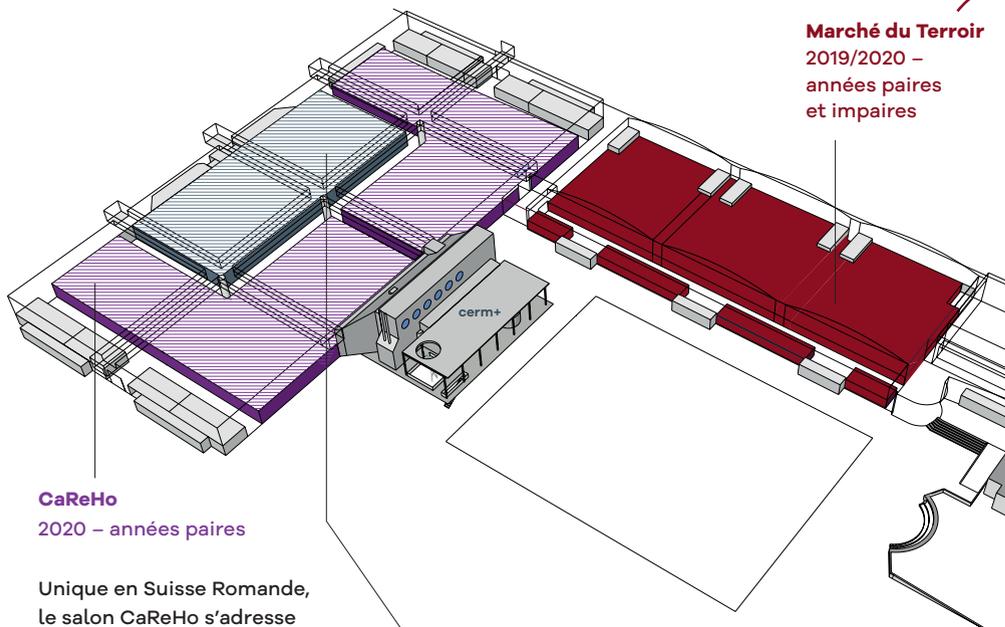


epicuria... 100 % gastronomie

Unique en son genre, le salon epicuria se veut une plateforme d'échange entre producteurs, restaurateurs et consommateurs mais aussi de rencontre entre les différents acteurs du monde agroalimentaire. Les années impaires, le Salon epicuria propose exclusivement un Marché du Terroir. Les années paires, le Marché du Terroir s'enrichit de CaReHo et du Grand Prix Joseph Favre.

epicuria se compose de plusieurs pôles thématiques, selon l'année en cours, dédiés au grand public pour certains et aux professionnels pour d'autres :



CaReHo
2020 - années paires

Unique en Suisse Romande, le salon CaReHo s'adresse exclusivement aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, collective ou privée. Il regroupe en son sein une exposition commerciale - matériel divers, négoce, services, nouvelles technologies, etc. - ainsi que des conférences, le tout dans une atmosphère intimiste propice à la discussion.

www.careho.ch

Grand Prix Joseph Favre
2020 - années paires

Organisé par la délégation suisse de l'Académie Culinaire de France et son président Franck Giovannini, l'événement consiste avant tout en un concours de cuisine mettant aux prises 5 à 6 candidats sélectionnés sur dossier autour de produits du terroir

valaisan. Ces derniers sont dé-partagés par un jury européen d'exception, emmené en 2016 et 2018 respectivement par Michel Troisgros*** et Guy Savoy***, devant un public de 1000 personnes dont quelque 400 VIP.

www.gpjosephfavre.ch



Pourquoi participer au Marché du Terroir d'epicuria ?

Faire connaître votre savoir-faire et vos produits à plus de 6'000 visiteurs épicuriens ainsi qu'à près de 4'000 professionnels de l'HoReCa, tous les 2 ans lors du salon CaReHo et du Grand Prix Joseph Favre ;

Bénéficier d'un emplacement clé en main dans un espace chauffé et propice à la mise en valeur de vos produits ;

Profiter de la boîte à outils de communication fournie par le salon pour faire parler de vous et de vos produits.

Le Marché du Terroir nouvelle formule, c'est...

Un marché des producteurs - type « marché couvert » avec stands contigus ; maraîchers, boulangers, fromagers, bouchers, chocolatiers, artisans en tous genres, vigneron-encaveurs, brasseurs issus du Valais mais aussi de toute la Suisse, sélectionnés selon des critères de qualité spécifiques (label epicuria).

- 6'000 visiteurs épicuriens attendus sur 3 jours
- 100 exposants-producteurs répartis sur 3'500 m² d'exposition



Label epicuria

Seront mis en lumière dans notre communication et sur le site les exposants proposant des produits répondant aux critères du label epicuria.

Votre présence au Marché du Terroir

→ Stand clé en main

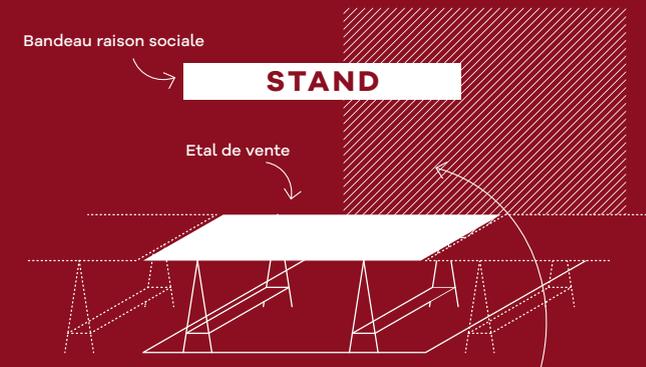
ou

→ Surface nue

Uniquement pour :

- remorque réfrigérée
- meuble frigorifique de vente
- food trucks

Informations sur le formulaire d'inscription



Espace de stockage proportionnel à la surface d'exposition réservée