

Communiqué de presse, 23 novembre 2023

## **Igeho 2023: le rendez-vous du secteur est de retour!**

**Du 18 au 22 novembre, le salon Igeho, le plus grand rendez-vous en Suisse pour le secteur de l'accueil, a eu lieu à la Messe Basel. Plus de 400 exposants de 12 pays différents ont présenté leurs nouveaux produits et leurs services à un public intéressé. Plus de 48 500 professionnels du secteur ont visité le salon.**

Un jour après la fin du salon, le Brand Director Benjamin Eulau en tire un bilan positif : «Pendant quatre ans, aucun salon Igeho n'a été organisé. Durant l'édition de cette année, nous avons bien senti que les visiteurs et visiteuses ainsi que les exposants étaient très contents de retrouver le salon. Nous avons pu y croiser d'anciennes connaissances du secteur que nous n'avions plus vues depuis plus de quatre ans. Les fournisseurs ont pu inviter leurs clients autour d'un repas et discuter à nouveau en personne avec eux. » L'évaluation des premiers chiffres confirme également le bilan positif de M. Eulau: «De dimanche à mardi, ce fut encore une fois par expérience les jours avec le plus de fréquentation. Bien que le secteur souffre globalement du manque de personnel, toute l'équipe du salon est très ravie que malgré cette situation, de nombreux visiteurs et visiteuses ont pu se rendre à Bâle.»

### **Un programme-cadre varié**

Durant les cinq jours du salon, le programme a proposé des temps forts sur différentes scènes. Dans l'Atelier ont eu lieu des masterclasses sur des thèmes comme l'efficacité énergétique, l'acoustique architecturale ou la conception de la cuisine. Sur la scène de Cheminée Chat, Andrin Willi a interviewé des invités et a enregistré des épisodes de podcast pour le podcast Igeho «Hosting the Hosts». De plus, l'Igeho, les associations HotellerieSuisse et crowfoods ainsi que les médias spécialisés Hotelière, Gastrofacts, Hotel Inside et David Geisser Kitchen ont organisé eux-mêmes des tables rondes sur différents thèmes concernant l'hôtellerie et la restauration. Lors des Speakers Corner, des start-ups ont présenté leurs idées et produits novateurs.

### **La Société suisse des cuisiniers a organisé l'Arène culinaire**

L'Arène culinaire a également suscité un gros intérêt de la part du public durant les cinq jours du salon. Dans une cuisine de compétition entièrement équipée, il était possible d'observer les créations de cuisiniers étoilés chevronnés et de jeunes talents émergents. Pascal Steffen, Sabrina Blum, Michaela Frank, Niklas Schneider, Noémie Bernard, Christian Vogel et Manuel Steigmeier ont montré sur cette scène à un public intéressé leur talent culinaire. Les apprentis ont participé à une compétition les uns contre les autres et les juniors de l'équipe nationale suisse ainsi que la Swiss Armed Forces Culinary Team ont également participé sur scène. L'Arène culinaire a été organisée par la Société suisse des cuisiniers (SSC). La SSC a bénéficié du soutien d'Igeho et des exposants d'Igeho, Menu System, Hugentobler Schweizer Kochsysteme, Pistor et Victor Meyer Hotelbedarf.

### **Le point de rencontre pour l'industrie agroalimentaire et le festival de street food**

Lefa a été lancée pour créer un nouveau rendez-vous pour les producteurs artisanaux avec notamment les professionnels des boucheries, boulangeries et fromageries. Lefa a été intégrée à l'Igeho, car les deux regroupent de nombreuses synergies dans les secteurs de l'agroalimentaire et la restauration.

Le festival Street Food Taste & Talks a également eu lieu pour la première fois dans la halle des événements de la Foire de Bâle en tant qu'évènement faisant partie d'Igeho 2023. Ce festival de street food a servi d'une part à proposer une restauration pour les exposants ainsi que pour les visiteurs et d'autre part il était accessible au public avec ou sans billet, faisant ainsi aussi un évènement pour les habitants de Bâle.

### **Les gagnants du Igeho Rising Star Awards supported by Transgourmet/Prodega: EggField et IRISgo**

Le 22 novembre a eu lieu la finale du Igeho Rising Star Awards. Les six finalistes IRISgo, Simon & Josef, olanga, Luya Foods, kooky et EggField ont présenté leurs produits et leurs services au public et au jury composé de spécialistes. Pour finir, les start-ups ont répondu sur scène aux questions du jury. EggField a été récompensé par le prix du jury et IRISgo a reçu le prix du public. Les deux start-ups ont reçu un prix d'un montant de CHF 2500.-.

### **Igeho fêtera son anniversaire en 2025**

Le prochain Igeho aura lieu à la Messe Basel en novembre 2025. Le premier salon Igeho est né en 1965, autrement dit le salon fêtera son anniversaire en 2025! Et pas des moindres, Igeho aura 60 ans!

### **Déclarations d'exposants**

Igeho 2023 :

« Pour notre entreprise ce fut un salon exceptionnel ! C'est la 16<sup>e</sup> fois que je viens à l'Igeho. Au niveau économique, l'édition de 2023 a été un des meilleurs salons auquel j'ai participé. On pouvait ressentir la joie des restaurateurs et restauratrices de pouvoir enfin à nouveau "expérimenter" un produit. »  
*Daniel Haldimann, Responsable de la gestion de produits, Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG*

« Pour la Société suisse des cuisiniers, l'Igeho 2023 a été un vrai succès. Nous avons pu proposer aux apprentis de l'Arène culinaire une plateforme pour qu'ils puissent se présenter et se mesurer dans une compétition. Lors du salon, nous avons pu montrer aux nouveaux talents à quel point le secteur est très varié et les entreprises différentes les unes des autres. Nos membres ont pu expérimenter en direct ce qui fonctionne bien aujourd'hui sur le marché et réseauter. Tout cela participe à motiver les nouveaux talents à rester dans le secteur. Je me réjouis de savoir qu'il y aura un salon Igeho 2025. »  
*Reto Walther, Directeur, Société suisse des cuisiniers*

« Nous voulions créer pour le secteur un point de rencontre à l'Igeho 2023. Avec notre stand nous espérions que notre place de marché avec tous nos partenaires devient un lieu où l'on se sente bien. Nous voulions réseauter nous-mêmes avec nos clients et partenaires mais nous souhaitions aussi que nos partenaires puissent réseauter avec les visiteurs et visiteuses. Nous avons pour objectif de créer une ambiance positive et ainsi de présenter une manière de penser. Nous avons réussi à atteindre tous ces objectifs. Nous sommes chez Saviva entièrement satisfaits de la qualité et de la quantité des visiteurs et visiteuses. »

*Roger Juon, membre de la direction, Saviva AG*

Lefa 2023:

« Pour nous, le salon a été un vrai succès. Les visiteurs ont été plus nombreux que prévu et des discussions très intéressantes ont eu lieu sur les divers sujets.. C'était également très agréable après aussi longtemps de pouvoir enfin participer à un salon et de rencontrer les clients. Nous sommes très heureux d'avoir participé au salon et nous nous réjouissons du salon Lefa 2025.

Un grand merci à l'ensemble des visiteurs qui sont venus nous voir pendant les cinq jours.»

*Fabio Thürlemann, Directeur, Geser-Alpina GmbH*

« Nos attentes ont largement été satisfaites. Nous avons eu de très bons contacts avec les clients et cela nous rend confiants. Les nombreux compliments reçus de la part des clients concernant notre présence au salon nous rendent très optimistes pour le futur. Nous remercions tous les clients qui sont venus au salon et avec qui nous avons pu avoir des discussions intéressantes. »

*Nicole Koch, Marketing, Josef Koch AG*

« Seul un salon peut réussir un tel résultat! Nous avons enfin rencontré les personnes derrière les adresses e-mail et les numéros de téléphone. C'était incroyable de pouvoir nouer autant de contacts en tant que start-up.»

*Christoph Jenzer, Président du Conseil d'administration, schlaraffenland.shop AG*

Informations supplémentaires:

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

Nombre de mots: 986

Nombre de caractères, espaces compris: 6982

Matériel photos Igeho 2023:

<https://mam.mch-group.com/web/799db802271cc275/igeho-2023---mediendatenbank/>

## 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 bien-être 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 Foire de Bâle en novembre 2025.

## **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)