



HORESTA

HAUTS-DE-FRANCE

SALON PROFESSIONNEL DE L'HÔTELLERIE,
LA RESTAURATION ET DES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

27-29
SEPT 2020
LILLE
GRAND PALAIS

COMMUNIQUE DE PRESSE | JUIN 2020

DU 27 AU 29 SEPTEMBRE 2020, À LILLE GRAND PALAIS,
HORESTA HAUTS-DE-FRANCE APPORTE SON CONCOURS
À LA RELANCE DES FILIERES CHR ET METIERS DE BOUCHE

Du 27 au 29 septembre 2020, HORESTA, le salon professionnel de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche, revient à Lille pour sa deuxième édition. Alors que le secteur a été particulièrement frappé par la crise sanitaire, Expomedia et Lille Grand Palais ont pensé cette coproduction comme un activateur de relance d'une filière régionale qui compte près de 11 000 acteurs. Outil de networking, job dating, présence de personnalités venues partager leur savoir-faire, concours et trophées... le salon fait le plein de solutions efficaces et de temps forts énergisants. En relais, les partenaires de l'évènement viennent amplifier le mouvement, mobilisant leurs experts et leurs réseaux pour favoriser, plus encore, les rencontres et échanges propices à la redynamisation du secteur. Le tout, bien sûr, dans le respect d'un protocole sanitaire protecteur pour tous.

UN OUTIL DE NETWORKING

Les Hauts-de-France comptent près de 11 000 cafés, hôtels, restaurants et métiers de bouche (boucherie, charcuterie, boulangerie, pâtisserie, chocolaterie...). Pour être utile à la relance de leurs activités, fortement impactées par la crise sanitaire, le salon HORESTA revisite son édition. Un outil de networking fait son apparition pour favoriser la prise de rendez-vous et la mise en relation avec la centaine d'exposants attendue. De quoi développer un courant d'affaires bénéfique à tous.

UN JOB DATING EN PARTENARIAT AVEC POLE EMPLOI

Besoin de renforcer ses équipes ? En quête d'un poste dans les métiers de l'hôtellerie, de la restauration ou des métiers de bouche ? Le salon HORESTA intègre à sa programmation un job dating piloté avec Pôle Emploi Hauts-de-France. Organisé en présentiel, il sera augmenté d'une version 100% digitale.

#MONSALONSECURITE

Derrière cette devise, les organisateurs ont repensé chaque détail pour offrir un salon sécurisé à tous, visiteurs et exposants. L'évènement, organisé dans un hall plus grand, respecte point par point les mesures édictées par l'Unimev (Union Française des Métiers de l'Évènement), tout comme les recommandations de la charte *Destination Clean & Safe* créée par la MEL en partenariat avec l'Institut Pasteur de Lille. Marquages au sol, séparation des entrées et sorties, distribution de gel hydroalcoolique, espacement des chaises dans les salles de réunion, nettoyage régulier des espaces communs... tout est prévu.

DES TALENTS A FOISON

Cuisine, pâtisserie, boulangerie, boucherie, charcuterie... dans tous les domaines, apprentis et professionnels rivalisent de créativité et de virtuosité.

› Espace cuisine restaurateurs

Les Disciples d'Escoffier organisent la sélection régionale des Meilleurs Apprentis de France en cuisine. Le vainqueur représentera la région Hauts-de-France au concours national.

› Espace pâtisserie

Place aux professionnels de la région qui s'affrontent dans des concours du dessert à l'assiette, du gâteau de voyage, de l'éclair ou encore du millefeuille.

› Espace boulangerie

Un concours viendra célébrer l'auteur du meilleur croissant départemental. Une journée d'animations met à l'honneur le label régional Artisans en Or, une autre la Charte Boulanger de France.

› Espace boucherie charcuterie

Les apprentis bouchers dévoilent leurs savoir-faire lors de la sélection MAF départementale; Les professionnels de la charcuterie leur emboîtent le pas pour le départemental.

UN PARTERRE DE PERSONNALITÉS

Ils seront parrains de l'édition, membres des jurys des nombreux concours organisés sur le salon. Ils viendront partager leur savoir-faire et transmettre la passion de leur métier. Leur sélection est en cours d'affinage... Elle sera dévoilée prochainement.

PORTRAIT ROBOT DU VISITEUR D'HORESTA HAUTS-DE-FRANCE

Un professionnel de la filière CHR (37%) ou des métiers de bouche (33%).

Un boulanger-pâtissier (60% des acteurs des métiers de bouche) ou un boucher-charcutier (19%).

Un restaurateur (56% des professionnels du secteur CHR), le représentant d'un bar (19%) ou d'un hôtel (10%).

En provenance de la région Hauts-de-France (89%) en provenance du Nord (75%), du Pas-de-Calais (17%) ou de la Somme (5%).

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates

Du 27 au 29
septembre 2020

Lieu

Lille Grand Palais
1 boulevard des Cités Unies
59000 LILLE

Tarifs

Salon réservé aux
professionnels
inscription gratuite sur
<https://www.horestahdf.fr/o/btenir-son-badge>

En savoir plus

<https://www.horestahdf.fr/>

HORESTA HAUTS-DE-FRANCE

Une coproduction



Expomedia
Organisation de salons

En partenariat avec



CONTACTS PRESSE

EXPOMEDIA

Marianne Lebrun Amstutz, Gérante
+33 5 59 31 11 66
expomedia.fr

LILLE GRAND PALAIS

Véronique Rétaux
+33 6 30 07 93 35 | vretaux@presse-cie.com
lillegrandpalais.com