

Le salon Horesta dévoile les ambitions de sa 12e édition

Entre nouveautés et innovations, LE rendez-vous des professionnels des CHR, des métiers de bouche et de l'alimentation revient du 23 au 25 mars 2025 à la Halle Iraty de Biarritz.



Au fil des éditions, le salon Horesta s'est imposé comme un événement majeur pour les professionnels des Pyrénées-Atlantiques, des Hautes-Pyrénées et des Landes.

Quelques semaines avant Pâques et le lancement officiel de la saison touristique, ce rendez-vous est un véritable paradis pour les professionnels du Sud-Ouest : boulangers, pâtisseries, bouchers, charcutiers, crémiers, fromagers, chocolatiers, poissonniers, épicerie fines, glaciers, confiseurs, traiteurs et commerces alimentaires.

Des concours prestigieux, comme ceux des meilleurs produits (baguette, croissant et galette), ainsi que les épreuves des apprentis de plusieurs CFA qui seront notamment jugés par des Meilleurs Ouvriers de France (MOF), mettront en lumière l'excellence des artisans.

Durant trois jours, plus de 140 exposants viendront présenter leurs innovations, une aubaine pour ces filières, dynamiques et en constante évolution. Les restaurateurs, barmen, baristas et professionnels de l'hôtellerie, mais aussi des pizzerias, brasseries, cafés, bowlings, discothèques y trouveront également une offre complète de fournisseurs et des conférences pour découvrir les nouveautés et tendances du secteur.

Placé sous le signe de la convivialité et du savoir-faire régional, cet événement réunit chaque année plus de 4.600 visiteurs. L'occasion pour ces professionnels de découvrir les principales évolutions en matière d'équipements, d'ingrédients, de concepts de restauration et de services associés. Les chefs cuisiniers, sommeliers et autres artisans des métiers de bouche

partageront leur passion et leurs astuces lors d'ateliers et de démonstrations culinaires.

« Ce salon est un condensé de toutes les préoccupations des professionnels. Les gérants d'établissements et les salariés y viennent pour trouver du matériel, des solutions pour moderniser la façade de leur commerce, de filtration d'eau, des vêtements pour leurs équipes, des logiciels de caisse de gestions, des produits alimentaires et bien d'autres innovations... » , liste Marianne Lebrun Amstutz, en charge de l'organisation de ce salon.

Un temps fort autour de la mixologie



Jérémy Lauilhé, MOF Barman 2023

En 2025, le salon organise un tout nouveau concours, en partenariat avec Jérémy Lauilhé, MOF Barman 2023 et en collaboration avec le Bureau national et interprofessionnel de l'Armagnac (BNIA). Pour ce concours de mixologie, les participants ont dû créer un cocktail signature à base de Blanche d'Armagnac en amont du salon.

Ces professionnels ont créé un contenu (photo, vidéo, composition, motion) permettant de comprendre l'histoire derrière leur création et mettant en avant leur personnalité. Les finalistes s'affronteront pour la grande finale du concours le 23 mars prochain au salon Horesta.

Ils devront alors reproduire leur cocktail signature et le soumettre à un jury de professionnels de l'industrie qui jugeront de nouveau la manière dont le cocktail a été créé, le savoir-faire, le savoir-être et la dégustation.

« L'objectif est de mettre en avant cette profession encore méconnue. Le jury, composé de professionnels, prêter une attention particulière à la présentation, la saisonnalité des ingrédients et l'équilibre entre les différentes saveurs... », précise l'organisatrice.

La Course des serveuses et garçons de café, qui aura lieu le 23 mars, est également un moment phare de ce salon. L'objectif ? Aller le plus vite, sans renverser les verres ! Sans oublier les concours de la meilleure baguette du Béarn, de la meilleure baguette du Pays basque, et du meilleur croissant des Pyrénées-Atlantiques.



Salon Horesta
Les apprentis dévoilent leurs talents

Bien conscient que les apprentis représentent l'avenir de ces filières, une place particulière leur est faite durant le salon Horesta.

Le 24 mars, le trophée Jérôme Castanchoa réunira les apprentis en boulangerie des CFA de Bayonne et de Mont-de-Marsan sur le thème : les édifices et monuments du Pays basque. Boulanger de métier, tourné vers la transmission de sa passion, Jérôme Castanchoa avait été recruté par la Chambre de métiers et de l'artisanat 64 pour mettre en oeuvre l'ensemble de ses compétences au service de la formation en alternance.

« Aujourd'hui, ce concours doit permettre de laisser une trace supplémentaire dans notre patrimoine culinaire en Pays basque où Jérôme a su marquer son époque. Cela, en agissant avec coeur et enthousiasme pour défendre une certaine idée du savoir-vivre ensemble autour de moments privilégiés de gastronomie dans la joie et l'allégresse qui s'inscrivent naturellement dans nos meilleurs souvenirs » .

Le lendemain, les jeunes des CFA de Bayonne et de Mont-de-Marsan, des Compagnons du devoir d'Anglet et du Lycée hôtelier de Navarre s'affronteront lors du concours croquebouche sur le thème : les édifices et monuments du Pays basque.

L'entrée au salon Horesta est gratuite, mais les visiteurs devront toutefois détenir un badge spécifique. Ils peuvent dès à présent le demander via le site internet de l'événement, ou le faire directement une fois sur place.

Des parrains et marraines de prestige

Cette année encore, le salon Horesta sera parainé par de grands noms de la gastronomie locale. **Andrée Rosier**, du *Restaurant Les Rosiers*, Biarritz ; **Clément Hauvette Aukera**, Jatxou ; **Aurélien Largeau** *La table d'Aurélien Largeau*, Biarritz ; **Xavier Isabal**, du *Bistrot de mon village*, Aïnhua ; **Mathis Devaux** de *la Maison Devaux*, Rion-des-Landes ; **Quentin Lapouble** *Influences*, Bayonne ; **Jérémy Lauilhé**, fondateur de *Bonbuvant*, MOF Barman et juré du concours de mixologie ; **Maitena Erguy**, de la pâtisserie *Mokofin* à Bayonne ; **Thierry Bamas**, MOF Pâtissier ; **Mathieu Turonnet**, de la pâtisserie *Noisette* à Biarritz ; **Léa Vilafila**, de la pâtisserie *Hungry Belly* ; **Mickael Morieux**, MOF Boulanger et membre du jury boulangerie ; **Marcel Larché**, MOF Boulangerie et membre du jury boulangerie ; **Jean-Marie Gautier**, MOF Cuisinier ; **Jean-Baptiste Grangé**, vainqueur de la Coupe d'Europe de Boulangerie, catégorie Viennoiserie ; **Sylvain et Lucien Gautier**, de *la Maison Gautier*, élue meilleure Boulangerie de France de l'émission M6 ; **Erwan Guillois**, champion de France 2025 de boulangerie en équipe et boulanger conseil de *la Minoterie Bourseau* ; **Rémy Miranda**, récompensé du prix de la meilleure baguette tradition du Pays basque 2024 ; **Patrice Lartigue**, président de la CMA-NA des Landes et **Eddy Gailing**, lauréat de la meilleure baguette du Pays basque 2023.

[Plus d'informations sur le salon Horesta](#)