le programme

Dimanche 17 novembre

10h00 ATELIERS
Wiberg: Le monde fascinant des épices
Plongez dans la passionnante science des épices et acquérez les précieuses connaissances nécessaires pour reconnaître immédiatement les produits de qualité supérieure.

10h30 FORUM
IDDI Informatique: Les technologies d'affichage digital dans votre activité
Découvrez des écrans aux possibilités multiples pour votre signalétique, votre salle de conférence, ou pour diffuser les événements incontournables.

12h00 ATELIERS
Association suisse des maitres d'hôtels: Techniques de découpage, de filetage et de flambages
Découvrez l'art du découpage de poulets, canards, soles ou agneau, les techniques de filetage de la truite ou du bar, ou encore le flambage de bananes au rhum, lors de ces démonstrations passionnantes.

12h30 FORUM
Nutriyado: Les bienfaits d'un cacao ou café aux champignons thérapeutiques
Découvrez-en plus sur ces super-aliments.

13h00 ATELIERS
Wiberg: L'acidité fait rire
Apprenez-en plus sur l'un des plus anciens liquides fermentés, le vinaigre, ainsi que sur les huiles pressées à froid.

13h30 FORUM
WebEvolutions: Planifier & valider le temps de votre équipe
Apprenez comment améliorer la planification et la saisie du temps de vos équipes grâce à des outils intelligents et efficaces.

14h00 à 18h00 ATELIERS
Association suisse des maitres d'hôtels: Techniques de découpage, de filetage et de flambages
Découvrez l'art du découpage de canards, de selle d'agneau ou de chevreuil, ou encore le flambage d'ananas au cognac et curry, sans oublier le service du vin du décantage au carafage, et les secrets du dressage de table à la française ou à l'anglaise.

15h00 FORUM
GastronomIA: L'IA et la digitalisation au service de la gastronomie
Découvrez comment l'intelligence artificielle et les outils numériques peuvent transformer la gestion de votre établissement et accroître votre efficacité.

16h00 FORUM
Cérémonie des remises des brevets fédéraux des chef·fes cuisinier·ères

18h00 FORUM
Inauguration officielle du salon
«Le Valais dans l'assiette: entre traditions et innovation» suivi d'une brisolée conviviale

Lundi 18 novembre

10h00 ATELIERS
Wiberg: Le monde fascinant des épices
Plongez dans la passionnante science des épices et acquérez les précieuses connaissances nécessaires pour reconnaître immédiatement les produits de qualité supérieure.

11h00 FORUM
Hilding Anders: Le lit et son importance
Venez assister à notre conférence sur les bienfaits du lit pour un sommeil sain et profond, et l'importance des besoins spécifiques de l'hôtellerie en matière de literie.

11h00 ATELIERS
Transgourmet Prodega: Espuma & Topping
Apprenez à créer des espumas aux textures légères et aériennes, tout en maîtrisant l'utilisation du siphon et des agents texturants. Surprenez vos clients et transformez vos plats en une expérience culinaire mémorable.

13h00 ATELIERS
Wiberg – L'acidité fait rire
Apprenez-en plus sur l'un des plus anciens liquides fermentés, le vinaigre, ainsi que sur les huiles pressées à froid.

13h30 FORUM
Biolia: Présentation de EcoCook
EcoCook est le premier programme suisse permettant d'améliorer sa durabilité dans les secteurs HoReCa.

15h00 FORUM
Rencontre intercantonale des faitières romandes
Rejoignez-nous pour un moment convivial entre professionnels de la branche et participez à un échange d'expériences et de réseautage.

15h20 FORUM
Echange d'expériences autour du thème «Quel avenir pour les cafés et hôtels de villages?»

15h50 FORUM
Apéritif convivial et réseautage

Mardi 19 novembre

10h00 ATELIERS
Wiberg: Le monde fascinant des épices
Plongez dans la passionnante science des épices et acquérez les précieuses connaissances nécessaires pour reconnaître immédiatement les produits de qualité supérieure.

10h30 FORUM
IDDI Informatique: Les technologies d'affichage digital dans votre activité
Découvrez des écrans aux possibilités multiples pour votre signalétique, votre salle de conférence, ou pour diffuser les événements incontournables.

11h30 FORUM
La Sobrerie: La Carte des Boissons Délicieuses et sans Alcool, la nouvelle carte essentielle
Une carte de boissons sans alcool bien pensée peut enrichir l'expérience des clients et attirer une clientèle plus large. Découvrez comment offrir une gamme aussi attrayante que votre carte des vins pour répondre aux nouvelles attentes.

13h00 ATELIERS
Wiberg: L'acidité fait rire
Apprenez-en plus sur l'un des plus anciens liquides fermentés, le vinaigre, ainsi que sur les huiles pressées à froid.

13h30 FORUM
Biolia: Présentation de EcoCook
EcoCook est le premier programme suisse permettant d'améliorer sa durabilité dans les secteurs HoReCa.

14h00 ATELIERS
Happy CNR, le rendez-vous annuel des signataires organisé par Cuisinons Notre Région.

14h10 FORUM
Remise officielle des toques, remise des distinctions par Gérald Dayer, chef du service de l'agriculture de l'Etat du Valais.

14h30 ATELIERS
«Rencontre entre lac et mer», démonstration culinaire par Maxime Nourry, vice-champion du monde des écailliers.

FORUM
Fourchette verte Valais: Atelier alimentation durable **«Dis-moi comment tu manges, je te dirai comment tu pollues».**

15h45 FORUM
Philippe Ligron, chef de cuisine:
«Légères pensées gastronomiques»

17h00 FORUM
Apéritif convivial et réseautage

Retrouvez le programme complet sur:
www.careho.ch/programme

partenaires

Partenaire principal et Place centrale

ALIGRO

Avec le soutien de

Gastro Fribourg · Gastro Neuchâtel Hôtellerie & Restauration · Gastro Vaud · Gastro Valais · HotellerieSuisse Région Suisse romande · HotellerieSuisse Valais – Wallis

Partenaire Le Marché

Cuisinons notre région

Partenaire Ateliers

Service Équipement Cuisines professionnelles

Partenaires média

Gastro journal · Hôtellerie Gastronomie Hebdo · htr hotelrevue · Le Cafetier · Le Nouvelliste

Partenaires techniques

PLASMACOM Professional Video Solution · SONOVAL Sonorisation • Eclairage • Scène

Partenaire affichage

APG|SGA Out of Home Media

Partenaire impression

CRI Centre Rhodanien d'Impression SA

Un événement

FVS Group

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

Une petite faim?
Le salon CaReHo vous propose différents points de restauration au sein du salon:

- Le Kiosque
- Impérial London Bus 11-97 par Kozelsky Catering
- Morand
- Boulangerie Michellod
- Les Retrouvailles
- Cardinal
- Chez Léo

Informations pratiques
careho.ch

Dates
Du dimanche 17 au mardi 19 novembre 2024

Horaire
De 10h à 18h

CaReHo c/o CERM
Rue du Levant 91
1920 Martigny
+41 27 722 00 34
info@careho.ch

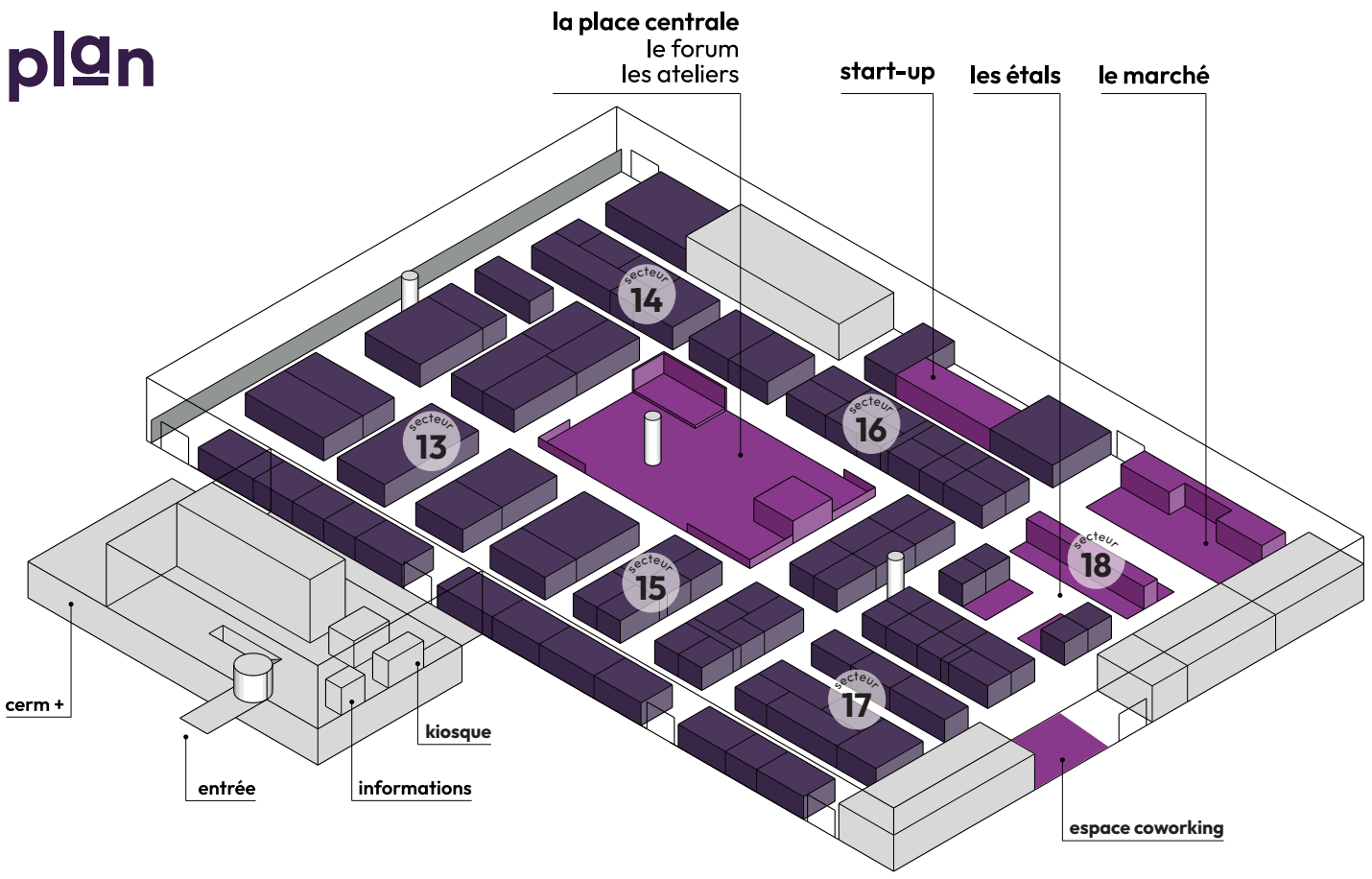
CaReHo 2026
Vous souhaitez participer à l'édition 2026 du salon CaReHo? Faites-le nous savoir!
www.careho.ch/2026

careho.ch

17 — 19 novembre 2024
CERM, Martigny

CaReHo. Le rendez-vous des professionnels des métiers de bouche et de l'hôtellerie, au cœur des Alpes.

plan



Partenaire Principal et Place Centrale

Partenaire Le Marché

Partenaire Ateliers

careho remercie ses premiers inscrits à sa 3e édition

Stand N° 1516	Stand N° 1507	Stand N° 1414	Stand N° 1602
Stand N° 1304	Stand N° 1313	Stand N° 1403	Stand N° 1307
Stand N° 1614	Stand N° 1302	Stand N° 1403	Stand N° 1606
Stand N° 1508	Stand N° 1608	Stand N° 1609	Stand N° 1308
Stand N° 1308	Stand N° 1810.1	Stand N° 1715	Stand N° 1308
Stand N° 1402	Stand N° 1806	Stand N° 1522	Stand N° 1406
Stand N° 1404	Stand N° 1511	Stand N° 1714	Stand N° 1709
Stand N° 1404	Stand N° 1718	Stand N° 1701	Stand N° 1505
Stand N° 1601			

Consultez la liste complète de tous nos exposants sur notre site internet!
www.careho.ch/exposants

exposants

	No	Secteur
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen	1701	17
Amstein	1305	13
Applitec	1612	16
Aromawave	1303	16
Association hôtelière du Valais	1509	15
Baabuk	1805	18
Banholzer	1505	15
Bellitalia	1611	16
Bevanar & Dorga	1601	16
Boulangerie Michellod	1812	18
Brunner Anliker	1610	16
Caffè Chicco d'Oro	1414	14
Cafina	1408	14
Cave La Cinquième Saison	1512	15
Cedar succursale suisse	1407	14
Cerutti «Il Caffè»	1312	13
Chai du Baron	1507	15
Coca-Cola HBC	1519	15
Comex	1704	17
Distillerie Studer & Co	1304	13
Ditzler	1313	13
Domaine Jean-René Germanier SA	1308	13
Domaines Chevaliers	1403	14
DP Nettoyage	1510	15
Ecobion a 40 ans!	1307	13
Edelsun	1607	16
Egro Rancilio	1614	16
Elco	1801	18
Erwin Aeby, Langenbach, cuisineMODERN	1711	17
Food Concepts by FC Solutions	1518	15
Formation incluse	1613	16
FRXSH Vertrieb	1505	15
Happy Professional	1508	15
Helvetiq	1805	18
Hero	1606	16
Hotel & Gastro formation Suisse	1613	16
Hotel Spider	1511	15
Hotela	1509	15
Hugentobler Système de cuisson suisse	1608	16
Hunn Gartenmöbel	1506	15
Hunn Gartenmöbel	1310	13
Iddi Informatique	1521	15
Illy	1413	14
Jaton-Gavillet	1609	16
Jok Pub	1513	15
La Compagnie des Desserts	1602	16
Lamatec SA	1617	16
L'Artisan Glacier	1516	15
Léguriviera	1308	13
Les Fils de Charles Favre	1302	13
Maison Gilliard	1403	14
Maison MAYE	1715	17
Maison Truffe	1520	15
Me-Group	1705	17
Mérat	1308	13
Meubles Descartes	1402	14
Mirus Software	1806	18
Mobiletic	1521	15
Narimpex	1517	15
Novadelta Suisse	1710	17
Nutriyado	1605	16
Papival	1309	13
Petit Forestier	1522	15
Presto Café	1504	15
Prodemo	1406	14
Pschitt	1515	15
Quality Brau	1721	17
Restocook	1719	17
Restorex - INOXA	1306	13
Rotor Lips	1404	14
Ruocco Antipasti Manufaktur	1514	15
Schuler Caves St-Jacques	1401	14
Service Equipement	1603	16
Sunkhronos - Web evolution	1511	15
SWICA - Organisation de santé	1714	17
Swisspool Balneo	1708	17
Terra Nostra	1604	16
TMC Aqua	1709	17
Transgourmet / Prodega	1311	13
Vac Star	1404	14
Walker le goût du Valais	1502	15
Xalala - Café de spécialité	1718	17
Zown / LPTent	1301	13

Les Etals	**1810**
Biscuits Agathe	
Confiland Swiss Selection	
Dicifood	
Distillerie du Léman	
Génépi Artisanal	
Hiestand	
La pochette.ch	
La Sobrerie	
Lemon Brothers	
Les Folies de Magali	
Les ibériques	
Loretta 1888	
Porcelli Nicola	
Senthe	

Le Marché	**1811**
Cave de l'Orlaya	
Laiterie d'Orsières	
Il Gusto della Pasta Fresca	
Les Fruits de Martigny	
Les Salaisons de Bagnes	
Malternative	
Santa Maria Swiss SA - Sicafé	
SwissFish Gastronomy	

Les Start Up	**1615**
Biolia Sàrl / EcoCook	
GastronomIA	