



## Communiqué de presse

Marche-en-Famenne, le 16 mars 2023

# Horecatel : une 56<sup>ème</sup> édition qui bat son plein

**Cette nouvelle édition du Salon Horecatel signe tous les records. Le rendez-vous incontournable des professionnels de l'Horeca et des métiers de bouche a fermé ses portes ce mercredi 15 mars sur un bilan plus que positif et s'est clôturé dans l'enthousiasme général pour les 370 exposants et les 30.122 visiteurs.**

Depuis plus de 50 ans, Horecatel se positionne comme le plus important salon professionnel dédié à l'Horeca et à la gastronomie en Wallonie.

Malgré les incertitudes qui pèsent sur le secteur, le salon s'affirme en tant que rencontre importante pour ces professions durement touchées par la crise énergétique et par la pénurie de main d'œuvre dans ces métiers fondamentaux.

"Une occasion unique pour les quelque 370 exposants présents de marquer le coup de ce retour à une fréquentation habituelle, voire exceptionnelle", souligne Bruno Demoulin, Directeur général du WEX.

"Nos exposants, confrontés à ce contexte particulier, se sont montrés extrêmement satisfaits des contacts qu'ils ont pu nouer durant ces 4 jours. Près de 90% d'entre eux ont la volonté de réitérer leur participation l'an prochain", se réjouit Charlotte Pirot, Responsable du salon.

## L'innovation et l'inspiration au cœur du salon

Horecatel, c'est aussi l'occasion de récompenser la créativité, le savoir-faire et l'innovation des exposants.

**Pour cette 56<sup>ème</sup> édition, treize sociétés étaient nommées pour le Prix de l'Innovation.**

Lors de la soirée inaugurale, les lauréats se sont vus décerner cette récompense dans les catégories suivantes :

- **Distillerie de Biercée** dans la **catégorie "Food"** pour sa Vodka Utopie Bio
- **Fredam** dans la **catégorie "Non Food"** pour son radiateur esthétique
- **Koppert Cress** dans la **catégorie "Gastronomie"** pour sa Nederlandse Vanille



Distillerie de Biercée



Freedom



Koppert Cress

Autre moment phare de la soirée d'ouverture : le **Lycée provincial d'enseignement technique du Hainaut de Saint-Ghislain** a remporté le premier prix du **Concours "Fromages et vins de chez nous"**, organisé par l'Apag-W, en collaboration avec Pascal Fauville et Eric Boschman.

Au cœur du Palais Gastronomie, la **Master Stage** s'est vue accueillir des chefs de tous les horizons qui démontrent également toute l'importance de ce rendez-vous et son rayonnement au sein de la profession.



Outre le large éventail des exposants, un programme de démonstrations culinaires a animé le Palais Gastronomie sous l'œil avisé du Maître de cérémonie, Philippe Limbourg. **Mario Elias, de la superbe maison étoilée "Le Cor de Chasse"** à Wéris, a endossé le rôle d'**Ambassadeur de cette édition 2023** en étant, notamment, Président du jury du Trophée Éric Martin.



Rendez-vous incontournable d'Horecatel, la 11<sup>ème</sup> édition du **Trophée Éric Martin** s'est à nouveau démarquée avec des chefs de haut niveau.

La première place du concours revient à **Bastien Massin, du Restaurant L'Eau Vive**.

**Le prochain rendez-vous est fixé du 10 au 13 mars 2024 pour la 57<sup>ème</sup> édition !**

**Contact presse**  
[commu@wex.be](mailto:commu@wex.be)

Des illustrations sont à votre disposition ©Horecatel : <https://we.tl/t-UOfC465O6m>  
[www.horecatel.be](http://www.horecatel.be)