

22.11.2013 - 09:30 Uhr

Igeho | Mefa | Lefatec | Salon Culinaire Mondial 2013: Un nouveau toit, un pôle d'attraction du public et une première (IMAGE)



Bâle (ots) -

Le 23 novembre 2013, une nouvelle ère commence pour Igeho, le salon international de l'hôtellerie, de la gastronomie et de la consommation hors domicile, et pour Mefa, le salon de l'industrie de la viande. Non seulement parce qu'ils se déroulent pour la première fois dans l'imposant complexe de halles conçu par le bureau d'architecture renommé de Bâle Herzog & de Meuron, mais aussi parce qu'ils innovent pour l'année 2013. Grâce au Salon Culinaire Mondial, où l'élite mondiale de la cuisine se donnera rendez-vous, l'offre Igeho et Mefa proposera pour la première fois, huit ans après, une plate-forme pour un large public. De nombreux producteurs de lait, de fromages, de boissons et d'aliments prêts à servir se déplaceront aussi à Bâle pour participer au nouveau salon Lefatec, le salon de la production alimentaire. Près de 80 000 visiteurs professionnels seront attendus pendant cinq jours.

Igeho, Mefa, Lefatec et Salon Culinaire Mondial vous convient, du 23 au 27 novembre 2013, au rendez-vous de l'hospitalité. L'imposant nouveau bâtiment architectural de la Foire Bâle permettra d'accueillir de manière attrayante et compacte, sur une superficie de 73 000 m², 886 exposants originaires de près de 15 pays. Grâce au Salon Culinaire Mondial, le prestigieux concours de cuisine par équipe, qui se déroulera dans la nouvelle Halle Évènementielle, et au nouveau salon Lefatec l'offre de deux salons Igeho et Mefa n'a jamais été aussi complète et aussi attrayante. Pour la première fois, toute la chaîne de création de valeur, de la production à la commercialisation des aliments, pourra être présentée sur un même lieu. Les visiteurs professionnels de l'hôtellerie et de la gastronomie, du secteur des soins des hôpitaux et des maisons de retraite mais aussi de l'industrie de la viande, de la production alimentaire et du commerce de détail de produits alimentaires pourront ainsi vivre un temps fort du salon. Leur nombre est estimé à 80 000 personnes.

Igeho - «World of Interiors», «World of Coffee» et de nombreux autres temps forts

Le prestigieux secteur du design d'Igeho se mettra en scène sous le nom de «World of Interiors». Les visiteurs professionnels y découvriront, dans une atmosphère magique, les tendances architecturales qui ont et auront sans doute des répercussions sur l'équipement des hôtels et des restaurants. Ils trouveront aussi à l'intérieur du «World of Interiors» un Networking Lounge, le lieu idéal pour mener des débats très constructifs, et le Forum Igeho. Les débats, dans le Forum Igeho, seront aministrés par Heinz Margot, présentateur de télé suisse et ancien restaurateur. Ils porteront sur des thèmes tels que la rentabilité, les énergies renouvelables ou les possibilités de

réduction du gaspillage alimentaire.

Le «World of Coffee» présentera un concentré de compétences autour du café sur une superficie de 5 000 m². Comme principale innovation de «World of Coffee», différentes organisations et entreprises partenaires proposeront aux visiteurs un parcours thématique. Ce parcours débutera au «World of Coffee Bar» et permettra aux visiteurs de découvrir neuf différentes particularités du monde du café: développement durable, arômes innovantes, qualité suisse en matière de torréfaction, importance de l'eau dans la préparation du café, commerce équitable, arôme optimale, comment le café acquiert sa saveur, boissons mixtes à base de café et mouture du café.

Le Pays d'Appenzell sera la région invitée officielle d'Igeho 2013. Les deux demi-cantons Appenzell Rhodes-Intérieures et Appenzell Rhodes-Extérieures se présenteront, sur un espace collectif de 600 m², comme destinations touristiques attractives, tandis que les producteurs locaux auront l'occasion de montrer leurs produits fins traditionnels et leurs nouvelles spécialités aux visiteurs du salon. Des musiciens de la région se produiront en tenue traditionnelle et un joueur de tympanon présentera ses numéros en solo.

Mefa: des synergies avec l'industrie de la viande

Le plus grand comptoir de la viande de Suisse sera la principale attraction de Mefa: il s'agit du Concours de qualité pour les produits carnés et de charcuterie organisé tous les quatre ans par l'Union Professionnelle Suisse de la Viande (UPSV). Le plus grand comptoir de la viande de Suisse présentera plus de 500 produits carnés primés dont certains pourront être dégustés. Les meilleurs jeunes de l'industrie de la viande, sortant d'apprentissage, montreront leur savoir-faire lors du Championnat suisse qui aura lieu dans le «Metzgerstübli», où de la musique live assurera une bonne ambiance après la fermeture du salon.

Lefatec - notre première

Lefatec, le nouveau salon de la production alimentaire complète parfaitement Igeho et Mefa. Il proposera aux producteurs de denrées alimentaires et aux techniciens alimentaires une plate-forme unique en Suisse. Cette plate-forme englobera tous les secteurs importants et sera dédiée à l'industrie de la viande et à l'hôtellerie-restauration. Ces trois plates-formes permettront de représenter sur un même lieu toute la chaîne de création de valeur, de la production à la commercialisation des aliments. Une attention particulière sera accordée à l'exposition spéciale «La sélection de fromages helvétiques», où les producteurs de fromages suisses choisis proposeront leurs spécialités à la dégustation et à la vente.

Salon Culinaire Mondial

Contrairement aux salons Igeho, Mefa et Lefatec, les personnes privées pourront aussi participer au prestigieux Salon Culinaire Mondial. Le point culminant incontesté sera le concours international auquel prendront part dix équipes nationales de cuisiniers de Singapour, de Hong Kong, du Canada, d'Afrique du Sud, d'Allemagne, de Malaisie, de Hollande, d'Italie, de la République tchèque et de Suisse. Le public pourra déguster leurs délicieux menus chauds à partir de 11h30 dans le Restaurant des Nations aménagé dans le cadre du Salon Culinaire Mondial. Une réservation préalable est obligatoire. En plus des équipes nationales, d'autres équipes et des exposants individuels, venant d'une dizaine de pays, feront découvrir au public leurs créations artistiques et culinaires durant les épreuves de cuisine froide. Les arènes ouvertes aux spectateurs serviront de cadre à la tenue de tables rondes auxquelles participeront des cuisiniers renommés comme Ivo Adam, Daniel Bumann ou Anton Mosimann et à la présentation de jeunes talents.

Contact:

Corinne Moser, Head Communications

Téléphone: +41 58 206 22 73

E-mail: corinne.moser@messe.ch

www.igeho.ch | www.mefa.ch | www.lefatec.ch |

www.salonculinairemondial.ch

Medieninhalte



Igeho et les salons parallèles présentent des produits à tester et à déguster.
/ Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch. L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "OTS.photo/Igeho / MCH Group"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100003870/100747562> abgerufen werden.