

HORECATEL

ET SON PALAIS GASTRONOMIE

12-15
MARS
2023

DOSSIER DE PRESSE

www.horecatel.be



Le Salon Horecatel remet le couvert en 2023 !

Rendez-vous incontournable des professionnels de l'Horeca, de la gastronomie et des métiers de bouche, la 56^{ème} édition du Salon Horecatel s'apprête à accueillir la "crème" de la profession, du 12 au 15 mars prochains au WEX à Marche-en-Famenne.

Une sélection des plus importants fournisseurs en provenance des quatre coins du pays animera les 6 palais du WEX. Sur 23.500m², les visiteurs pourront y trouver les plus grandes marques de matériel et de produits alimentaires pour les chefs, traiteurs, collectivités et le snacking, mais aussi un palais entier dédié aux plus importantes brasseries du pays et autres boissons (cafés, vins, spiritueux et softs). À leurs côtés, au sein du Palais Gastronomie, ils auront aussi la surprise de découvrir des producteurs plus modestes et des artisans heureux de partager leur passion pour des productions de proximité.

Cette année encore, nous comptons de nouvelles entreprises parmi les 350 exposants présents. Font, entre autres, leur entrée ou grand retour lors de cette édition : *Vanheede, Croky, Westmalle, Diamond, LA StreetFood, Jardin Confort, Gourmet Selection/Valrhona, Artiosi, Horecatech, Pastridor - Lantmännen Unibake, Fribona, Brasserie Dilewyns et La Provençale.*

La "Gastronomie" a son propre palais !

La réputation du Palais 6, créé en 2012 et entièrement dédié à la gastronomie, ne cesse de croître, rassemblant plus de **70 exposants** cette année.

Parmi ceux-ci, citons quelques nouvelles sociétés qui font leur apparition : *Burbee, Val Enza, New Corica, Flex, Fryns, Koppert Cress, Lassal, Spirilux, High Production, Faircoop et Quint.*

Durant quatre jours, des chefs de tous les horizons se donneront rendez-vous au cœur de la "Master Stage" pour faire découvrir leur passion aux visiteurs, au travers d'un programme de démonstrations culinaires (en cours d'élaboration) sous l'œil avisé du maître de cérémonie, Philippe Limbourg.

Sans oublier un des piliers de ce palais, **le stand collectif de l'Apaq-W, une vitrine incontournable pour les producteurs wallons**. Grâce au soutien de l'Apaq-W, ils bénéficient d'une visibilité accrue pour valoriser leur savoir-faire et leurs produits de qualité auprès des restaurateurs et des collectivités. L'occasion de rappeler l'importance de mettre les productions locales à leurs menus.

Bien plus qu'une vitrine commerciale, le Palais 6 est aussi un lieu d'échanges et de partage entre les chefs et la jeune génération. C'est pourquoi, chaque année, un chef revêt la veste d'Ambassadeur pour porter haut les couleurs d'Horecatel et son programme de démonstrations culinaires, riche en découvertes axées sur l'amour des produits, le terroir, le circuit-court, le partage des connaissances...

Et l'Ambassadeur 2023 est...



Mario Elias, de la superbe maison étoilée "Le Cor de Chasse" à Wéris, endossera le rôle d'Ambassadeur 2023 du Salon Horecatel !

Issu d'une lignée de plusieurs générations de cuisiniers, ce chef, guidé par la passion familiale, s'est installé dans son havre de paix proche de Durbuy depuis plus de 20 ans.

Son art culinaire, alliant gastronomie et modernité, s'inspire du terroir qui l'entoure où le gibier et les produits de saison y tiennent une place de choix.

Mario Elias prendra possession de la Master Stage du Palais Gastronomie pour vous en mettre plein les papilles. Il ouvrira les festivités culinaires le dimanche 12 mars avant de prendre place, deux jours plus tard, aux côtés de ses pairs parmi le jury du "Trophée Éric Martin".

PROGRAMME

De nombreuses activités rythmeront cette nouvelle édition d'Horecatel. Découvrez le programme des conférences, démonstrations culinaires et concours qui se dérouleront sur la Master Stage du Palais Gastronomie : www.horecatel.be/programme

DIMANCHE 12 MARS

- **12H30 - 13H45 : Démonstration culinaire avec Mario Elias**

Mario Elias, notre Ambassadeur, est propriétaire et chef du restaurant "Le Cor de Chasse" à Wéris.

- **14H30 - 17H30 : Concours fromages et vins par l'Apaq-W**

Plusieurs écoles hôtelières s'affronteront lors **du concours "Fromages et vins de chez nous"** organisé par l'Apaq-W, en collaboration avec Pascal Fauville, maître fromager, et Éric Boschman, maître sommelier.

Les épreuves au programme :

- découpe de fromages
- composition d'un plateau de fromages
- accords vins-fromages

Cinq écoles finalistes s'affronteront : l'Institut Emile Gryzon d'Anderlecht, l'école hôtelière provinciale de Namur, l'Institut Ilon Saint Jacques de Namur, l'école d'Hôtellerie et de

Tourisme de Liège, le LPETH (lycée provinciale d'enseignement technique du Hainaut) de Saint-Ghislain.

Le jury est composé de **Bénédicte Herlinvaux** - crèmerie *Fromage & Cie*, **Etienne Boissy** – crèmerie *From Comptoir* et élu meilleur ouvrier de France *Fromager*, **Eric Boschman** – *Ambassadeur Apaq-W* et *Président du jury*, **Luc Marchal** – *Président de la Fédération Horeca Wallonie*, **Florent Collignon** – restaurant *l'Ôthentique* à Han-sur-Lesse et *Table de terroir* et **Fabian Santi**, *Chef du Tri-Marrants* à Froidchapelle et *Table de Terroir*.

Le tout animé par une présentatrice bien connue : **Sandrine Dans** !

- **18H00 - 19H30 : Inauguration du Salon Horecatel**

18h00 - Pour ouvrir les festivités, place à :

- Monsieur **Luc MARCHAL**, *Président de la Fédération Ho.Re.Ca. Wallonie*
- Madame **Valérie DE BUE**, *Ministre en charge du Tourisme*

En sa qualité de chef d'orchestre, **Philippe LIMBOURG** lèvera le voile sur le programme des festivités de ces 4 jours et du chef qui endossera la veste d'**Ambassadeur 2023 : Mario ELIAS**.

18h40 - Proclamation des **Prix Innovation Horecatel 2023**

19H00 - En sa qualité d'Ambassadrice des produits locaux, **Sandrine DANS** présentera la **Remise des prix de la 1ère édition du concours des écoles hôtelières** sur le thème des "Fromages et Vins de chez nous", organisé par l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) en collaboration avec Pascal FAUVILLE et Eric BOSCHMAN

- Introduction de **Willy BORSUS**, *Ministre wallon de l'Économie et de l'Agriculture*
- Interventions de **Pascal FAUVILLE** (*Président du concours*) et **Eric BOSCHMAN** (*Président du jury du concours*)
- Remise des prix aux 3 écoles lauréates par **Willy BORSUS**, **Marianne STREEL**, *Présidente du Conseil d'Administration de l'Apaq-W* et **Philippe MATTART**, *Directeur général de l'Apaq-W*

LUNDI 13 MARS

- **11H30 - 13H00 : Retransmission en direct de la Cérémonie Michelin Belgique & Luxembourg**

Lors de cette projection, le Guide Michelin Belgique & Luxembourg présentera sa nouvelle sélection de restaurants.

- **13H30 - 14H30 : Démonstration culinaire avec Martin Evrard**

Martin Evrard est chef et propriétaire du restaurant "Au Dos de la Cuillère" à Verviers.

- **15H00 - 16H15 : Un four bien réglé, c'est un membre du personnel qui peut être affecté à une autre tâche. Et donc épargné. Par Rational**

Rational Combo Pro : démonstration par **Patrick Spiessens**, ancien second de Pierre Wynants au *Comme chez soi* pendant de longues années, puis chef exécutif et consultant pour des sociétés de traiteur événementiel d'exception et de catering d'entreprises de prestige.

MARDI 14 MARS

- **12H30 - 18H00 : Trophée Eric Martin**

Pour sa 11^{ème} édition, le **concours** (rebaptisé "Trophée Éric Martin" depuis 2020 en hommage à ce chef prestigieux parti trop tôt) rassemblera à nouveau 4 candidats pour son épreuve finale.

Lucas Andrieux (*La Distillerie*), **Jérôme Flamcourt** (*Resto Cinq*), **Bastien Massin** (*L'Eau Vive*) et **Alan Bosmans** (*Didier Galet*) s'affronteront durant 2H30 pour tenter de remporter le Trophée Éric Martin sous les regards avisés de leurs pairs.

Mario Elias, en sa qualité d'Ambassadeur, évaluera les candidats aux côtés des membres du jury : **Didier Galet**, **David Grosdent** de "L'Envie", **Pierre Résimont** de "l'Eau Vive", **Tristan Martin**, Chef à domicile, et le maître de cérémonie, **Philippe Limbourg**.

MERCREDI 15 MARS

- **11H15 - 12H15 : Présentation de l'étude de marché sur la consommation dans les établissements HORECA**

L'Observatoire de la consommation de l'Apag-W, dont l'objectif est de mesurer les tendances de consommation en Belgique francophone, va mener début 2023 **une étude relative à la consommation dans les établissements HORECA**. Menée sur un panel de 1.000 belges francophones, elle aura pour vocation d'identifier les tendances de consommation propres à ce secteur et l'image qu'en ont les consommateurs, ainsi que leurs attentes. **Les résultats seront donc annoncés à l'occasion de cette présentation par l'équipe de l'Observatoire.**

La conférence sera suivie par un verre sur le stand de l'Apag-W.

- **12H30 - 13H30 : Démonstration culinaire avec Michel Borsy**

Michel Borsy est chef du restaurant "Les Éleveurs" à Halle.

- **14H00 - 15H00 : Démonstration culinaire avec avec Eric Fernez**

Eric Fernez est chef et propriétaire du restaurant "D'Eugénie à Emilie" à Baudour.

- **15H30 - 16H30 : Démonstration culinaire avec Alexandre Ciriello**

Alexandre Ciriello est chef du restaurant "L'Horizon" à Chaumont-Gistoux.

INFOS PRATIQUES

www.horecatel.be

Dates : du 12 au 15 mars 2023

Heures d'ouverture :

- Du dimanche 12 au mardi 14 mars : de 11H00 à 19H00 (accès jusque 18H30)
- Mercredi 15 mars : de 11H00 à 18H00 (accès jusque 17H30)

Tarifs (salon réservé aux professionnels) :

- Sur présentation d'une carte d'invitation : entrée gratuite via enregistrement en ligne sur horecatel.be
- Sans invitation : 70€
- Groupe d'étudiants en hôtellerie (uniquement le mercredi après-midi) : **accès gratuit**, sur demande à l'adresse horecatel@wex.be
- Enfants de moins de 12 ans : gratuit

Conformément à la règle générale en matière d'hygiène alimentaire, les chiens ne sont pas admis sur cet événement.

Parking : 3.000 places disponibles sur le site

- 5€ /jour (paiement aux comptoirs d'accueil des Palais 3 et 6)

Adresse : WEX, Rue des Deux Provinces 1 à 6900 Marche-en-Famenne

Contact presse : Julie Wery : julie@wex.be - +32 (0)84/340.927 - + 32 (0) 477/62.75.38

Des illustrations sont à votre disposition :

<https://www.swisstransfer.com/d/375d2d54-2c3e-41bc-9dc6-632da7d43cbd>

Veillez renseigner le crédit photographique ©Horecatel