

28.11.2013 - 11:32 Uhr

Igeho | Mefa | Lefatec | Salon Culinaire Mondial 2013: Le rendez-vous des professionnels de l'hébergement et de la restauration (IMAGE)



Bâle (ots) -

Igeho, Mefa, Lefatec et le Salon Culinaire Mondial se sont déroulés du 23 au 27 novembre 2013 à la Foire de Bâle. Près de 76 000 visiteurs professionnels ont profité de cette opportunité pour s'informer des nouvelles tendances dans les domaines de l'hôtellerie, de la gastronomie, de la production alimentaire et de l'industrie de la viande, auprès de la plus grande plate-forme sectorielle en Suisse. 886 exposants originaires de plus de 15 pays ont présenté sur une superficie de 73 000 m² une offre complète de produits et de prestations de services dans les domaines susmentionnés. D'après les enquêtes réalisées auprès des exposants et les premières évaluations des sondages des visiteurs, l'atmosphère dans les halles d'exposition était très positive. Le Salon Culinaire Mondial, le concours international de cuisine par équipe, a aussi convaincu un large public, grâce à des animations culinaires et créatives.

Igeho, Mefa, Lefatec et Salon Culinaire Mondial ont pris fin hier soir. Durant cinq jours, 75 781 visiteurs professionnels (2011: 74 727) de la gastronomie, du secteur des soins des hôpitaux et maisons de retraite, de l'industrie de la viande, de la production alimentaire et du commerce de détail de produits alimentaires se sont imprégnés des nouvelles tendances et innovations dans ces domaines. La fréquentation réjouissante durant ces cinq jours confirme la position incontestée d'Igeho, en tant que salon de l'innovation destiné à tous les spécialistes de l'hébergement et de la restauration. Mefa, le salon de l'industrie de la viande et Lefatec, le nouveau salon de la production alimentaire, ont profité aussi de l'importance d'Igeho et ont recueilli une large adhésion des principaux faiseurs d'opinions. 70 % de ces faiseurs d'opinions présents sont dotés d'une compétence décisionnelle directe.

Le nouveau concept de placement a fait ses preuves

2013 marque le début d'une nouvelle ère pour Igeho, Mefa et Lefatec. Le nouveau complexe de halles de la Foire de Bâle a servi de cadre idéal aux trois salons parallèles et a ainsi contribué à rehausser leur image. Le nouveau concept de placement «Allée» permettant de présenter, au centre de la halle, des stands d'une hauteur maximale de 4 mètres et de construire à gauche et à droite des stands de 9 mètres de hauteur, s'est avéré fructueux. En outre, les exposants et les visiteurs ont apprécié la présentation à la fois généreuse et compacte dans un même endroit et l'orientation idéale du flux de visiteurs. En affirmant leur volonté de visiter Igeho | Mefa | Lefatec en 2015, les visiteurs professionnels ont voulu montrer leur grande satisfaction. Plus de 80 % des visiteurs ont indiqué qu'ils se rendront à Bâle pour assister à la prochaine édition qui aura lieu du 21 au 25 novembre 2015.

Les temps forts des salons en bref

Les secteurs «Produits alimentaires et boissons», «Technique de cuisine et nettoyage», «Equipement d'hôtel et de restaurant», «Spécialités, épicerie fine, vins» et «World of Coffee» ont suscité un vif intérêt auprès des visiteurs professionnels d'Igeho. Le «Restaurant CH», le concept gastronomique exploité par les jeunes professionnels de la branche, s'est réjoui de la forte affluence des visiteurs. De nombreuses manifestations annexes, des journées d'information et la présentation du pays d'Appenzell, la région invitée d'honneur du salon, ont complété l'offre très diversifiée d'Igeho. Le Concours de qualité 2013 de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande (UPSV), le Championnat suisse des meilleurs jeunes bouchers-charcutiers et gestionnaires de commerce de détail et le Championnat suisse «Création de plateaux de charcuterie» ont été les temps forts de Mefa 2013. De la musique live a assuré chaque soir, bien après la fermeture du salon, une bonne ambiance dans le légendaire «Metzgerstübli».

Lefatec a convaincu, grâce à l'exposition spéciale «La sélection de fromages helvétiques», conçue sous forme de place du marché, où les producteurs de fromages suisses choisis ont proposé leurs spécialités à la dégustation et à la vente. Près de 22 % des visiteurs professionnels de l'industrie alimentaire ont beaucoup apprécié l'offre variée de solutions d'emballage pour produits alimentaires. Les exposants soulignent l'importance de la nouvelle plateforme pour la production alimentaire et lui accordent un rôle déterminant dans l'évolution de leur marché.

Les résultats du Salon Culinaire Mondial

10 équipes nationales de plus de 60 membres, 17 équipes régionales de 118 membres, 72 exposants individuels et des dizaines d'auxiliaires ont rivalisé durant des heures dans les catégories «Culinary Art», «Pastry Art» et «Atelier de cuisine chaude» pour gagner des médailles et des titres. Ce n'était pas étonnant de voir les cuisiniers se tenir debout durant plus de 30 heures pour offrir un spectacle somptueux aux visiteurs du salon et aux 22 membres du jury. Et ils y sont parvenus. Déjà avant le début du concours, on savait que la course aux places du podium serait très serrée. Le jury devait en conséquence être à la hauteur. Le jury a récompensé l'impressionnante prestation de l'équipe culinaire nationale de Hong Kong en décernant deux fois l'or à cette équipe et l'a désignée comme «Culinary World Master». L'équipe nationale de la Suisse a obtenu la deuxième place, et la troisième place est revenue à l'équipe de Singapour.

Les résultats de toutes les autres catégories seront publiés sur le site www.salonculinairemondial.ch.

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



Présentation générale et compacte: Igeho, Mefa et Lefatec ont tenu leur promesse. / Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch. L'utilisation de cette image est pour des buts redactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "OTS.photo/Igeho / MCH Group"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100003870/100747941> abgerufen werden.