



PROGRAMME TABLES RONDES & ATELIERS DEMONSTRATION



*Vous souhaitez **échanger** avec vos pairs sur l'évolution de votre métier et de votre marché ?*

*Vous recherchez des **idées** pour **développer** votre clientèle ?*

Les ateliers démonstration et les tables rondes ont été créés pour vous !

Venez faire le plein d'idées à PRORESTEL du dimanche 16 au mardi 18 mars à Saint-Malo (Bretagne)

Mise à jour : 21.02.2008



cuisine collective



TABLES RONDES

Echanger et débattre, entreprendre l'évolution future : Le Carré

Adapter son offre, faire évoluer ses prestations et ses méthodes de fonctionnement, appréhender les changements de réglementation, envisager l'avenir de son exploitation : autant d'informations recherchées par les professionnels des filières, visiteurs de PRORESTEL.

PRORESTEL créé le Carré comme un lieu d'échanges et de débats où se succéderont pendant trois jours plus de huit thématiques. La première édition de ces tables rondes aura pour socle la valorisation de notre environnement dans le travail au quotidien de l'industrie hôtelière et des métiers du goût : démarches qualité dans l'hôtellerie, image de la gastronomie bretonne, gestion des ressources en produits de la mer, promotion des produits issus des cultures et de l'élevage en Bretagne, mise en avant dans démarches de développement durable dans l'industrie hôtelière...

Basés sur l'intervention d'acteurs institutionnels et professionnels, confrontant et mêlant tour à tour les connaissances théoriques et les témoignages sur des expériences vécues, les tables rondes se veulent dynamiques, courtes et concrètes.

Thèmes, horaires, partenaires des tables rondes (lieu : Le Carré, en fin de salon) :

Les vins naturels : un autre regard (durée 1h00)

Qu'est ce que le vin naturel ? Comment les développer sur sa carte ? Mieux connaître les vins naturels pour mieux les défendre : tel est l'objectif de cette table ronde.

Dimanche 16 mars à 11h00 et lundi 17 mars à 13h00

Partenaires : Lycée Hôtelier de Dinard, Association Vini Circus

La Bretagne, un jardin de la mer à portée de main (durée 1h00)

Les produits de la mer sont à l'honneur pour cette nouvelle édition. Cette table ronde aura pour but de valoriser et d'expliquer la gestion des ressources, la labellisation, l'utilisation des produits par les Chefs etc.

Dimanche 16 mars à 14h30, lundi 17 mars à 16h00, mardi 18 mars à 12h00

Partenaires : Inter Bio Bretagne, Normapêche, Comité de la Moule de Bouchots AOC

Existe – t-il une gastronomie bretonne ? (durée 1h30)

Dans le cadre de l'Année de la Gastronomie (2007/2008) orchestrée par le Comité Régional du Tourisme de Bretagne, on s'attachera à souligner la valorisation des produits régionaux et de la Bretagne par les Chefs : explication des labels, présentation des associations de Chefs et de l'intérêt de travailler en réseau.

Lundi 17 mars à 18h00, mardi 18 mars à 16h30

Partenaires : Comité Régional du Tourisme de Bretagne, Fédération Régionale des Pays d'Accueil Touristiques de Bretagne, Réseaux (Tables et Saveurs, Restaurants du Terroir et Crêperies Gourmandes)

Permis d'exploitation des débits de boissons : état des lieux (durée 30mn)

La présentation se veut ludique et testera au travers d'un "quizz" les connaissances de nos visiteurs ! Après quelques mois d'application de la nouvelle réglementation, cette table ronde a également pour objectif de dresser l'état des lieux en région.

Dimanche 16 mars à 16h00, mardi 18 mars à 9h30

Partenaires : UMIH 35 Côte d'Emeraude

Hôtels : aides à la transmission et à la reprise (durée : 1h00)

Valorisation du dispositif ORATEL au travers des trois principales étapes, que sont l'évaluation, le financement et la transmission du bien. Explication de la démarche, premiers résultats, état des lieux de la transmission des établissements hôteliers en Bretagne : tels seront les angles d'approche très concrets de cette table ronde.

Dimanche 16 mars à 18h30, lundi 17 mars à 9h30 et mardi 18 mars à 10h30

Partenaires : CRCI Bretagne

Recrutement, transmission des savoirs, fidélisation de son personnel : un enjeu qui vous concerne (durée : 1 heure)

Comment valoriser son métier : recrutement, transmission des savoirs, moyens de fidélisation du personnel. Des spécialistes de la formation et du recrutement vous présenteront les points essentiels à intégrer au quotidien dans son management.

Lundi 17 mars à 14h30

Partenaires : CRPEFIH (Commission Régionale Paritaire Emploi Formation de l'Industrie Hôtelière), Performance Bretagne RH+ et ANPE

Développer l'attractivité de son établissement en préservant ses marges : la qualité environnementale, une démarche rentable ? (durée : 1h00)

Du petit geste au projet complet, il s'agira d'expliquer le principe de base et de démontrer la faisabilité d'une telle démarche avec le témoignage de professionnels. Ce sera également l'occasion de rappeler les atouts de la démarche qualité, et de faire le point sur les labels existants.

Dimanche 16 mars à 17h00 et mardi 18 mars à 15h00

Partenaires : CRCI Bretagne, Fédération Régionale des Pays d'Accueil Touristiques de Bretagne, CDT 35

Hôtels et restaurants : des labels qualité au service de votre établissement !

Cette table ronde a pour ambition de présenter les outils actuels à disposition des professionnels leur permettant de valoriser la qualité de leurs établissements (service, métiers...) auprès de leurs clientèles.

Lundi 17 mars à 11h00, mardi 18 mars à 13h30

Partenaires : CRCI Bretagne, Direction Régionale du Tourisme, Fédération Régionale des Pays d'Accueil Touristiques de Bretagne

Conférence sur le thème du développement durable avec Claude Chenu, Werner et Mertz

Exposant au salon, Claude Chenu SAS, spécialisée en produits d'hygiène et matériel de nettoyage, vous présentera à l'Espace VIP la gamme de produits écolabel Green Care.

Lundi 17 mars à de 15h00 à 17h00

Partenaires : Werner et Mertz

ATELIERS DEMONSTRATION

Valoriser l'information et les échanges entre professionnels

Les professionnels sont confrontés à une évolution permanente des besoins de leurs clientèles. La consommation hors foyer se modifie, des produits nouveaux émergent, des nouvelles méthodes de travail apparaissent, les moyens d'informations sont nombreux. Cependant rien ne remplace la relation humaine, les rencontres avec ses pairs, l'échange d'expériences.

Aussi, PRORESTEL mise sur trois ateliers de démonstration répartis sur l'ensemble du salon permettant la multiplication des événements, des animations culinaires, et des échanges entre acheteurs, fournisseurs et partenaires.

"Côté mer, les produits de la Côte, des petits ports et du grand Large; côté terre, la fraîcheur de primeurs : en Haute-Bretagne, la gastronomie est un art de vivre" et les partenaires des animations vous accueilleront tout au long des trois jours de l'événement pour une série de dégustations riche en découverte et en variété. Plus de sept thématiques, sur des durées très courtes (45mn), seront présentées aux visiteurs, leur permettant de déguster et d'échanger avec leurs pairs lors du parcours du salon.

Thèmes, horaires et partenaires :

Cuisine allégée : recherche et applications

Objectif : valoriser les applications et recherches en art culinaire allégé, nouvelle formation au Lycée Hôtelier de Dinard

Dimanche 16 mars : Atelier 1 de 10h30 à 11h30, Atelier 2 de 16h30 à 17h30, Atelier 3 de 9h00 à 10h00

Lundi 17 mars : Atelier 2 de 13h30 à 14h30, Atelier 3 de 9h00 à 10h00

Mardi 18 mars : Atelier 1 de 16h30 à 17h30, Atelier 3 de 13h30 à 14h30

Partenaires : Lycée Hôtelier de Dinard

Les Produits de la Mer vu par les Chefs des Escales Gourmandes

Les Chefs de l'Association des Escales Gourmandes conçoivent et vous présentent leurs dernières recettes en valorisant les produits régionaux.

Dimanche 16 mars : Atelier 1 de 9h00 à 10h00, Atelier 2 de 13h30 à 14h30, Atelier 3 de 15h00 à 16h00

Lundi 17 mars : Atelier 2 de 16h30 à 17h30, Atelier 3 de 10h30 à 11h30

Mardi 18 mars : Atelier 2 de 9h00 à 10h00, Atelier 3 de 15h00 à 16h00

Partenaires : Escales Gourmandes, Inter Bio Bretagne, Normapêche, Amann Mad

Les Produits de la Mer vu par les équipes du Lycée Hôtelier de Dinard

Les Produits de la mer sont à l'honneur cette année à PRORESTEL ! Les élèves et professeurs vous présentent leurs dernières recettes, fruit de leur imagination.

Dimanche 16 mars : Atelier 1 de 16h30 à 17h30, Atelier 2 de 10h30 à 11h30, Atelier 3 de 12h00 à 13h00

Lundi 17 mars : Atelier 2 de 9h00 à 10h00, Atelier 3 de 15h00 à 16h00

Mardi 18 mars : Atelier 2 de 16h30 à 17h30, Atelier 3 de 9h00 à 10h00

Partenaires : Lycée Hôtelier de Dinard, Inter Bio Bretagne, Normapêche, Amann Mad

Revisiter la Cuisine au Beurre

Objectif : valoriser le beurre dans la cuisine, démystifier son usage et montrer ses capacités à valoriser le goût des aliments et à magnifier les alliances entre produits.

Dimanche 16 mars : Atelier 1 de 13h30 à 14h30 et de 18h00 à 19h00, Atelier 2 de 15h00 à 16h00, Atelier 3 de 10h30 à 11h30

Lundi 17 mars : Atelier 2 de 10h30 à 11h30, Atelier 3 de 13h30 à 14h30

Mardi 18 mars : Atelier 1 de 15h00 à 16h00, Atelier 2 de 12h00 à 13h00, Atelier 3 de 10h30 à 11h30

Partenaires : Le Cercle Culinaire, Amann Mad, Lycée Hôtelier de Dinard

Démonstration de cocktails

Présentation spectaculaire et démonstration visuelle seront au programme :

Dimanche 16 mars : Atelier 1 de 15h00 à 16h00, Atelier 2 de 12h00 à 13h00, Atelier 3 de 18h00 à 19h00

Lundi 17 mars : Atelier 2 de 12h00 à 13h00 et de 18h00 à 19h00, Atelier 3 de 18h00 à 19h00

Mardi 18 mars : Atelier 2 de 15h00 à 16h00, Atelier 3 de 16h30 à 17h30

Partenaires : Lycée Hôtelier de Dinard, Tentations Québécoises

Les Produits Volailles : nouvelles filières vues par les Chefs des Escales Gourmandes

Le Canard Semi Sauvage et le Poulet Gris Cendré représentent deux nouvelles filières mises au point par la Chambre d'Agriculture 35.

Cet atelier permettra aux Chefs d'imaginer, de concevoir et de vous présenter des recettes valorisant ces nouveaux produits.

Dimanche 16 mars : Atelier 2 de 9h00 à 10h00, Atelier 3 de 13h30 à 14h30

Lundi 17 mars : Atelier 2 de 15h00 à 16h00

Mardi 18 mars : Atelier 2 de 10h30 à 11h30, Atelier 3 de 12h00 à 13h00

Partenaires : Escales Gourmandes, Chambre d'Agriculture 35, Inter Bio Bretagne, Amann Mad

Les Produits Volailles : nouvelles filières vues par les équipes du Lycée Hôtelier de Dinard

Le Canard Semi Sauvage et le Poulet Gris Cendré représentent deux nouvelles filières mises au point par la Chambre d'Agriculture 35.

Imaginer, concevoir et présenter au public des recettes valorisant ces nouveaux produits constituera le challenge des équipes!

Dimanche 16 mars : Atelier 1 de 12h00 à 13h00 et Atelier 3 de 16h30 à 17h30

Lundi 17 mars : Atelier 3 de 12h00 à 13h00

Mardi 18 mars : Atelier 2 de 13h30 à 14h30

Partenaires : Lycée Hôtelier de Dinard, Chambre d'Agriculture 35, Inter Bio Bretagne, Amann Mad

Atelier dessert : le 400^{ème} Anniversaire Québec vu par les Malouins

Recettes bretonnes à base de produits québécois et recettes québécoises vues par les Bretons : nouveau challenge pour les élèves de l'Institut de Formation et d'Apprentissage de St Jouan des Guérets dans le cadre de la célébration du 400^{ème} anniversaire Québec fêté par la ville de St Malo tout au long de l'année 2008.

Lundi 17 mars : Atelier 3 de 16h30 à 17h30

Partenaires : Institut de Formation et d'Apprentissage de St Jouan des Guérets, Tentations Québécoises

Atelier démonstration METRO

Métro, exposant au salon, vous présente en avant première les dernières nouveautés de leur gamme alimentaire. Un grand Chef de Bretagne interviendra sur l'Atelier METRO et mettra à l'honneur les produits de la mer en provenance de nos criées Bretonnes.

Lundi 17 mars : Atelier 1 de 10h00 à 19h00

Organisé par METRO St Malo.

Atelier démonstration AIM

Exposant au salon, AIM, spécialisé en abattage, découpe et désossage de porc, bœuf, veau et agneau, vous fait déguster sa nouvelle gamme de produits.

Mardi 18 mars : Atelier 1 de 9h00 à 14h00

Organisé par AIM Groupe.

**PRORESTEL est un événement exclusivement réservé aux professionnels de la
Restauration Hors Domicile, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation**

Du dimanche 16 au mardi 18 mars 2008

A l'Espace Duguay-Trouin à Saint-Malo (Bretagne, Ille-et-Vilaine)

Heures d'ouverture de 9 heures à 19 heures 30 (18 heures pour le dernier jour mardi 18 mars)

Entrée sur présentation d'un badge d'accès ou sur invitation (pré-enregistrement sur le site
Internet du salon : www.prorestel.com)



Un atout pour
entreprendre

CONTACT ORGANISATION :

CCI PAYS DE ST MALO
Pôle Tourisme & Evénements
BP 185

35 409 SAINT-MALO cedex
Tel : 02 99 20 63 00