

NOUVEAU FORMAT POUR LE « SALON DAUPHINOIS » : 3 jours d'ouverture du 14 au 16 octobre 2018 – 250 exposants

Autre nouveauté : la mise en place d'un pavillon « Dauphinois » réunissant de petites entreprises agroalimentaires ancrées dans leurs territoires.



UN SALON DE PROXIMITÉ attendu

Pour sa 3^{ème} édition, le Salon Dauphinois met une fois de plus la région Rhône-alpine à l'honneur. Complémentaire des grands salons nationaux CHR, ce rendez-vous régional est désormais inscrit dans l'agenda des acteurs de la filière. Un lieu d'échanges à taille humaine et de commerce qui fédère fournisseurs et professionnels dans une ambiance toujours conviviale.

Du business, mais pas que...

Le salon a également pour vocation de promouvoir les savoir-faire locaux à travers des animations, de mettre en lumière les bonnes pratiques de la filière sur ces territoires et de parler innovation.

DES ANIMATIONS de qualité

En plus des animations sur les stands de certains exposants, les animations organisées par le salon seront proposées au cœur du salon, sur l'allée centrale. Une programmation quotidienne autour :

- **de démonstrations de cuisine et pâtisserie** animées par des chefs locaux renommés
- **d'un plateau d'invités** de la filière qui témoigneront des bonnes pratiques sur différents sujets
- **des concours** du « Meilleur Gratin Dauphinois » et de la « Meilleure fondue savoyarde »

L'ENSEMBLE DE LA FILIÈRE représentée

Le Salon Dauphinois accueillera 25% d'exposants supplémentaires cette année, portant à près de 250 entreprises et organisations présentes dans les allées. L'événement élargit et enrichit ainsi son offre de produits et services pour répondre aux besoins des professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche avec cette année une grosse mobilisation d'enseignes savoyardes.

- Alimentation et boissons
- Equipement
- Services et institutionnels

RETOUR SUR L'ÉDITION 2016 > 215 exposants | 11 160 visiteurs

Rencontrant un franc succès lors des deux éditions précédentes, le Salon Dauphinois est devenu le rendez-vous biennal incontournable pour les professionnels CHR du territoire dauphinois. Sur 3 jours et plus de 5 000m² d'exposition, le salon s'inscrit durablement dans la dynamique locale des secteurs de l'hôtellerie, de la restauration, des métiers de bouche et du tourisme. Le visitorat provient de divers horizons de la région : artisans, chefs cuisiniers, restaurateurs, hôteliers, commerces et acteurs du milieu alimentaire sont invités à participer.

INFORMATIONS PRATIQUES

Dates : Du 14 au 16 octobre 2018
Horaires : Dimanche et Lundi de 9h à 19h - Mardi de 9h à 17h
Adresse : Alpexpo – Avenue d'Innsbruck 38100 Grenoble
www.salondauphinois.fr

**Votre code Invitation Presse :
SDPRESSE2018**