



Horesta rassemble le monde de l'hôtellerie et de la restauration

Pendant 3 jours, la Halle d'Iraty de Biarritz accueillera les professionnels des cafés, des hôtels, des restaurants et des métiers de bouche de la région

Du 19 au 21 mars prochains, ce sera La 2e édition de ce salon qui attirera de très nombreux professionnels du Pays basque, des Landes et du nord de l'Espagne, avec au menu des animations, des démonstrations, des concours, des conférences...



Près de 130 exposants sont attendus pour présenter leurs produits et services. De quoi découvrir les nouveautés et les tendances de ces professions qui se remettent en question en permanence.

A noter pour cette édition, le lancement du salon Ogia pour les professionnels de la boulangerie pâtisserie et chocolaterie ; mais aussi, la création du Trophée André Mandion en partenariat avec le lycée hôtelier Biarritz Atlantique, avec comme président du jury, Martin Berasategui, le célèbre chef triplement étoilé de San Sebastian.



Des concours et des démonstrations sont également programmés tous les jours. De son côté l'Union des métiers de l'industrie hôtelière (Umih) Pays basque tiendra son assemblée à la Halle d'Iraty, le lundi 20 mars. Au programme...



[Visualiser l'article](#)



Dimanche 19 mars

9h-14h : Une histoire de savoir-faire. Démonstrations par les professeurs des métiers de bouche de la Chambre de métiers et de l'artisanat : Denis Rivière, Jérôme Castanchoa, Didier Lepennec et Eric Ibarlosa



Lundi 20 mars

9h-12h : Présentation de la filière locale blé/farine/pain Herriko Ogia – Démonstration par Philippe Begards (boulangerie La Petite Bayonnaise à Bayonne) ; rencontre et échanges avec les minoteries Arki-Ets Larroulet (Ustaritz) et Etche Moulins de Soule (Mauléon).

10h-12h : Assemblée générale de l'UMIH Pays basque, avec notamment Catherine Séguin, sous-préfète, Roland Héguay, président national de l'UMIH, André Garreta, président de la CCI Bayonne Pays Basque, Michel Veunac, maire de Biarritz, et Jean-Pierre Istre, président de l'UMIH Pays Basque.



[Visualiser l'article](#)



13h-19h : Trophée André Mandion par le Lycée Biarritz Atlantique ; président du jury pâtissiers, Mr Martin Berasategui ; présidente d'honneur, Céline Mandion

14h30-15h30 : « Le pain et les Français : de nouvelles attentes », par Mathieu Labbe, secrétaire général de la Fédération des entreprises de boulangerie.

16h-17h : « Comment le numérique a joué un rôle clé dans le succès de mon restaurant », par Xavier Zeitoun (Zenchef)



Mardi 21 mars

9h-12h : Démonstrations culinaires, « Saveurs et terroirs autour du pigeon » par le CFA Côte Basque Adour

9h30-11h30 : Démonstrations « Arts de la table et techniques de restaurant » par le CFA Côte Basque Adour ; président du jury cuisine : Olivier Brulard, Meilleur Ouvrier de France 1997, chef des Prés d'Eugénie Michel Guérard

10h-11h : Présentation du dispositif High Hospitality pour l'amélioration de l'accueil touristique et des services auprès de la clientèle, par Marie Oliveira de la Chambre de commerce et d'industrie Bayonne Pays Basque

presselib.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



11h-12h : « Comment introduire des produits Bio dans les achats de collectivité territoriale », par Patrice Torres, Association Agores

14h-15h : Présentation de l'association Agores et de la norme NX50 par Patrice Torres

15h-16h : « Marque Biarritz Pays Basque pour développer votre clientèle internationale », par Corinne Cerveaux de la Chambre de commerce et d'industrie Bayonne Pays Basque et le Cluster GOazen



Ouverture : dimanche 19 mars, de 9h à 18h ; lundi 20 mars, de 9h à 21h ; mardi 21 mars, de 9h à 18h ?

Invitation gratuite pour les professionnels – cliquez [ici](#)

Informations sur le site internet de Horesta

Vidéo: <https://www.youtube.com/embed/6QB-NuiEgkM?feature=oembed>