

Produits & Équipements

Des animations de haut vol au Saphir

PAU • Le salon, qui a refermé ses portes le 10 mars, a accueilli cette année 79 exposants.

Le 8 mars dernier, il y avait foule dans le sillage de **François Bayrou**, venu inaugurer la 3^e édition du Saphir. Le salon CHRD et métiers de bouche de Pau était, cette année, riche de 79 exposants et 105 marques déployées sur 7 500 m². Durant plusieurs heures, le maire de Pau s'est attardé sur les stands. Il a dégusté, échangé, lancé des messages encourageants sur l'avenir de la capitale du Béarn où "le tourisme doit s'affirmer comme moteur de l'économie".

Les jeunes à l'honneur

Sur l'espace concours et animations, le spectacle a été permanent. Et les

spectateurs particulièrement nombreux pour suivre les deux trophées organisés par les Maîtres restaurateurs du Béarn et Soule. La première édition du concours national René Lasserre a couronné **Étienne Avezart**, du lycée hôtelier de Biarritz, très impressionnant dans la découpe du gigot à la volée. Autre moment fort, le concours Saphir de cuisine : également sous la forme de joutes, il a mis en valeur le travail de huit élèves issus de quatre établissements de la région. La victoire de **Sajid Ruhel**, 19 ans, de l'école Planterose à Moumour (64), a été brillante. Arrivé du Bangladesh il y a deux ans, le jeune apprenti a déjà trouvé un futur maître



d'apprentissage, **Pierre Chilo**, de l'hôtel-restaurant Chez Chilo à Barcus, qui a été conquis par sa prestation. **B. D.**

François Bayrou, maire de Pau et président du Modern, lors de l'inauguration du Saphir, en compagnie de **Yves Larrouette**, président de l'Umih Béarn et Soule (à droite).

Horesta tiendra sa première édition du 22 au 24 mars

BIARRITZ • Le salon professionnel de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche se déploiera sur 2 650 m².

Initié et organisé par l'agence basque Expomedia, la première édition du salon professionnel de l'hôtellerie, restauration et des métiers de bouche de Biarritz se déploiera sur 2 650 m² dans la Halle d'Iraty, les 22, 23 et 24 mars. L'étude de marché menée par Expomedia a révélé un potentiel. Dès décembre, Horesta affichait complet. Les 85 stands représentant quelque 120 marques s'articulent autour deux pôles principaux, le matériel et les produits alimentaires. **Marianne Lebrun**, cogestionnaire de l'agence, précise : "80 % des visiteurs d'un salon viennent d'un périmètre d'une heure autour de celui-ci. Notre cœur de cible est le Pays basque



Pierre Barat, coprésident de l'Umih Pays basque, et **Marianne Lebrun**, cogestionnaire d'Expomedia.

français et espagnol, et les Landes. La Fédération de Guipuzcoa-Hosteleria, basée à Saint-Sébastien avec 1 500 adhérents, s'est montrée très enthousiaste."

Six conférences et deux concours

Le salon sera rythmé par six conférences, organisées pour la plupart par la CCI de Bayonne Pays basque. À l'affiche également, deux concours ouverts aux jeunes, pilotés par le lycée hôtelier de Biarritz et le CFA Agglo Côte basque Adour. **Jean Coussau**, la MOF **Andrée Rosier**, **Xabi**

Arrambide, **Christophe Grosjean**, **Rémy Lescale**... un plateau de chefs de renom joueront les arbitres pour le concours de cuisine et le concours Atelier culinaire de l'apprentissage, technique de découpage et flambage, et dressage de table. Plusieurs animations sont prévues, dont une sur les secrets du sous vide. L'assemblée générale de l'Umih Pays basque, le 23 mars, sera prolongée d'un cocktail au fil des stands, préparé par les jeunes du CFA, en collaboration avec la chambre des métiers. Horesta sera inauguré le 22 mars à 11 heures par **Roland Hégu**y, président confédéral de l'Umih, et **Michel Veunac**, maire de Biarritz.

BRIGITTE DUCASSE

Parc des expositions du Pays basque la Halle d'Iraty
• Rue Pichot • 64200 Biarritz
• Tél. : 05 59 31 11 66 • <http://horesta.fr>

DEL ARTE, UNE ENSEIGNE EN PLEINE EXPANSION



Del Arte, enseigne du groupe Le Duff, prévoit l'ouverture de 15 à 20 restaurants par an. Avec plus de 100 franchisés et

3 400 collaborateurs, l'enseigne crée 300 postes chaque année et recherche de nouveaux partenaires pour accompagner le développement du réseau.

www.groupeleduff.com
www.delarte.fr

RELAIS D'ALSACE - TAVERNE KARLSBRÄU, UN CAHIER DES CHARGES PRÉCIS



Répondant aux principes fondateurs des groupements d'indépendants, Les Relais d'Alsace sont tous adhérents au Groupement des Taverniers réunis. Entrepreneurs indépendants, les Taverniers sont à la fois propriétaires de leur brasserie et propriétaires de leur enseigne. Un droit d'entrée et une cotisation permettent d'assurer les frais de fonctionnement du Groupement des Taverniers réunis. Celui-ci permet, en permanence, de garantir les meilleurs rapports qualité-prix des produits sélectionnés selon des critères rigoureux au niveau national. Le contrôle qualité est au cœur des préoccupations des Relais d'Alsace - Taverne Karlsbräu, et satisfait un cahier des charges précis en matière de suivi d'hygiène, d'audit de formation et de client mystère. Le développement de l'enseigne s'appuie sur un partenariat fort avec le groupe Karlsbräu CHR/Brasserie Licorne, un partenaire à la hauteur des ambitions de l'enseigne. <http://lesrelaisdalsace.com>

NOUVELLE GAMME MYPRO D'ELECTROLUX PROFESSIONNEL



Electrolux Professionnel lance sa gamme MyPro, une offre composée de produits simples à vocation plug & play en lavage, séchage, cuisson, réfrigération et préparation culinaire. MyPro est destinée aux petites et moyennes entreprises qui sont à la recherche :

- d'un produit efficace et fiable sur un usage professionnel peu intensif ;
- d'une rapidité d'exécution supérieure à celle d'un produit ménager ;

- d'une durée de vie deux fois supérieure à celle d'un produit ménager.

<http://professional.electrolux.fr>

Sandwich & Snack Show : stand M091

COOL'EAZE DE DARÉGAL, POUR PERSONNALISER ASSIETTES ET RECETTES

Darégal innove avec la création de la gamme Cool'Eaze, élaborée avec **Christian Le Squer**. Cette gamme comprend huit coulis chromatiques et aromatiques, inspirés de la puissance et de la richesse gustative des herbes aromatiques. Les Cool'Eaze, conditionnées en flacons de 240 g, sont à utiliser sur les pizzas, salades, à intégrer dans une vinaigrette ou pour décorer les assiettes.



www.daregal.fr

Sandwich & Snack Show : stand K072