blanc, noir et rouge, le poivre de Voatsiperifery, ou encore la baie rose de Madagascar, faisant partie d'une collection d'épices d'exception. Ces ingrédients permettront au chef d'exprimer toute sa créativité en introduisant de nouvelles saveurs à sa carte.

Toque d'Azur propose des nouveautés tout au long de l'année pour une approche culinaire toujours actuelle et dans l'air du temps. Une équipe de 3 cuisiniers développe, optimise et met en œuvre tous les produits dans le centre culinaire. Les préparations et ingrédients sont réalisés par et pour des cuisiniers intransigeants sur la qualité de leurs préparations. Le goût est toujours au cœur du développement des recettes.

Toque d'Azur offre également un service complet à ses clients. Parce que toutes les journées d'un chef ne se ressemblent pas, Toque d'Azur permet de commander par différents canaux (internet, téléphone ou auprès du conseiller commercial), à panacher au choix !



Basé en Alsace sur une surface de 35 000 m<sup>2</sup>, le site de production de Toque d'Azur dispose des plus récents équipements techniques pour apporter une qualité et un service client optimums.

Avec une certification ISO 22 000 et FSSC 22 000, les exigences de qualité les plus élevées des chefs sont satisfaites ! L'entreprise collabore également pour certaines gammes avec des producteurs exclusifs, implantés en France et en Europe.

[www.toquedazur.fr](http://www.toquedazur.fr)



### Les jus de légumes Gaspard choisissent la pascalisation

Il s'agit d'une stabilisation à froid par haute pression qui conserve au mieux les vitamines et le goût pour obtenir des jus sûrs et frais, 100% naturels, qui ont le goût des fruits et des légumes que l'on viendrait de presser.

Les jus de légumes Gaspard, 100% fruits, 100% légumes et 100% naturels, sont des produits sains et premium utilisant la technologie de la pascalisation. Il s'agit d'une stabilisation à froid par haute pression qui conserve au mieux les vitamines et le goût des fruits et des légumes. Cette méthode offre des jus sûrs et frais, qui ont le goût des fruits et des légumes que l'on viendrait de presser, à la texture et aux valeurs nutritionnelles naturelles.

Contrairement à la pasteurisation, les fruits et les légumes ne sont pas chauffés : un respect total des fruits et des légumes. Une association parfaite de légumes et de fruits, adaptée au palais européen.

Une gamme de 3 jus de légumes en 250 ml :

- Carotte / Gingembre
- Epinard / Céleri
- Betterave / Citron vert

Un packaging premium avec une création graphique et épurée rassurante. La part belle est donnée au produit.

[www.forezia.fr](http://www.forezia.fr)



### Snacking : le concept Pulled a la cote !

Salomon FoodWorld, leader européen des produits de snacking surgelés destinés à la Restauration Hors Domicile depuis 35 ans, continue d'innover autour du concept « Pulled » et présentera sur le Salon Alpin son nouveau Bun : l'Asia Burger Bun.

#### Pulled Meat est LA tendance culinaire du moment

Le **Pulled Chik'n Burger** permet d'élaborer facilement des recettes de burgers inédites. Cette galette de 100g pièce, à base de blanc de poulet mariné, cuit et effiloché, est prête à l'emploi, et sera également intéressante pour créer des Pulled-dog, des wraps, des tartines toastées et des salades, en maîtrisant parfaitement le coût matière.

Les **Pulled Chik'n Sliders** sont des mini-burgers montés main et prêts à réchauffer au four. Ils sont déclinés sur 3 recettes différentes : barbecue, miel-moutarde et chipotle. Produits festifs de 30g pièce, ils constitueront une solution idéale pour tous les cocktails événementiels et buffets de fin d'année !

Les bouchées au **Pulled Pork** de 25g pièce pourront compléter les offres tapas après-ski en se mariant à la perfection avec la carte de boissons. Elles trouveront aussi des applications intéressantes dans les salades d'hiver. Economiques et rapides à mettre en œuvre, elles étonneront les convives et apporteront à la carte la nouveauté qu'elle mérite !

En complément, **Salomon FoodWorld** présentera son nouveau bun : l'**Asia Burger Bun**. Ce petit pain de 100g à base de farine de riz a été cuit à la vapeur, et permettra de proposer un burger totalement nouveau au visuel particulièrement attractif !

Les visiteurs du Salon Alpin pourront bien évidemment aussi goûter les bestsellers en fingerfood et en burgers grâce au front-cooking où des idées recettes seront suggérées et proposées à la dégustation pendant toute la journée !

[www.salomon-foodworld.com](http://www.salomon-foodworld.com)



### The New York Food Expérience

Depuis de nombreuses années, MHD innove et perfectionne ses produits à travers ses concepts issus de la culture américaine. Hot'n Ready se présente comme une nouvelle solution de snacking gourmet prêt à servir pour les lieux à petite restauration.

MHD adapte, constamment, ses gammes pour répondre à la demande et aux besoins des différents acteurs du marché de la restauration et du snacking sans cesse en mouvement :

- En loisirs avec son Bar à Hot Dog,
- Dans la restauration traditionnelle avec sa gamme de pains (Burgers, Hot Dog, Bagels) et sa gamme de saucisses (Bœuf, Volaille, Porc)
- Lieux à petite restauration (parcs indoor, bowling, Pub etc ... ) avec son nouveau concept Hot'n'ready : la solution de snacking gourmet prêt à servir.

[www.manhattanhotdog.com](http://www.manhattanhotdog.com)



### Brake mijote un nouveau site !

Les produits, les prix, les fiches techniques téléchargeables, la commande en ligne... [www.brake.fr](http://www.brake.fr) c'est le nouvel ustensile de cuisine ! Il y a quelques mois, le site internet a fait peau neuve pour devenir plus ergonomique et complet !

Il permet de retrouver ainsi des informations sur Brake, sa démarche développement durable, son actualité, les tendances du marché...

La consultation de la gamme s'est également améliorée et permet aujourd'hui de naviguer plus facilement parmi les familles de produits, mais aussi de trouver une

référence directement à partir de la recherche express !

En activant leur compte, les clients ont accès à un assortiment d'ustensiles personnalisés :

- leurs produits,
- leurs prix,
- les fiches techniques téléchargeables...

Et la possibilité de passer leurs commandes en ligne 24h/24, 7j/7 tout en étant livré dans les conditions habituelles !

[www.brake.fr](http://www.brake.fr)

### LES NOUVEAUTES Produits alimentaires sucrés



#### Innovations au dessert : glaces Vegan et babas fruités sans alcool !

La nouvelle collection de glaces et de pâtisseries de La Compagnie des Desserts est en phase avec les préoccupations des français : Healthy avec les glaces Vegan et le baba fruité sans alcool ; Gourmande avec le mini Brookie® (mi-brownie, mi-cookie).

#### Glaces Vegan : Chocolat Vegan et Café Vegan

L'idée de manger bon, manger sain et même de bannir de son alimentation tout produit d'origine animale est en pleine croissance ! Le nombre d'adhérents à l'association Vegan France a été multiplié par 10 en 8 ans : 500 personnes en 2006 et 5000 en 2016. La restauration doit s'adapter à ce mode de vie et de consommation.

Pour accompagner ce mouvement, La Compagnie des Desserts a cherché la meilleure formule pour ses glaces. En effet, ce pourrait être simplement de supprimer le lait dans le produit mais l'équation est plus compliquée pour garder une saveur agréable en bouche et une texture lisse, onctueuse et facile à travailler. En intégrant de l'huile de coco et sucre BIO ainsi que des protéines végétales, tous les pré-requis ont été respectés et le fabricant propose 2 saveurs de glace «vegancement bonnes» : Chocolat et Café. De plus elles sont certifiées par l'Association Vegan Society, association pionnière du mouvement Vegan.

#### Mini Brookie® :

Le Brookie® est une recette originale qui combine 2 grands classiques de la pâtisserie américaine : le brownie sans inclusion et le cookie aux pépites de chocolat. Créé à partir de 2 appareils pur beurre, il se veut résolument moderne tout en conservant les textures des 2 pâtisseries d'origine. En mini format, il sera idéal pour un café gourmand, une pause séminaire ou encore en accompagnement d'une coupe.

#### Baba fruité :

La famille des Babas s'agrandit à chaque collection. La dernière création est un baba trempé dans un sirop sans alcool de fruits exotiques : mangue, passion, ananas et citron vert. Ce baba traditionnel pâtissier embaume les assiettes du doux parfum des Antilles.

[www.compagniedesdesserts.com](http://www.compagniedesdesserts.com)



#### Côte Ouest mise sur les desserts sans huile de palme

La gamme de 15 entremets a été retravaillée pour proposer aux chefs intransigeants sur la qualité des desserts sans huile de palme ni matières grasses hydrogénées. Résultat : goût intense et texture onctueuse pour conjuguer gourmandise et équilibre nutritionnel.

#### Ingrédients et préparations culinaires pour des menus gourmands !

Côte Ouest regroupe une large gamme d'ingrédients et de préparations culinaires pour des solutions gourmandes au quotidien et au naturel. De l'entrée au dessert en passant par le plat, les produits ajoutent une touche gourmande aux menus !

En phase avec les attentes des professionnels de la restauration d'aujourd'hui, Côte Ouest s'attache à élaborer des recettes savoureuses comme il se doit, mais également respectueuses des convives et de l'environnement.

Pour répondre aux besoins de chefs exigeants et intransigeants sur la qualité, l'équipe Recherche et Développement de 18 personnes travaille en permanence sur l'amélioration des recettes : suppression de l'huile de palme et du glutamate, produits sans gluten, produits « veggie »...

Par exemple, la gamme de 15 entremets a été retravaillée entièrement, pour proposer des desserts sans huile de palme ni matières grasses hydrogénées, avec un goût intense et une texture onctueuse. Conjuguant gourmandise et équilibre nutritionnel, ils pourront être déclinés par le chef dans ses menus au quotidien.

L'essentiel de la gamme d'ingrédients et préparations culinaires est élaboré sur le site de production alsacien d'une surface de 35 000 m<sup>2</sup>. Côte Ouest Selectal maîtrise ainsi tous les niveaux de fabrication : du choix des matières premières à la livraison des produits en passant par la production.

Réactivité, souplesse et garantie de qualité sont donc au rendez-vous !

[www.coteouest-selectal.com](http://www.coteouest-selectal.com)



### **Un entremets et des petits fours pour finir l'année en beauté**

Depuis le 1er octobre, Brioche Pasquier propose aux professionnels de la RHD, le Citron Chantilly - Biscuit Crumble et les Petits Fours Sucrés '4 Saisons', de nouvelles créations pâtisseries aux visuels épurés et aux saveurs tendance, pour les fêtes de fin d'année.

Fort de son savoir-faire pâtisseries, Brioche Pasquier entend une fois encore accompagner les professionnels en leur proposant des solutions adaptées à chacune de leurs prestations (dessert du jour, dessert à la carte, café gourmand, plateau repas, cocktail...).

#### **LE CITRON Chantilly - Biscuit Crumble : un Entremets gourmand au visuel original et raffiné**

Dans une volonté constante de proposer des pâtisseries fines et créatives qui répondent aux exigences de qualité et de goût prônées par les professionnels, Brioche Pasquier propose depuis le 1er octobre un nouvel entremets : LE CITRON Chantilly - Biscuit Crumble. Cette bande à partager se compose d'un biscuit moelleux, d'un croustillant crumble (brisures de biscuits au beurre), d'un crémeux citron et d'une mousse vanille légère à base de chantilly. Le décor chantilly pochage « voile » confère une note chic et aérienne à ce dessert inédit.

#### **Les Petits Fours Sucrés '4 Saisons' : une déclinaison de recettes à base de fruits et fruits secs**

Brioche Pasquier place les fêtes de fin d'année sous le signe de la gourmandise avec une nouvelle collection de mignardises sucrées disponible dès le 1er octobre sous sa marque Symphonie : les Petits Fours '4 Saisons'. Ce plateau se compose de 8 recettes aux formes variées et aux saveurs fruitées : Moelleux Rhubarbe, Carré Fraise, Moelleux Griotte, Croquant Pistache Abricot, Croustillant Praliné Figue, Financier Pommes façon Tatin, Carré Coco Ananas et Tartelette Chocolat Noisette Gianduja. Une déclinaison de petits fours raffinés qui transportera les convives au rythme des 4 saisons

[www.briohepasquier-pro.com](http://www.briohepasquier-pro.com)





### **Geoffroy & Fils en piste avec le Crétin des Alpes**

**L'entreprise savoyarde sera le distributeur exclusif de la nouvelle marque de biscuits et produits du terroir sur les Alpes du Nord. Un style impertinent pour une gamme de produits qui revendique un caractère bien trempé.**

Après un lancement cet été dans les petites boutiques pour faire connaître le produit, la distribution devrait passer la vitesse supérieure dès cet hiver avec une augmentation des points de vente et un enrichissement de la gamme.

Au départ, des biscuits sucrés et salés. A l'arrivée, une large gamme de produits du terroir pour accompagner tous les instants gourmands : biscuits sucrés, bouchées salées, soupe & potages, bière, vin chaud. Les produits se positionnent sur le segment des produits régionaux haut de gamme, segment qui connaît depuis quelques années un véritable engouement de la part de consommateurs avisés.

Les produits Le Crétin des Alpes sont majoritairement réalisés selon des recettes originales élaborées par un chef isérois réputé qui utilise une sélection d'ingrédients de qualité afin de donner à ces derniers un aspect, une texture et une saveur uniques.

La production est artisanale et/ou semi industrielle selon les produits. Certains produits sont fabriqués directement par la marque, d'autres font l'objet d'une production chez des partenaires selon des recettes et un cahier des charges précis et rigoureux.



### **L'Atelier des Lacs lance sa 1ère gamme de confiseries innovantes**

**Fruits de 2 années d'essais et d'exploration, ces « bons bonbons » conçus par la jeune entreprise née à Faverges, pays des sources du lac d'Annecy, sont composés de fleurs et plantes de montagne. Ils bénéficient du label inovizy octroyé par la région Rhône-Alpes.**

L'Atelier Des Lacs est une toute jeune entreprise née à Faverges pays des sources du lac d'Annecy, à proximité du Mont-Blanc. Créée en 2016 par Geoffroy Mollier, c'est dans cet environnement exceptionnel qu'il a conçu, après deux années d'essais, de tests et d'exploration une première gamme de confiseries innovantes (label inovizy octroyé par la région Rhône Alpes).

Ces "bons bonbons" sont véritablement composés de fleurs et plantes de montagne. Geoffroy Mollier noue des liens avec des producteurs, cueilleurs qui fournissent les plantes des Alpes entrant dans la composition des bonbons. Les 6 recettes de la première collection fabriquée au sein de l'atelier sont sans sucres ou sans sucres ajoutés ; quant au procédé de fabrication artisanal et n'utilisant pas la cuisson, il préserve toutes les saveurs et caractéristiques des plantes ce qui apporte à chaque bonbon une saveur d'exception ! Myrtille, Framboise, Génépi, Pin, Menthe, fruité, acidulé, doux ou rafraichissant,... une véritable randonnée gustative !

Les recettes ne contiennent pas de colorants.

Différents formats d'emballages fabriqués en France sont proposés sous deux marques.

Fort de son savoir faire acquis lors de la création de cette première gamme innovante, l'Atelier Des Lacs sait répondre à des demandes de développements spécifiques.

Une nouveauté sera dévoilée lors du salon.

[www.latelierdeslacs.fr](http://www.latelierdeslacs.fr)



### Premières confitures haut de gamme pour St Mamet

Le spécialiste du fruit transformé depuis plus de 60 ans développe une nouvelle offre de confitures premium extra cuites au chaudron avec 65% de fruits et du sucre de canne. 5 recettes disponibles : Fraise Camarosa, Abricot Bulida, Pêche Nectarine, Cassis et Orange Pamplemousse Citron.

Créé en 1953, St Mamet fait référence depuis plus de 60 ans sur le marché des fruits transformés. La marque développe des gammes adaptées aux professionnels des métiers de bouche. Acteur engagé dans l'agriculture durable avec des méthodes naturelles respectueuses de l'environnement, St Mamet possède ses propres vergers situés en

Provence et dans le Languedoc-Roussillon. Elle collabore exclusivement avec la coopérative Conserve Gard et ses 150 associés-coopérateurs.

Depuis mars 2017, St Mamet propose une nouvelle offre de confitures premium pour sublimer les buffets de petit-déjeuner et régaler les papilles. Cette nouvelle recette de confitures extra cuites au chaudron avec 65% de fruits et du sucre de canne est fabriquée avec le savoir faire de Provence et sera présentée sur le Salon Alpin. 5 recettes sont disponibles : Fraise Camarosa, Abricot Bulida, Pêche Nectarine, Cassis et Orange Pamplemousse Citron.

Une gamme disponible chez les distributeurs habituels en pot verre individuel 28g ou en format à partager 340g."

[www.saintmamet.com](http://www.saintmamet.com)



### Confiserie Maffren : ça bouge dans les Hautes-Alpes !

Nouvelle dynamique chez le fabricant régional : des innovations produits (pâte d'amande fourrée pâte de fruits, calissons lavande ou éclats de café torréfiés, miel aux cranberries et pétales de bleuets, etc.), un packaging retravaillé et une gamme « Laboratoire » enrichie !

Riche de 72 ans d'expérience et de savoir-faire, le confiseur alpin, spécialisé dans la fabrication de nougats, calissons, pâte d'amande et autres confiseries va surprendre ses fidèles clients et en intéresser de nouveaux. Mr Buton, PDG d'un grand groupe agroalimentaire breton, a acquis il y a 2 ans cette entreprise sur un coup de cœur. Il y a apporté les moyens financiers et humains avec l'embauche d'un jeune directeur de site fort d'une belle expérience du monde de la confiserie et d'un responsable qualité. L'ensemble du personnel a été gardé, Mr Buton ayant bien perçu toute la motivation et les compétences de chacun.

Confiserie des Alpes, marque appartenant à Maffren Confiseur voit son logo et sa charte graphique complètement revus et modernisés. Un packaging entièrement retravaillé pour mettre en valeur l'attrait et la richesse de nos Alpes. Un nougat des Alpes avec un miel de montagne, simplement aux amandes, ou avec des myrtilles, et celui qui va faire craquer, aux cranberries et pétales de bleuets.

Maffren Confiseur, comme sa marque alpine, voit une refonte complète de son packaging, un look indémodable dans une déclinaison motif pied de poules avec un code couleur dédié par spécialité. Des innovations produits réalisées pour le plus grand plaisir des gourmands : pâte d'amande revisitée (fourrée pâte de fruits, forme ludique et gourmande...), nouvelles recettes de calissons (lavande, éclats de café torréfiés...) et bien d'autres nouveautés.

Les produits pour les professionnels ne sont pas oubliés avec une gamme « Laboratoire » enrichie et un investissement dans un couteau à ultrason qui permet des coupes nettes et précise.

Créativité et nouveautés auront été les maîtres-mots de cette année 2017 et le resteront pour celles à venir. Fraîcheur et dynamisme seront au rendez-vous dans les vitrines.

[www.maffren.com](http://www.maffren.com)



### Maison Orset décline ses gammes en BIO

L'entreprise familiale se développe et innove dans l'univers du BIO : confitures, chocolats, infusions et thés bio, et, dernier né de la collection Maison Orset Bio, la gamme fruits secs bios destinés aux passionnés gourmands de nature et de plein air .

#### Une entreprise familiale nichée au cœur des Alpes entre lacs et montagnes.

Depuis 1999 la Maison Orset basée au pied du Nivolet à Saint-Alban Laysse déploie des trésors d'imagination pour innover sans cesse afin d'offrir le juste produit qui fera la différence.

Après avoir été finaliste en 2016 du concours de l'innovation Carrefour France avec son infusion « ICE TIZ » boissons à base de plantes infusés délicatement mélangés à une purée de fruits BIO, qui connaît un fort succès de ses ventes, la maison Orset a décidé d'accélérer son développement au sein de l'univers BIO avec une déclinaison de ses produits conventionnels sous la marque Maison Orset BIO .

Historiquement fabricant de sablés de Savoie aux parfums de nos terroirs, fourrés à la framboise ou au myrtilles, à l'élaboration de confitures de La ferme de la Plantaz mis en œuvre dans de véritables chaudrons en cuivre comme le faisaient nos grands-mères, la maison Orset fabrique également de merveilleuses tablettes de chocolat à forte identité régionale et locale mêlant myrtille, framboises, fruits secs et produits des montagnes avec un chocolat d'origine 100 % équateur, plantations propriété de la maison avec pour volonté un approvisionnement du cacao au consommateur avec un seul intervenant.

Fort de ces différentes expériences la Maison Orset présentera ses dernières innovations lors du Salon Alpin. A découvrir : confitures bio, chocolats bio, infusions et thés bio, et dernier né de la collection Maison Orset, la gamme fruits secs BIO (utilisés sur l'ensemble des recettes de chocolat bio) en sachets refermables de 100 g.

En conservant l'esprit des produits de montagne et en perpétuant les savoir-faire d'autrefois, la Maison Orset participe à sauvegarder l'héritage du terroir. Qualité, authenticité, gout retrouvé, pour se laisser séduire par l'expression unique et raffinée des produits.

[www.maison-orset.com](http://www.maison-orset.com)



### Les Moulins du Bion - Nicot Meunerie s'engagent dans des filières d'avenir

Forts de leurs expériences en Meunerie et conscients de l'environnement et de la précarité des emplois locaux, Les Moulins du Bion s'engagent dans les filières FQB (Filière Qualité Banette), Agri éthique (commerce plus juste et équitable) et CRC (Culture Raisonnée Contrôlée).

Les Moulins du Bion, situés à proximité de Lyon sont intégrés à Nicot Meunerie, adhérent Banette.

**FQB = c'est la Filière Qualité Banette**, garantissant au consommateur la traçabilité et la qualité des produits fabriqués par les Artisans Boulangers Banette. Chaque parties, agriculteur, meunier et boulanger est régulièrement contrôlés par le bureau Veritas (organisme indépendant) afin de vérifier le bon respect du cahier des charge : blés soigneusement sélectionnés, farine fabriquée dans le respect des normes d'hygiènes et du cahier des charges et process de fabrication de la banette déposée et utilisé uniquement par les boulangers banette.

**Agri éthique = c'est la filière engagée pour un commerce plus juste et équitable.** Une agriculture sereine, responsable et propre et la garantie de revenus pour l'agriculteur. La garantie de la provenance et de la qualité des

blés. C'est une démarche solidaire entre tous les participants : agriculteur, meunier et boulanger. La baguette devient synonyme de politique responsable et joue 1 rôle vital pour l'avenir de l'agriculture.

**CRC – le blé de nos campagnes = C'est la filière « Culture Raisonnée Contrôlée »**, 3 bonnes raisons de choisir CRC = 100% français, 100% certifié, 100% responsable. CRC, ce sont des champs protégés de toute source de pollution, un choix de semences adaptées, des actions concrètes pour préserver l'environnement (eau, sol, air...), favorisant la biodiversité avec pour but de garantir la santé du consommateur.

[www.nicotmeunerie.fr](http://www.nicotmeunerie.fr)

## LES NOUVEAUTES

### Produits alimentaires boissons



#### Le parcours de la bière en réalité virtuelle

La Brasserie du Mont-Blanc propose une expérience inédite sur le Salon Alpin : découvrir le parcours de la bière, du sommet du Mont-Blanc jusqu'à la dégustation, comme personne ne l'a jamais vu grâce à une visite en réalité virtuelle à 360°.

Les bières de la Brasserie du Mont Blanc prennent leur source sur les flancs du Mont Blanc à 2074m d'altitude. Juste sous l'Aiguille du Goûter, l'eau pure des glaciers, filtrée en profondeur, est captée à la source. Les maîtres-brasseurs associent malts, houblons et bouquets d'épices selon une recette unique. Brassage délicat, fermentation haute, puis garde longue : les bières de la Brasserie du Mont Blanc prennent tout leur temps pour développer des arômes fins et subtils, et atteindre un équilibre parfait. Il faut 2 longs mois, pas moins, pour obtenir le meilleur : des bières de dégustation à savourer en prenant son temps.

En 2015, La Blanche du Mont-Blanc a été retenue comme étant la meilleure bière blanche au monde toutes catégories confondues et a rejoint le club fermé des 8 vainqueurs au Monde ! Elle avait déjà été élue en 2013 meilleure Blanche du Monde dans sa catégorie. En 2014, la Rousse du Mont-Blanc a été confirmée meilleure bière au Monde au concours « Global Craft Beer Award » à Berlin. Elle avait déjà été élue en 2011 meilleure bière ambrée au Monde au concours « World Beer Award » aux Etats-Unis.

[www.brasserie-montblanc.com](http://www.brasserie-montblanc.com)



#### Le Genépi des Alpes Bigallet obtient l'Indication Géographique

Ce label, signature de qualité reconnaissable à l'œil par tous les consommateurs avertis, garantit la récolte des plants de génépi dans les massifs alpin français ou italien à plus de 1.500m d'altitude, leur volume dans la recette, ainsi que des processus de fabrication qualitatifs.

Véritable label de qualité, le logo Indication Géographique permet de mettre en valeur un produit obtenu dans le cadre d'un cahier des charges strict. C'est le cas pour le Génepi des Alpes de Bigallet.

Disponible dans une belle bouteille aux formes généreuses, ce génepi titre 35° et se singularise par ses notes subtiles et légères. Pour les palais délicats, il est obtenu par un assemblage bien équilibré, avec un titrage en alcool léger et une douceur sans



amertume. Une proportion plus importante de distillation de genépi lui apporte rondeur et souplesse. Un brin de genépi positionné dans la bouteille lui confère charme et authenticité.

Conformément aux exigences de l'IG, aucun rajout de colorants, d'arômes, ni de marc, n'a été réalisé. Il est vendu en 3 formats de bouteilles : 35cl, 50cl ou 70cl.

[www.bigallet.fr](http://www.bigallet.fr)



### **Hybord lance sa propre marque de bière de Savoie artisanale bio : ALPIC**

Grâce à des matières premières labellisées bio, ALPIC est une bière qualitative de dégustation fabriquée en Savoie. Elle se décline en blonde, en blanche et en ambrée

Les Ets Hybord Distribution soucieux d'apporter une qualité de service toujours plus performante à ses clients, lancent ALPIC .

#### **La blonde, bio 5%vol.**

L'authentique subtilité : à la fois douce et subtile, la Blonde offre un reflet d'or, un goût authentique de malts et de houblons, sous une couronne de mousse fine et crémeuse. Ces saveurs de malts et sa légère amertume font de l'Alpic Blonde une bière agréable et fruitée.

#### **La blanche, bio 5%vol. :**

L'équilibre rafraichissant : une robe caramel et une mousse onctueuse pour une Blanche type Belge. Brassée dans la tradition, la Blanche offre un équilibre délicat entre malt de froment et malts d'orge. Cette bière de fermentation haute, au corps délicat et au nez floral, se distingue par sa légère amertume et son goût fruité.

#### **L'ambrée, bio 7%vol. :**

Le voyage au cœur des sens : un petit bijou ambré. Une bière pur malt aux arômes caramélisés. 6 malts d'orge, du plus clair au plus touraillé, 3 houblons aromatiques et amérissants, rien que ça! Un travail d'orfèvre, une alchimie judicieuse qui offre un voyage insolite et unique au cœur des sens.

[www.hybord.fr](http://www.hybord.fr)



### **Rhums Arrangés des 7 mers , la nouvelle gamme inspirée de Bigallet**

Bigallet a imaginé 6 recettes de Rhums Arrangés, inspirées de l'époque où caravelles et galions sillonnaient les mers pour en rapporter les trésors : Ananas-Vanille, Banane, Citron vert-Gingembre, Coco, Litchi et Pomme-cannelle. 25% d'alcool.

Assemblages délicats de Rhum AOC de Martinique, d'infusions artisanales de fruits et d'épices, ainsi que de sucre de canne Bio équitable, ces rhums sont équilibrés, fruités

et subtilement épicés.

Les macérations, de 1 à 3 mois, permettent aux saveurs de s'épanouir ; un ingrédient secret Bigallet finalise la recette en apportant un goût unique.

Les rhums sont présentés dans une bouteille séduisante reprenant la carte de la Martinique, 100% pur plaisir fruité épicé.

[www.bigallet.fr](http://www.bigallet.fr)





### La Mordue débarque dans nos montagnes !

Le Hard Cider Frais, fruité, français, issu d'un savant mélange de pommes acidulées et douces-amères sera à découvrir sur le Stand Loïc Raison. Innovation 2017, La Mordue est le Cider à la Française. Cinq pommes par bouteille et une pincée du sucre de pomme. C'est tout !

Décliné au Format 27,5cl ou en fûts de 20l et disponible chez la plupart de vos distributeurs de boissons, La Mordue se sent bien dans les bars, les Pubs, bref, là où l'on se détend !

**C'est un cider !** La Mordue titre 6% d'alcool, se boit fraîche à l'apéritif et jusqu'au bout de la nuit (avec modération). Les pommes acidulées lui apportent leur fraîcheur, les pommes douces amères lui donnent du corps. Un design moderne, inspiré de l'univers du tatouage habille la belle.

**Oui, mais à la française !** Un seul ingrédient : La Pomme. Elle en contient environ 5 par bouteille. Une pincée de sucre de pomme et le tour est joué. Ici, pas de sucre de betterave, uniquement celui des pommes de nos coopérateurs.

[www.lamordue.fr](http://www.lamordue.fr)



### Le Domaine Jean Vullien & Fils continue de s'agrandir

Au fil des ans, le Domaine continue de s'étendre avec l'envie de découvrir et de sublimer de nouveaux terroirs. Avec leur expérience, David & Olivier Vullien conservent le goût de l'élégance et de la finesse, devenu caractéristique de leurs vins AOC de Savoie.

**Le Domaine Jean Vullien & Fils au service-vente des professionnels, CHR et magasins.**

Depuis les années 2000, David & Olivier Vullien continuent d'exploiter les vignes du Domaine de leurs parents Jean et Jeannine Vullien et pratiquent un mode de culture en accord avec la Nature, dans le respect du terroir et de l'environnement.

Le domaine couvre actuellement 35 hectares, exposés plein Sud en coteaux au pied du Massif des Bauges entre Fréterive et Montmélian où les blancs et les rouges s'y côtoient harmonieusement.

Chaque année, le domaine doit s'agrandir afin de répondre à la demande du marché : tourisme, oenotourisme... et proposer une large gamme de produit à ses clients.

[www.jeanvullien.com](http://www.jeanvullien.com)



### Les prochains rendez-vous d'automne des Vins Duvernay

Repas accords mets et vins, dégustations, soirées découvertes, salon des vins... la maison Duvernay dévoile le programme de ses rendez-vous et propose de partager avec tous les amateurs sa passion pour le vin tout en passant de grands moments de gourmandise.

**Soirées dégustations :** Soirée festive du Beaujolais Nouveau, Jeudi 16 novembre de 18h à 22h à Bonne.

Dégustations Vins et Fromages, Vendredi 24 novembre à 20h à Annemasse, 49€.

**Salon et foire :** Salon Alpin de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche vendredi 10 au lundi 13 novembre à Albertville

La Foire aux Spiritueux, du Samedi 25 novembre au Samedi 2 décembre dans les 2 magasins.

Le Salon des Vins Duvernay, le week-end du 21 et 22 avril 2018 à Saint-Pierre en Faucigny.

[www.vinsduvernay.com](http://www.vinsduvernay.com)



### Renouveau des Vins de Savoie à la Maison Cavallé

La Maison Cavallé présentera en avant-première sur le salon Alpin, la nouvelle gamme de vins de Savoie « Terres de Famille ».

Nos vins de Savoie, notre institution.

Depuis de nombreuses années, Laurent Cavallé travaille en partenariat avec les meilleurs vigneron Savoyards sous un cahier des charges stricte afin d'intégrer à la carte des vins de Savoie de la Maison Cavallé le plus beau reflet du terroir.

« Nous avons créé 3 gammes exclusivement destinées au circuit traditionnel, qui, de part leur succès, nous rassurent sur le lien que nous avons su établir entre vous et nos vins. Cependant, pas de place au répit, nous avons choisi cette année d'axer notre renouveau sur la gamme « Terres de Famille », explique Laurent Cavallé. En effet, à la seule vue de nos bouteilles, nous souhaitons emmener le consommateur sur notre belle terre Savoyarde sur les traces de notre famille. »

La maison Cavallé est à l'image de ses propriétaires, passionnée, chaleureuse et curieuse, pleine de coups de gueule comme de coups de cœur, aussi vivante que l'est la vigne.

[www.cavaille.com](http://www.cavaille.com)

## LES NOUVEAUTES

### Equipement pro pour la restauration



### Le Mur à bouteilles Casiers d'Antan modernise la présentation des vins

Le fabricant français de casiers à vins en chêne massif, se diversifie vers d'autres matériaux et lance une nouvelle gamme de casiers en métal. Elle se caractérise par une présentation résolument contemporaine des bouteilles de vin horizontales et parallèles au mur.

### Un fabricant français pour une collection de meubles originale et inédite

La volonté de créer une gamme de mobilier noble pour le vin a conduit les Casiers d'Antan vers le chêne dès leurs premiers casiers à bouteilles, en 1999 (déjà !) tant les deux s'accordent ensemble...

Avec une énergie toujours nouvelle, le fabricant français élabore depuis quelques années de nouveaux meubles utilisant des matériaux en symbiose comme le bois, le verre, le métal ou le plexiglass ...

Le Mur à Bouteille s'inscrit dans cette recherche permanente et permet de mettre en évidence les étiquettes et le flacon de manière originale et contemporaine.

Il est fabriqué en acier, peinture Epoxy. Il se décline en 3 largeurs, 1, 2 ou 3 bouteilles sur une hauteur standard de 2 m avec possibilité d'obtenir une hauteur sur mesure à la découpe. Il se fixe facilement sur les murs (même placo) et le bandeau du haut peut être personnalisé.

[www.casiersdantan.com](http://www.casiersdantan.com)



### **Vin au Verre 8.0, un nouveau distributeur pour un service efficace**

Ce nouveau distributeur de vin au verre développé par EuroCave Professional offre à la fois design, performance des températures, maîtrise des volumes servis, conservation des bouteilles ouvertes, et ce, en toute simplicité grâce à un écran tactile unique.

Le distributeur Vin au Verre 8.0 répond à un besoin clairement identifié et défini par les professionnels : la recherche d'un service optimisé.

#### **Intuitivité et productivité pour un service efficace**

Le changement de bouteilles s'opère en moins de 10 secondes et le distributeur dispose de supports à verres pour le service simultané de plusieurs verres permettant aux professionnels un gain de temps considérable lors de leur service. De plus, le nettoyage des 8 robinets simultanément se fait en moins de 3 minutes de manière automatique !

#### **Une utilisation ludique, ergonomique et numérique**

Grâce à son écran tactile, le paramétrage est intuitif : configuration des bouteilles, des doses, des températures, tout se fait intuitivement comme sur un smartphone. Pour accompagner l'utilisateur, des alertes visuelles ou rappels de maintenance sont prévus pour avertir les utilisateurs en cas de fuite d'azote, de bouteilles vides... Des tutoriels sont intégrés pour une utilisation optimisée du Vin au Verre 8.0.

#### **Analyser pour optimiser son chiffre d'affaires**

Les statistiques de vente peuvent être consultées sur le produit, permettant ainsi le suivi du chiffre d'affaires des références servies, et l'ajustement de la carte des vins pour toujours augmenter le chiffre d'affaires.

- Mise à température de 14 bouteilles : 2 compartiments de température indépendants réglables (6-15°C et 9-18°C)
- Capacité : 8 bouteilles ouvertes et 6 à 8 bouteilles en réserve selon les formats (possibilité de 2 Magnums par compartiments)
- Conservation des bouteilles ouvertes : 3 semaines
- Contrôle du service : 3 volumes par robinet, paramétrables indépendamment pour maîtriser avec précision les doses servies et une visibilité sur le volume restant par bouteille en temps réel
- Design et esthétique : éclairage des robinets et des compartiments, bouteilles suspendues
- Personnalisation : 5 coloris possibles



### **Vulx présente la première table brasero-plancha réversible !**

Ce nouveau concept de table brasero-plancha circulaire bénéficie d'un mode de cuisson convertible bois / gaz et inversement. Suivant les options, la table peut passer de mange-debout à table basse en moins de 2 mn et vice-versa.

La gamme Vulx, dispose d'un plateau circulaire en bois d'1m30 de diamètre pouvant accueillir jusqu'à 6 personnes assises, en table basse ou en mange-debout.

Sa conception circulaire, rend l'accès au foyer et à la plaque de cuisson, uniforme.

Chacun peut ainsi, se réchauffer, et cuire à l'envie sur la plaque circulaire plancha en acier ou inox alimentaire, chauffée par la braise ou les brûleurs gaz.

Grâce à ces matériaux nobles, composés de métal revêtu d'une peinture époxy, d'inox et de bois traité, la gamme Vulx s'intègre parfaitement à votre environnement.

Nombreux accessoires, et coloris personnalisables.

[www.my-vulx.com](http://www.my-vulx.com)



### **Du nouveau dans le snacking avec Croust'wich**

**Croust'wich est un concept innovant et breveté qui permet de vendre des sandwiches fraîchement assemblés. Le concept d'équipement, qui n'est pas une franchise, se développe dans le monde avec 1400 points de vente, et apporte une solution à tous les besoins.**

Le concept Croust'wich est un ensemble d'équipements et d'accessoires pour tous types de points de vente du secteur de la restauration à emporter et du snacking. La gamme englobe plusieurs solutions ; de la Wich'box qui est l'ensemble des outils de production et de vente, jusqu'au magasin complet.

Tous les savoir-faire nécessaires à la réussite du concept sont transmis et, quelle que soit la configuration, les collaborateurs sont formés au démarrage du concept, dans le magasin, par un chef culinaire.

#### **Le concept permet notamment :**

D'améliorer la productivité en conservant la garniture jusqu'à 36 h (couverte et selon les ingrédients), et par conséquent de réduire les pertes alimentaires. Les garnitures peuvent être élaborées la veille pour le lendemain.

D'accélérer le service puisqu'un menu est vendu, avec ces outils, en 45 secondes (boisson/dessert et monnaie rendue). Avec le garnisseur, il suffit d'un simple geste et de 3 secondes pour assembler un sandwich.

De vendre des produits de qualités en offrant des sandwiches fraîchement assemblés. Le visuel de la vitrine attirera également plus de clients pour une expérience visuelle et gustative sans pareilles.

Avec Croust'wich, le point de vente pourra également proposer des sandwiches et plats chauds en moins d'une minute grâce au four combo.

[www.croustwich.com](http://www.croustwich.com)



### **Les caisses spéciales Vin de Savoie qui cartonnent !**

**La société Packing Dispatch est spécialisée dans l'univers des caisses à vin. Elle présentera sur le salon Alpin ses nouvelles caisses à vin 6 bouteilles génétiquement savoyardes 'Vin de Savoie' imprimées sur papier kraft blanc.**

Implantée au cœur d'une belle région fructueuse dans le domaine viticole, Packing Dispatch se spécialise dans l'univers des caisses à vin et accompagne les viticulteurs depuis de nombreuses années.

Du besoin jusqu'à la livraison, Packing Dispatch accompagne les viticulteurs afin d'analyser et étudier ensemble la meilleure solution. Aujourd'hui la société propose des caisses 6 bouteilles standards, mais aussi du sur-mesure afin de répondre à toutes nouvelles demandes pour personnaliser les produits et permettre à ses clients de se démarquer encore plus.

Packing Dispatch spécialiste des produits d'emballage depuis plus de 25 ans.

Créée en 1988, la société Packing Dispatch a su conjuguer la flexibilité et la proximité d'une PME familiale au service des industriels de la région afin de s'imposer comme un acteur majeur de l'emballage Rhônealpin. Inscrite dans une dynamique d'amélioration continue, la société ne cesse d'enrichir son savoir-faire et son expérience afin de garantir la satisfaction totale de ses clients.

[www.packing-dispatch.fr](http://www.packing-dispatch.fr)





### Edimat importe en France les matériels de snacking Eurochef Italie

Réputé pour ses sècheuses à couverts et à verres, Edimat présentera en avant-première au salon Alpin les gammes de snacking Eurochef Italie : friteuses sans odeurs, cuiseurs à pâtes, fours à pizzas / à bruschettas ainsi qu'un nouveau concept pour la vente ambulante de frites fraîches, le Ciao Chips.

Edimat est la première entreprise française à avoir commercialisé des sècheuses à couverts et à verres. La société est spécialisée dans l'entretien et la rénovation du matériel de table en hôtellerie-restauration et métiers périphériques (traiteurs, loueurs de vaisselle, collectivités, entreprises, orfèvres...).

Edimat importe dorénavant de nouvelles gammes de matériels de snacking fabriquées par Eurochef Italie

**Friteuses** : des friteuses sans odeurs (à bain d'huile) ou à raccorder à une hotte pour une cuisson rapide, de produits frais ou surgelés, de capacités variables. Elles sont dotées d'un système d'épuration qui permet d'éliminer les fumées et les vapeurs en les transformant en eau, aussi ne nécessitent-elles aucun raccordement à une hotte d'aspiration. Avec la friteuse POMCHEF KL3 par exemple, vous cuisez en 3 minutes 600 g de frites allumettes surgelées. Les friteuses sont adaptées pour la cuisson de croquettes de pomme de terre, anneaux d'oignon, ailes de poulets, escalopes panées, poissons et beignets... Avec POMCHEF, le produit cuit sort automatiquement.

**Cuiseurs à pâtes** : les modèles de comptoir sont idéaux pour une cuisson rapide de tout type de pâtes : sèches, fraîches ou surgelées. En moyenne de 1 à 3 minutes de cuisson pour des pâtes précuites surgelées aux pâtes sèches type spaghettis.

**Fours à pizzas** : dotés d'un système de hotte incorporées, de petite taille, ces fours permettent de cuire tous types de pizzas : fraîches, précuites, surgelées, en un temps record. Température 390 °C réglable, triple vitrage.

**Fours à bruschettas** : 2 grilles pour cuire jusqu'à 6 grandes bruschettas, 3 résistances de 1100 watts chacune.

**Concept Ciao Chips** : un concept complet pour la vente ambulante de chips fraîches sous forme de chariot avec parasol à leds, couteau chips, friteuse et PLV.

Edimat propose aussi des chariots freezer, des vitrines de comptoir chaudes ou froides.

[www.edimat.net](http://www.edimat.net)



### Fichet-Bauche fête ses 50 ans !

Pour célébrer ce demi-siècle, outre ses offres promotionnelles, le fabricant propose de remonter le temps par une rétrospective qui met en avant les 5 produits phares de la marque et de suivre sur Youtube sur 5 décennies les aventures de Lucas Tastrof, le cambrioleur intrépide.

Tout a commencé par l'histoire extraordinaire de deux inventeurs hors du commun, Alexandre Fichet et Auguste-Nicolas Bauche dont les entreprises se sont associées en septembre 1967 pour créer la marque Fichet-Bauche.

5 décennies plus tard, Fichet-Bauche reste une référence incontournable sans le domaine du coffre-fort. Il fallait donc marquer le coup pour cet anniversaire hors du commun.

Pour célébrer ce demi-siècle, le fabricant propose de remonter le temps par une rétrospective qui met en avant les 5 produits phares ayant jalonné l'histoire de la marque emblématique.



Au travers d'animations postées sur YouTube, on fait ainsi la connaissance de Lucas Tastrof, cambrioleur intrépide qui va essayer, durant ces 5 décennies, d'attaquer les coffres-forts Fichet-Bauche.

Retour dans les années 70 pour le premier casse du cambrioleur, puis nouvelle tentative dans les années 80,... le reste à suivre sur Youtube !

[www.porte-blindee-coffre-fort-savoie.fr](http://www.porte-blindee-coffre-fort-savoie.fr)



**La gamme Quick & Easy s'agrandit avec deux nouveaux désinfectants !**  
Initialement composée de 5 détergents, la gamme Quick & Easy intègre depuis septembre 2017 deux nouveaux produits : 1 désinfectant multi-surfaces et 1 désinfectant pour milieu alimentaire.

Quick & Easy, n'est pas un simple produit, c'est tout à la fois un spray prêt à l'emploi, mais aussi un système de dilution intégré, capable d'intervenir dans les moindres recoins pour venir à bout de tout type de salissures.

### **Deuxième génération de produits : les désinfectants !**

Le système inédit de Quick & Easy a déjà récolté plusieurs distinctions : Prix de l'innovation au Salon InterClean-Amsterdam, Innovation Award produit au salon Cleaning Show-Londres et le 2ème prix des trophées de l'innovation catégorie produit au salon Europropre !

### **Mais quel est son secret pour se rendre si séduisant ?**

Quick & Easy est : nomade, durable, économique, novateur, simple, sûr, intuitif et efficace. De plus, il ne nécessite aucune formation à l'utilisation, ni installation, ni maintenance.

Pour cela, il suffit de dégainer la tête de pulvérisation et d'y clipser une cartouche de détergent concentré correspondant à la surface à nettoyer. La formule concentrée se mélange automatiquement à la cartouche, délivrant une mousse capable de s'attaquer aux souillures les plus récalcitrantes ! Grâce à son spray mousse : pas de nébulisation et donc une utilisation 100% sûre pour les équipes !

Changement de surface ? Un « Clips » et on change la cartouche (5 formules détergentes disponibles et désormais 2 désinfectants dont 1 pour surfaces alimentaires).

A la clé, un résultat impeccable en un coup de spray, mais aussi un gain de temps et d'argent : le poste de dilution est oublié, il n'a désormais plus aucune utilité.

Maintenant, il est possible d'allier un nettoyage des surfaces avec des produits de nettoyage intégralement durable & la désinfection (limité aux zones le nécessitant) avec le système nomade QUICK & EASY.

En bref, Quick & Easy est à la portée de tous ! L'essayer, c'est l'adopter !

[www.difco.fr/presentation.php](http://www.difco.fr/presentation.php)

### LES NOUVEAUTES

## Equipement pro pour l'hôtellerie



#### Folliet présente le bain de Philomène

Après le « Petit déjeuner de Philomène », Folliet propose aujourd'hui une ligne de produits d'accueil, « Le bain de Philomène ». Une gamme de produits sécurisants et testés cliniquement : sans paraben, sans BHT, Végan friendly et nickel tested, pour étonner et fidéliser la clientèle.

La préoccupation quotidienne de Folliet : apporter des solutions pour développer le business ! C'est pourquoi, l'entreprise ne cesse d'innover afin d'apporter à ses clients les moyens d'étonner et fidéliser leur clientèle.

#### Le bain de Philomène

Folliet propose une gamme de produits sécurisants et testés cliniquement : sans paraben, sans BHT, Végan friendly et nickel tested.

Une gamme courte, mais complète : Un mini gel corps et cheveux, un mini shampoing, un mini savon, ainsi qu'un maxi distributeur.

Une fragrance subtile aux extraits biologiques de thés noirs et d'orange amère.

Un conditionnement élégant et design rassurant et cocooning, grâce à un tube noir design et novateur agrémenté d'une étiquette kraft.

Ces produits sont vivement plébiscités par les clients, en effet, plus de 90 % aiment à les découvrir dans leur chambre.

Cafes Folliet – Bienvenue dans un monde de différences

[www.cafes-folliet.com](http://www.cafes-folliet.com)



#### Terreazur Savoie dévoile sa gamme de fleurs coupées

Terreazur Savoie, spécialiste de la fraîcheur en fruits, légumes et produits de la mer enrichit son service client en lançant une gamme exclusive de fleurs coupées à destination des restaurateurs et hôteliers.

S'appuyant sur la longue expertise de la distribution des fleurs en GMS, Terreazur développe une offre spécifique et innovante.

Nous proposons ainsi 2 gammes différenciantes :

- l'une destinée à la décoration des Brasseries et Restaurants : centres de tables et bouquets d'accueil

- l'autre destinée à l'Hôtellerie de luxe : fleurs coupées permettant des compositions personnalisées.

Notre service s'appuiera notamment sur une solution digitale de commandes en ligne pour plus de réactivité et de confort.

[www.terreazur.fr](http://www.terreazur.fr)



### **BC Softwear, le spécialiste du linge en éponge de luxe, se déploie en stations**

Depuis plus de quinze ans, la société BC Softwear fournit les plus beaux hôtels, blanchisseries et spas luxueux du Royaume Uni. Présente depuis 3 ans sur le marché français, elle continue à se déployer et ciblera plus particulièrement cet hiver le marché de l'hôtellerie en montagne.

Spécialisée dans les produits en éponge destinés à l'hôtellerie et au monde du bien-être, BC Softwear propose des produits uniques. La société a acquis une excellente réputation grâce à la qualité et la longévité de ses produits, et son service après-vente.

Ses serviettes et peignoirs sont connus pour rester doux et moelleux dans le temps, avec un large choix de modèles pour répondre à tous les besoins, peignoirs légers et facile d'entretien, ou cossus, serviettes épaisses et luxueuses pour répondre aux critères des hôtels 5 étoiles.

Elle a beaucoup de succès dans le secteur du spa, car elle apporte des réponses aux défis du secteur ; la diminution de l'absorption des huiles dans le linge, des délais courts de préparation des cabines, la fluctuation du taux d'occupation.

Ses kits d'installation des tables de massage ont été adoptés comme standard dans plus de 80 % du marché du spa au Royaume Uni. Les serviettes du kit, couvrent entièrement la table de massage permettant ainsi de réduire le nombre de serviettes à utiliser pour chaque soin. Leur texture spécifique, qui limite l'absorption d'huile, et leur légèreté, les rendent facile à laver et à sécher.

Très important, BC Softwear dispose d'un large stock de produits, ce qui permet de livrer les clients en France rapidement, sous un délai de 4 à 5 jours.

Elle propose également une large gamme de chaussons.

Dans le domaine du spa, la demande de ses clients s'oriente sur les tongs personnalisées, aux couleurs du spa avec le logo. Elles sont en effet plus adaptées au milieu humide. Et comme de plus en plus de clients les emmènent chez eux, elles représentent une belle opportunité marketing pour rappeler la marque et contribuer à la protection de l'environnement.

[www.bcsoftwear.fr](http://www.bcsoftwear.fr)



### **Flanquart-Equipements présente la nouvelle gamme Miele « Benchmark »**

Les lave-linge MIELE « Benchmark » s'imposent comme la nouvelle référence en buanderie professionnelle avec, entre autre, un nouveau standard de rythme de lavage, un nouveau système de fermeture et des économies importantes d'eau, d'électricité et de détergent.

Flanquart-Equipements, depuis plus de 20 ans, propose des solutions de traitement du linge et traitement de la vaisselle.

Revendeur-partenaire Miele Professional sur les Alpes, Flanquart-Equipements présentera sur le Salon Alpin les nouveaux lave-linge et, en offre spéciale Salon, la toute nouvelle gamme de lave-linge professionnels Miele Performance et Performance Plus.

Les machines Miele « Benchmark » s'imposent comme la nouvelle référence en buanderie professionnelle :

- Capacité de 11 à 20kg selon les modèles
  - Un soin tout particulier des textiles, même les plus délicats et une qualité de lavage renforcée grâce au nouveau tambour Hydrogliss2.0®
  - Une amélioration considérable de l'ergonomie au chargement et déchargement (ouverture rehaussée pour permettre le passage des chariots et corbeilles, grande ouverture de porte)
  - Nouveau système fermeture et ouverture de la porte, sans efforts.
  - Nouveau standard de rythme de lavage : des cycles plus courts et une meilleure qualité de lavage
  - Des économies importantes d'eau, d'électricité et de détergent : jusqu'à 20% d'eau et 30% d'énergie économisé par rapport à la gamme précédente :
- Exemple lave-linge Miele PW814 : cycle Coton 60°C en 45 minutes, rendement jusqu'à 170kg de linge en 8heures
- Longévité inégalée : nos lave-linge sont testés pour des durées de 3000 cycles »

[www.flanquart-equipements.com](http://www.flanquart-equipements.com)



### Open'R et Vega, les pergolas nouvelles générations

Homeva présente deux nouvelles pergolas : OPEN'R, équipée de lames rétractables pour une maîtrise parfaite de l'ensoleillement et VEGA, caractérisée par des inserts lumineux innovants et originaux qui valorisent son approche esthétique.

**La pergola OPEN'R équipée de lames rétractables pour une maîtrise parfaite de l'ensoleillement.**

Vers l'avant, vers l'arrière, les lames de la pergola OPEN'R peuvent dorénavant, et grâce à un moteur supplémentaire, se rétracter et réduire considérablement l'obscurcissement de la terrasse.

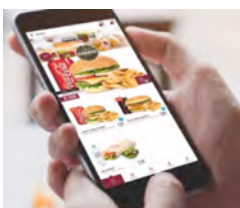
Structure permanente et durable en aluminium, la pergola OPEN'R® existe en pose libre en 1 ou plusieurs modules. Aucune vis n'est apparente pour une finition parfaite.

**La pergola VEGA conçu pour que la lumière naturelle et la lumière artificielle valorisent l'approche esthétique de la pergola.**

L'éclairage artificiel LED de la VEGA se révèle tout à fait original : ici la lumière diffuse le long des guides et des poteaux. Les points de lumière, montés à l'intérieur, procurent une sensation de légèreté à la structure et aux profils en aluminium. Elle peut ainsi se réaliser en duo de couleurs et finitions pour une atmosphère personnalisée.

[www.homeva.fr](http://www.homeva.fr)

## LES NOUVEAUTES Informatique et digital



### Rapide, la nouvelle appli qui booste le business du commerce de proximité

Rapide propose une solution clé en main de click & collect qui permet à un consommateur sur son smartphone / ordinateur de commander, choisir l'heure de retrait et payer en ligne. Le retrait se fait sans attendre dans une zone de retrait express.

Rapide équipe plus de 300 commerces alimentaires avec une solution simple de commande en ligne et de retrait express en boutique.

Grâce au click & collect, les commerçants :

- facilitent la vie de leurs clients (moins d'attente, pré-commande payée, garantie produit disponible, service coupe-file),
- répondent à une évolution du mode de consommation (41 millions de smartphones en France, 32 millions de personnes ont acheté sur Internet à Noël dernier),
- augmentent leur capacité de développement commercial (+40% sur le panier moyen, fidélisation, augmentation des flux avec moins de personnel mobilisé),
- développent leur notoriété (en se démarquant de leurs concurrents, en proposant une expérience client 100% réussie).

La solution Rapidle, globale et clé en main, est très facile à mettre en œuvre, elle répond à 100% des besoins des consommateurs et des commerçants :

- Une Web App de click-collect personnalisée : photo, formule/carte, tarifs fidélité, vente à emporter ou sur place, livraison
- POS Rapidle V2.0 : gestion de la préparation de commande, Pré-Paiement en espèces, titres-restaurant, CB, activation/désactivation des stocks en temps réel
- Un kit de communication commercial (Flyer, affiches, facebook) et un accompagnement marketing (office de tourisme, partenariat hôtel/résidences, parrainage, promo flash)

La solution Rapidle est rentable rapidement et ne demande aucune connaissance informatique.

La société TPVPARTNERS (contact@tpvpartners.fr), notre partenaire local, qui dispose de techniciens experts, réalise l'ensemble de l'installation.

La formation est très intuitive et simple de prise en main.

[www.rapidle.com](http://www.rapidle.com) / [www.tpvpartners.fr](http://www.tpvpartners.fr)



**TPVPartners devient distributeur exclusif de Tower Charge pour la région**  
Spécialiste de l'innovation digitale pour le parcours client, TPVPartners vient de signer un contrat exclusif avec Tower Charge, le fabricant français de solutions de rechargement pour appareils mobiles connectés à destination des lieux de passage.

Dans un environnement de plus en plus connecté, la panne de batterie est devenue un problème connu de tous. Tower Charge apporte la solution grâce à une large gamme de produits qui répond à n'importe quel besoin. Peu importe l'événement ou le lieu, ce concept 100% utile assure un accueil de qualité et un service hors normes.

Totalement personnalisable, les produits de la gamme Tower Charge s'adaptent à tout établissement, à tout évènement.

Présent dans plusieurs points de vente, restaurants, offices publics, mais aussi partenaire de plusieurs manifestations françaises et étrangères, Tower Charge se devait d'être présent dans la région.

TPVPartners est Spécialiste depuis 7 ans dans l'installation de matériels informatiques et digitaux à destination du CHR. Déjà distributeur depuis de nombreuses années de Syscall, fabricant de solutions de radiocommunication, avec son emblématique bipeur en forme de donuts (que plusieurs centaines de restaurateurs ont adoptés, afin de fluidifier leur file d'attente), TPVPartners renforce ainsi son positionnement dans les produits digitaux hors du commun et abordables à destination des professionnels de la montagne.

Soucieux d'un service de qualité et de proximité, TPVPartners vient de recruter tout spécialement un 3ème technicien : Kévin DA SILVA. Ses fonctions s'étendront également à la formation « utilisateur » pour les équipes

[www.tpvpartners.fr](http://www.tpvpartners.fr)





### **CLC Equipements présente la nouvelle technologie Girbau Max**

**Cette nouvelle technologie permet de concevoir et présenter en réalité virtuelle des blanchisseries commerciales, industrielles et self-services. Dévoilée au Clean Show de Las Vegas, elle a séduit plus de 150 visiteurs qui ont tenté l'expérience.**

Le métier de CLC Equipements est de concevoir, installer et maintenir des équipements de blanchisserie, une histoire transmise de père en fils... CLC Equipements propose l'ensemble de la gamme Girbau et présentera dans le cadre du Salon Alpin 2017, les nouveautés produits de la marque, ses solutions... ainsi que la réalité virtuelle du Girbau Max, une nouvelle technologie au service de la prise de décision !

#### **Nouveautés produits :**

- Une Laveuse de 32kg complète la gamme HS - Série 6 Girbau. Cette dernière-née bénéficie de toutes les avancées technologiques de la marque (facteur G de 400, vitesses d'essorage modifiables avec le processeur Inteli, économie d'eau, d'énergie et de lessive, gestion optimisée avec le système de contrôle Profit Plus en self,...)
- Turbo Tri – Plieuse polyvalente : Conçue pour plier, trier et empiler des articles divers, tant par leur forme, que par leurs dimensions ou épaisseurs, elle convient idéalement aux éponges, mais aussi aux draps housse, couverture et taies, et permet également le pliage et tri du linge de résident.

#### **Des solutions adaptées :**

- Wet Cleaning ready : Toutes les laveuses-essoreuses serie HS équipées du microprocesseur Inteli, ainsi que les sècheurs ED, sont à la base déjà prévus pour travailler en Wet Cleaning. Une programmation spécifique et un dosage précis des produits, associés à une formation technique, suffisent pour exploiter ce procédé.
- Laundry Corner : Une solution de laverie en libre-service qui permet de rentabiliser un petit espace sous-exploité dans un hôtel et d'offrir un concept innovant aux clients.
- Fluffy Towel Laundry : Une solution simple pour traiter le linge en interne et garder la maîtrise des facteurs importants (coûts, disponibilité du linge, qualité de traitement et de service - linge frais, doux et moelleux).

[www.clc-equipements.com](http://www.clc-equipements.com)

## LES NOUVEAUTES

### Divers



### **Dimo Alpes devient Dimo Rhône-Alpes**

**Après l'acquisition de la société Concorde Rhône-Alpes, Dimo Alpes est devenue en septembre Dimo-Rhône-Alpes et s'est dotée de show-rooms à Annecy et à Albertville, d'un atelier de personnalisation ainsi que d'un nouveau site internet.**

Dimo Rhône-Alpes est spécialiste en communication par l'objet : objets publicitaires, cadeaux d'affaires, PLV, textiles et vêtements professionnels personnalisés.

Stylos, clés usb, mugs ou parkas, etc... : plus de 24 000 références sont proposées, ainsi que du sur-mesure.

Les objets peuvent être personnalisés, grâce aux 2 ateliers de marquage situés en France au sein des entrepôts de la société.

L'équipe commerciale est présente sur l'ensemble de Rhône-Alpes, ainsi que sur le secteur de Mâcon.

[www.dimo-ra.fr](http://www.dimo-ra.fr)



### Le pot à crayon fait peau neuve

Teo Communication présente le pot à crayon USB qui peut recharger tous les appareils High-Tech ! Fini la course aux fils ou aux chargeurs, il va se rendre rapidement Indispensable sur tous les bureaux.

**Plus qu'un simple pot à crayon :** 4 ports USB, Port de technologie USB type C 2.0 , 1 câble 1,5 mètre (norme UE)

#### L 'expérience Teo Communication

Teo Communication est une entreprise experte dans le domaine des cadeaux d'affaires, objets publicitaires, textiles, art de la table et innovations technologiques depuis plus de 20 ans. A votre écoute, elle accompagne ses clients dans la réalisation et la création de leurs projets et garantit qualité, originalité et professionnalisme.

Respectueux de l'environnement, Teo Communication propose une gamme de produits développement durable, et s'est engagé à suivre une charte qualité précise.

[www.teocommunication.com](http://www.teocommunication.com)



### Vistacom lance le Totem tout-terrain.

Le Totem Cubik est un nouveau totem à led extérieur autonome (sur batterie) qui vient répondre à une large attente des restaurateurs et hôteliers. Cette innovation apporte une facilité d'usage sans précédent à ce jour.

« Etre vu pour Exister » grâce au Totem Extérieur Autonome

#### Vistacom Totem Cubik, l'expression de la publicité numérique tout terrain.

Plus besoin de prise de courant, le Totem Cubik est autonome. Il se place où il sera le mieux vu et se recharge en quelques heures. Une autonomie de plus de 12 heures et une résolution visuelle en pitch de 5 lui confère un impact inégalé. Résistant, construction acier Corten et laque époxy, il est totalement fait pour l'extérieur et les conditions extrêmes. La répartition des masses (75% en bas et 25% en haut), permet d'assurer une stabilité à l'épreuve de fortes rafales de vent. Vistacom Totem Cubik peut aussi évoluer et se brancher en série avec un ou plusieurs autres Totem Cubik afin de faire une face d'écran plus importante. Il suffit de les connecter via le connecteur réseau RJ 45 étanche situé sur le châssis. Cela prend 2 secondes.

Hauteur réglable : il est possible de choisir la hauteur optimale souhaitée pour l'utilisation du totem : de 1,80 m en version basse, jusqu'à 2,25 m en version haute, ce système permet d'optimiser la visibilité du totem mais aussi facilite son transport et son déplacement.

Simple d'utilisation, résistant et autonome, une innovation à ne pas manquer.

[www.vistacom.fr](http://www.vistacom.fr)



### Mont-Blanc Motoculture et Glairon-Mondet déménagent

Pour une meilleure organisation et optimisation de leurs services, les entreprises Mont-Blanc-Motoculture, Glairon-Mondet et Savoie-Elevage délocalisent leurs magasins sur la commune de Tournon à la sortie d'Albertville.

Créée en 2010, Mont Blanc Motoculture est porteuse d'une double expertise, pour les collectivités et les professionnels des espaces verts. Son personnel ainsi que toutes les marques (STIHL, VIKING, KIOTI...) changeront d'adresse pour se mettre aux côtés de Glairon-Mondet.

Celle-ci, avec plus de 60 ans de présence sur le territoire Savoyard, a développé une large expérience dans le matériel dédié à l'exploitation forestière, agricole mais aussi de déneigement. Parmi ses points forts, on peut noter le partenariat avec les marques les plus réputées, comme New Holland, Aebi ou encore Pottinger. Savoie Elevage, concessionnaire Delaval et expert en matériel de traite, vient compléter dans ce nouveau bâtiment les services proposés à l'ensemble des clients agriculteurs.

C'est dans la ZAC du bois de l'île à Tournon, que le nouveau magasin ouvrira ses portes durant l'hiver 2017/2018.

Actualités à suivre sur les pages Facebook Glairon Mondet et Savoie Elevage.



### **Groupama propose une nouvelle offre Homme Clé**

**Elle permet de faire face à l'imprévu, protéger l'activité de l'entreprises et couvrir les conséquences financières de la disparition du dirigeant ou d'un collaborateur essentiel au bon fonctionnement de l'entreprise, comme le chef cuisinier par exemple.**

#### **Groupama Homme Clé**

L'incapacité de l'homme clé à exercer son travail de manière temporaire ou définitive risque d'engendrer une baisse de chiffre d'affaires, voire une cessation de l'activité.

En cas d'arrêt de travail de l'homme clé, deux garanties sont possibles : le versement d'indemnités journalières permettant de rémunérer un remplaçant, les frais de recherche d'un remplaçant et ses frais de formation (dans la limite du capital souscrit)

En cas d'invalidité ou de décès de l'Homme Clé, l'entreprise recevra un capital pour prendre en charge la perte d'exploitation, les frais de réorganisation, maintenir

l'image de marque et conserver la confiance des clients

L'entreprise détermine le montant du capital garanti en fonction : du chiffre d'affaires ou de la marge brute, et de l'estimation de la contribution de l'Homme clé à la constitution du capital

Le capital garanti minimum est de 30.000 €

<https://www.groupama.fr/assurance-professionnels/votre-entreprise/garantie-homme-femme-cle.html>



### **La Fagiht 73 sensibilise aux conduites addictives**

**Conférence « Les conduites addictives en milieu de travail : Cannabis, Alcool, Jeux ....**

**Comment prévenir, comment accompagner, comment agir ? » animée par le Dr Joseph Osman, addictologue et Maître Benjamin Bérout, avocat.**

**Salon Alpin, vendredi 10 novembre 9h30.**

Cette conférence est organisée par GNI-FAGIHT et la Chambre Professionnelle de l'Hôtellerie Restauration de Savoie en partenariat avec Malakoff Médéric.

Conscients que le bien-être au travail répond à un besoin sociétal et entrepreneurial, GNI-FAGIHT et Malakoff Médéric proposent une démarche de prévention santé construite en collaboration avec des professionnels de la santé.

La thématique sur les addictions est abordée en 3 étapes : évaluation ; information ; action.

[www.fagiht.fr](http://www.fagiht.fr)

## INFOS PRATIQUES

**Horaires :**

Vendredi 10 novembre de 9 h 00 à 22 h 00.

Samedi 11, dimanche 12 et lundi 13 novembre de 9 h 00 à 19 h 00.

**Accueil :** Personnalisé et informatisé (badges d'identification).  
Visiteurs pré-enregistrés : Accès direct.

Les badges sont valables durant les 4 jours du salon.

**Tarif d'entrée :** 30 € (hors justification d'activité professionnelle liée au salon).

**Lieu :** Halle Olympique d'Albertville

**Parkings**

- P2 > réservé aux exposants

**Restaurant :** sur place.

Hébergement :

[http://www.albertville.com/annuaire\\_hebergements.asp](http://www.albertville.com/annuaire_hebergements.asp)

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

**[www.salonalpin.com](http://www.salonalpin.com)**