

Communiqué de presse, 17 novembre 2023

## **Igeho 2023 : la pause de quatre ans se termine enfin!**

**Entre la fin du dernier salon le 20 novembre 2019 et l'ouverture de l'Igeho 2023 le 18 novembre 2023, 1458 jours se seront écoulés. La longue attente touchera à sa fin samedi matin. Les exposants et visiteurs se réjouissent particulièrement de découvrir le plus grand évènement de rencontre du secteur de l'accueil en Suisse.**

La plateforme internationale du secteur de l'hôtellerie, restauration, vente à emporter et des services de bien-être Igeho aura lieu du 18 au 22 novembre 2023 dans la halle 1 de la Foire de Bâle. Plus de 400 exposants de douze pays différents présenteront leurs nouveaux produits et prestations innovantes pendant cinq jours aux professionnels de l'accueil. Outre les formats connus et populaires comme l'Arène culinaire, de nouveaux concepts ont été lancés, notamment l'Atelier et les Cheminée Chats. Lefa, le nouveau point de rencontre pour l'industrie agroalimentaire ainsi qu'un festival de street food accessible au grand public et sans billet d'entrée, sont deux autres éléments essentiels d'Igeho 2023.

### **« Éveiller tous les sens »**

Benjamin Eulau, Brand Director d'Igeho, explique l'importance particulière d'un rendez-vous physique pour les professionnels du secteur de l'accueil: «Dans notre branche qui vit essentiellement des interactions, des échanges et des rencontres, il est fondamental d'avoir un point de rencontre en personne. Dans l'accueil et l'hébergement en particulier, il est essentiel d'éveiller tous les sens des hôtes. C'est exactement ce que nous proposons aux professionnels de l'industrie avec Igeho. »

« Nous sommes fiers de compter sur la participation de plus de 400 exposants », confie Alexander Ryser, Head of Sales & Markets chez MCH Foire Suisse. « Notre secteur a été durement touché par la pandémie. De plus, l'industrie de l'accueil fait toujours face à de nombreux défis. Nous nous réjouissons d'autant plus d'accueillir autant de partenaires et d'exposants et de constater qu'ils utilisent la plateforme leader du secteur. »

### **Le partage de connaissances, élément clé d'Igeho 2023**

Cette année encore, le partage de connaissances sera au cœur de la manifestation. Les visiteurs professionnels auront la possibilité d'élargir leurs horizons et de développer leurs connaissances à des niveaux aussi divers que variés. L'exposition leur permettra de s'informer sur les dernières technologies et les nouveaux produits. Dans l'Arène culinaire, ils pourront observer des cuisiniers étoilés chevronnés et de jeunes talents émergents. L'association FCSI organisera des visites guidées consacrées à différents thèmes, où de petits groupes pourront obtenir des conseils d'experts prodigués par des conseillers. L'Atelier proposera des masterclasses, des ateliers et une table ronde. Le parcours U21 d'Hotel & Gastro Union s'adresse quant à lui explicitement à la relève du secteur. Enfin, la scène de Cheminée Chats fera la part belle aux nouveaux concepts, aux tendances actuelles et aux projets novateurs.

### **Innovations pour l'avenir du secteur**

Igeho 2023 mettra sous le feu des projecteurs des idées innovantes, de nouvelles amorces de solution et des start-ups. Dans l'Espace innovation, de jeunes entreprises présenteront leurs produits à des professionnels du secteur. L'Igeho Rising Star Award sera décerné pour la première fois cette année avec le soutien de Transgourmet/Prodega. Les six finalistes, qui ont surmonté de nombreux obstacles au cours de l'année 2023, se présenteront dans le cadre de l'Igeho 2023 et s'affronteront pour la première place lors de la finale le 22 novembre. Le 19 novembre, la table ronde organisée par crowdfoods mettra aussi l'accent sur les start-ups du secteur de l'alimentation et de la restauration. De nombreux exposants, notamment actifs dans les domaines de l'alimentation et des boissons, présenteront leurs produits innovants.

## Lefa: point de rencontre pour l'industrie agroalimentaire

MCH Group a répondu aux multiples demandes des exposants et des visiteurs après Mefa 2017 (le salon professionnel de l'industrie de la viande) qui souhaitent rassembler les forces, tirer profit des synergies et fusionner non seulement la transformation de la viande mais aussi d'autres produits alimentaires avec le secteur de l'accueil dans le cadre de l'Igeho. Lefa fait partie intégrante de l'Igeho 2023 et s'adresse en premier lieu aux professionnels de boucheries, boulangeries, fromageries et d'autres exploitations de l'industrie agroalimentaire.

## De nombreuses associations en tant que partenaires

Les associations et organisations participeront en grand nombre à l'Igeho 2023. Cette année également, d'importantes associations participeront en tant qu'exposants ou organiseront leurs propres événements pendant l'Igeho 2023, comme Hotel & Gastro Union, Association suisse pour la restauration collective (ARC), GastroSuisse et HotellerieSuisse. Par ailleurs, l'association des foodtrucks de Suisse, la FCSI, crowdfoods, FoodHack Basel et d'autres organisations seront présents en tant que partenaires. Avec une offre large et des thèmes variés, Igeho représente le point de rendez-vous du secteur de l'accueil en Suisse.

## Faits et chiffres concernant Igeho 2023/Lefa 2023

Date	Du 18 au 22 novembre 2023
Lieu de l'évènement	Messe Basel, halles 1.0 et 1.1
Public cible	Igeho/Lefa: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Professionnels des secteurs de la restauration, l'hôtellerie, de la vente à emporter et des services de bien-être</li> <li>- Professionnels de l'industrie agroalimentaire (boulangeries, boucheries, fromageries, etc.)</li> <li>- Commerce de gros et de détail alimentaire</li> <li>- Entreprises de services et de conseil</li> <li>- Écoles supérieures et spécialisées, instituts</li> </ul> Festival «Street Food Taste & Talks»: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Habitants de Bâle et de la région</li> <li>- Personnes intéressées par la scène street food</li> </ul>
Horaires d'ouverture	Igeho/Lefa: 9h00 – 18h00 (mercredi 22.11.2023: 9h00 – 16h00)  Festival «Street Food Taste & Talks»: 11h00 – 23h00
Billets visiteurs	Igeho/Lefa: carte journalière CHF 70.– (tarif standard)  Festival «Street Food Taste & Talks»: aucun billet requis
Exposants Igeho/Lefa	Le répertoire des exposants est disponible sur notre site web : <a href="https://www.igeho.ch/fr/exposants">https://www.igeho.ch/fr/exposants</a>
Secteurs spécialisés	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kitchen Technology</li> <li>- Food &amp; Beverages</li> <li>- Interior &amp; Shopfitting/Outdoor</li> <li>- Coffee &amp; Tea</li> <li>- IT &amp; Digital</li> <li>- Table Top</li> <li>- Lefa: Le nouveau rendez-vous des professionnels de l'industrie agroalimentaire suisse</li> <li>- Micro Area</li> <li>- Innovation Area</li> </ul>

Informations supplémentaires:

<https://www.igeho.ch/>

Nombre de mots: 766

Nombre de caractères, espaces compris: 5155

Matériel photos Igeho 2019:

<https://mam.mch-group.com/web/42238f8429fba12/igeho-2019---impressionen/>

## Contact média

Alexander Däppen, Marketing & Communications Manager Igeho, MCH Foire de Bâle  
Tél.: +41 58 206 58 60, [alexander.daeppen@messe.ch](mailto:alexander.daeppen@messe.ch)

## **Igeho: plateforme internationale du secteur de l'hôtellerie, de la restauration, de la vente à emporter et des services de bien-être**

Igeho est la plus importante plateforme internationale du secteur de l'hôtellerie, de la restauration, de la vente à emporter et des services de soin en Suisse. En tant que plateforme de live marketing, elle offre à la branche de l'accueil un aperçu complet du marché, des possibilités passionnantes de réseautage et de nouvelles idées sur le thème de l'accueil. Sa large sélection d'offres est complétée par un programme-cadre captivant dédié aux tendances actuelles et aux principaux thèmes de l'accueil. Le prochain Igeho aura lieu à la Messe Basel du 18 au 22 novembre 2023. Pour plus d'informations: [www.igeho.ch](http://www.igeho.ch)

## **MCH Group**

MCH Group, dont le siège se trouve à Bâle, est une entreprise internationale de marketing expérientiel dotée d'un vaste réseau de services et d'une offre internationale de solutions de marketing expérientiel. Le département Exhibitions & Events orchestre chaque année environ 170 manifestations organisées par des tiers ainsi que 25 de ses propres événements et salons en Suisse, dont des plateformes nationales de premier plan telles que Swissbau, Igeho et Giardina. De plus, MCH exploite avec la Foire de Bâle, le Congress Center Basel et la Foire de Zurich, les plus vastes infrastructures événementielles multifonctionnelles de Suisse. L'entreprise emploie plus de 800 collaborateurs permanents, dont environ la moitié en Suisse et aux États-Unis. Pour plus d'informations : [www.mch-group.com](http://www.mch-group.com)