



Biarritz : le salon Horesta en expansion

Biarritz (64)

La seconde édition du salon professionnel de l'hôtellerie, restauration et métiers de l'alimentation se déroulera du 19 au 21 mars à la Halle d'Iraty. Il s'étoffe cette année avec le lancement du salon Ogia pour les secteurs boulangerie-pâtisserie-chocolaterie.

visuel indisponible

Pour sa seconde édition, Horesta accueille le nouveau salon Ogia pour les secteurs de la boulangerie, pâtisserie et chocolaterie.

Du 19 au 21 mars prochains, les professionnels des cafés, hôtels, restaurants et des métiers de bouche visiteront un salon Horesta plus grand (3 800 m² contre 2 650 m² en 2015). Il sera de nouveau organisé à la Halle d'Iraty, à Biarritz (Pyrénées-Atlantiques), où 120 exposants présenteront leurs produits et services (80 en 2015). *"Suite au succès de la première édition en mars 2015, de nouveaux exposants nous rejoignent, et certains souhaitent des stands plus grands. Nous avons également besoin d'espace pour accueillir le nouveau salon Ogia - pain en basque – qui s'adresse aux professionnels de la boulangerie, de la pâtisserie et de la chocolaterie"*, précise **Marianne Lebrun-Amstutz**, cogestionnaire d'**Expomedia**, organisateur d'Horesta.

Cette édition marque par ailleurs le lancement du trophée André Mandion, en partenariat avec le lycée hôtelier Biarritz Atlantique. *"Quatre binômes d'élèves du lycée participeront à ce concours de pâtisserie sous l'oeil du jury, présidé par le chef **Martin Berasategui**, triplement étoilé Michelin pour son restaurant à Saint-Sébastien"*, ajoute-t-elle. L'ouverture vers le Pays basque espagnol est renforcée cette année par un nouveau partenariat avec la Fédération hôtelière de Navarre.

Concours et conférences

Comme sur l'édition 2015, les concours et démonstrations rythmeront chaque journée. Des élèves du CFA de l'agglomération Côte basque Adour assureront des démonstrations culinaires sur le thème des saveurs et terroirs autour du pigeon, ainsi que sur les arts de la table et les techniques de restaurant. Le jury cuisine sera présidé par **Olivier Brulard**, MOF 1997 et chef des Prés d'Eugénie- **Michel Guérard** à Eugénie-les-Bains (Landes). Les professeurs des métiers de bouche de la chambre de métiers et de l'artisanat des Pyrénées-Atlantiques assureront également des animations.

Des conférences proposeront aux professionnels des focus sur diverses thématiques, comme une étude sur le pain et les Français, un témoignage sur la façon dont les outils numériques peuvent jouer un rôle dans le succès d'un restaurant, ou encore la présentation du dispositif High Hospitality, un programme mis au point par la CCI France pour améliorer l'accueil touristique et les services des hôteliers et restaurateurs. À noter par ailleurs que l'Umih Pays Basque tiendra son assemblée générale sur le salon.

Horesta
Parc des Expositions Halle d'Iraty
rue de Pitchot
64200 Biarritz
www.horesta.fr/index.php