

Entr'Acte

Supplément du journal des cafetiers, restaurateurs et hôteliers romands, **LE CAFETIER**

Mise en place
für die Zukunft.
Seit 60 Jahren.



ige ho 60

15. – 19.11.2025
MESSE BASEL
IGEHO.CH

POWERED BY
pistor

Derrière
un **bon**
restaurateur
se cachent
toujours
de **bons**
produits.



Igeho

15.-19.11.2025

PROFITEZ CHAQUE JOUR DU SHOW
CULINAIRE EN DIRECT DU CHEF
TORSTEN GÖTZ

STAND ALIGRO
B 141 – HALLE 1.1



Billets disponibles
dans votre marché



ALIGRO

Plus de qualité pour votre argent.

Passablement de « grands » acteurs économiques ou politiques jettent un regard parfois condescendant sur le secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Il est vrai qu'il ne contribue directement « que » à près de 2% de notre PIB, notre richesse nationale. Mais à y regarder de plus près, on constate aussi que ce secteur crée ici au moins 3% des emplois. De plus, si on y ajoute ses effets indirects, incluant les transports, les achats, les événements culturels, ou encore les services utilisés par les touristes, cette part peut monter jusqu'à 3, voire 5%, selon les analyses. Tout cela est loin d'être négligeable !

Le secteur agroalimentaire, agriculture, viticulture et élevage compris, quant à lui, auquel l'hôtellerie et la restauration sont, par nature, intimement liées, génère chaque année quelque 60 milliards de francs de marché au niveau du commerce de détail et de la transformation. Ces chiffres – et d'autres que nous ne citerons pas ici au risque de barber le lecteur – sont trop souvent ignorés.

Par son ampleur et sa fréquentation, le Salon Igeho de Bâle a le mérite de « remettre l'église au milieu du village ». Il témoigne non seulement de l'importance et du dynamisme des secteurs évoqués plus haut, mais aussi de leur apport vital à la force de notre économie, garante de notre prospérité. Si la petite « foire » de 1965, consacrée exclusivement à la restauration collective, est devenue ce qu'elle est, c'est-à-dire l'un des plus importants rendez-vous européens de l'hôtellerie, de la restauration, de la gastronomie, des repas à emporter, du secteur « Care », etc., ce n'est évidemment pas fortuit !

Mais là n'est peut-être pas l'essentiel : au risque de paraître quelque peu sentimental, voire romantique, nous dirons ici qu'Igeho est aussi le lieu d'une grande réunion de « famille » ; la grande « famille » de celles et ceux qui consacrent leur vie, souvent avec passion, et parfois au mépris de leur propre bien-être, à nous recevoir, à nous nourrir et à prendre soin de nous. Ils entretiennent une part essentielle du lien social qui nous assemble et sont la source de nombreux « petits bonheurs » qui caressent notre quotidien.

Du 15 au 19 novembre, à Bâle, ils peuvent enfin se retrouver « entre eux », partager leurs soucis et leurs espoirs ; échauffer des projets ; découvrir de quoi seront faits leurs lendemains, à travers les innovations ; conclure peut-être quelques affaires et pourquoi pas... prendre un peu de bon temps en flânant dans le dédale des stands ; suivre une conférence sur l'intelligence artificielle et sur ses implications ; assister à un concours de pâtisserie, découvrir de nouvelles recettes ou de nouveaux produits et – pourquoi pas – céder à un coup de cœur.

Allez-y, vous ne serez pas déçus !

GEORGES POP

Igeho 60

Zahlreiche „große“ Akteure aus Wirtschaft und Politik betrachten den Hotel- und Gaststättengewerbe manchmal mit Herablassung. Es stimmt, dass dieser Sektor „nur“ etwa 2% zu unserem BIP, unserem nationalen Wohlstand, beiträgt. Bei genauerer Betrachtung stellt man jedoch fest, dass dieser Sektor mindestens 3% der Arbeitsplätze schafft. Rechnet man seine indirekten Auswirkungen hinzu, darunter Transport, Einkäufe, kulturelle Veranstaltungen oder auch Dienstleistungen, die von Touristen in Anspruch genommen werden, kann dieser Anteil laut Analysen auf bis zu 3 oder sogar 5 % steigen. All dies ist keineswegs zu vernachlässigen! Der Agrar- und Lebensmittelsektor, einschließlich Landwirtschaft, Weinbau und Viehzucht, mit dem das Hotel- und Gaststättengewerbe naturgemäß eng verbunden ist, generiert jedes Jahr einen Marktumsatz von rund 60 Milliarden Franken im Einzelhandel und in der Verarbeitung. Diese Zahlen – und andere, die wir hier nicht nennen wollen, um den Leser nicht zu langweilen – werden allzu oft ignoriert.

Aufgrund ihrer Größe und Besucherzahlen hat die Igeho in Basel das Verdienst, „die Kirche wieder in die Mitte des Dorfes zu rücken“.

Sie zeugt nicht nur von der Bedeutung und Dynamik der oben genannten Branchen, sondern auch von ihrem entscheidenden Beitrag zur Stärke unserer Wirtschaft, die unser Wohlstand garantiert. Dass sich die kleine „Messe“ von 1965, die sich ausschließlich der Gemeinschaftsverpflegung widmete, zu dem entwickelt hat, was sie heute ist, nämlich zu einem der wichtigsten europäischen Treffpunkte für Hotellerie, Gastronomie, Take-away-Mahlzeiten, den „Care“-Sektor usw., ist natürlich kein Zufall!

Aber vielleicht ist das nicht das Wesentliche: Auch auf die Gefahr hin, etwas sentimental oder sogar romantisch zu wirken, möchten wir hier sagen, dass die Igeho auch ein Ort ist, an dem eine große „Familie“ zusammenkommt; die grosse «Familie» all jener, die ihr Leben oft mit Leidenschaft und manchmal unter Missachtung ihres eigenen Wohlbefindens darauf verwenden, uns zu empfangen, zu bewirten und zu versorgen. Sie pflegen einen wesentlichen Teil des sozialen Zusammenhalts, der uns verbindet, und sind die Quelle vieler «kleiner Freuden», die unseren Alltag bereichern.

Vom 15. bis 19. November können sie sich endlich in Basel „unter sich“ treffen, ihre Sorgen und Hoffnungen teilen, Projekte schmieden, durch Innovationen entdecken, wie ihre Zukunft aussehen wird, vielleicht ein paar Geschäfte abschließen und warum nicht...

Verbringen Sie eine schöne Zeit beim Bummeln durch das Labyrinth der Stände, besuchen Sie einen Vortrag über künstliche Intelligenz und deren Auswirkungen, schauen Sie sich einen Backwettbewerb an, entdecken Sie neue Rezepte oder Produkte und – warum nicht – lassen Sie sich zu einem Spontankauf hinreißen. Gehen Sie hin, Sie werden nicht enttäuscht sein!

Georges Pop

Retrouvez Petit Forestier sur le salon IGEHO à Bâle

du 15 au 19 novembre
Stand B515



Petit Forestier

3

ÉDITO IGEHO

5-6

LE DIRECTEUR D'IGEHO
INTERVIEW

8

IGEHO : SOIXANTE ANS DE PRÉSENCE
(PRESQUE) ININTERROMPUE

9

EXPOSITION SPÉCIALE
HÔTEL UTOPIA

10

BARS, COCKTAILS ET SPIRITUEUX

11

RISING STAR
RÉCOMPENSER L'INNOVATION DANS LE
SECTEUR DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION

12

LE RESTAURANT SUISSE DU FUTUR



Photos : © MCH Messe Schweiz (Basel) AG, 2023

13

L'IA AU SERVICE DE L'HÔTELLERIE

14

HÔTELLERIE ÉCORESPONSABLE

15

DES TENUES PROFESSIONNELLES

16

ARÈNE CULINAIRE

17

LE BOOM DES MICROPOUSSES

18

LEFA

19

POWER PARTNER 2025

20-23

EXPLORER ET DÉCOUVRIR
NOS COUPS DE CŒUR!

24-26

PROGRAMME



rex-royal

Swiss Coffee Machines

Polyvalent.
Innovant.
Swiss Made.

Découvrez notre gamme
fiable et performante
à l'Igeho de Bâle.

Du 15 au 19 novembre 2025
Hall 1.0, stand A106





rex-royal.ch

4

ENTR'ACTE IGEHO 2025 - Supplément du journal LE CAFETIER - 7 novembre 2025 N°17



LE DIRECTEUR D'IGEHO

« J’aime fréquenter les restaurants, la bonne chère, ma ville de Bâle et... recevoir du monde ! »

ÂGÉ DE 41 ANS, BENJAMIN EULAU A REJOINT L'ÉQUIPE D'IGEHO EN AVRIL 2022, AVANT D'EN PRENDRE LA DIRECTION UNE ANNÉE PLUS TARD. PENDANT DEUX ANS, LUI ET SON ÉQUIPE N'ONT PAS MÉNAGÉ LEURS EFFORTS POUR PRÉPARER LE PROCHAIN SALON QUI AURA LIEU DU 15 AU 19 NOVEMBRE À BÂLE. LA MANIFESTATION FÊTE SON 60^E ANNIVERSAIRE, A FAIT PEAU NEUVE ET ANNONCE DE NOMBREUSES NOUVEAUTÉS. SON DIRECTEUR NOUS A CONFIÉ NE PRATIQUER QU'ÉPISODIQUEMENT LE FRANÇAIS. IL A CEPENDANT FAIT L'EFFORT DE NOUS RÉPONDRE DANS LA LANGUE DE MOLIERE. GRAND MERCI À LUI !

PROPOS RECUEILLIS PAR GEORGES POP

“ Fabriqué en Suisse
Conçu pour durer
Apprécié des chefs
Plébiscité par les professionnels ”

valentine.ch

NEW

The CORE By Valentine

ENTR'ACTE IGEHO 2025 - Supplément du journal LE CAFETIER - 7 novembre 2025 N  17

5

BENJAMIN EULAU COMMENT SE PRÉSENTE IGEHO 2025 ?

BENJAMIN EULAU: Je suis très optimiste, sûr et certain que cette nouvelle édition aura du succès. Nous avons changé passablement de choses pour rendre la visite encore plus agréable. Il m’est difficile d’énumérer ici toutes les transformations. Mais je vous donne deux exemples : cette année, en plus de notre «Kocharena» (Arène culinaire), des «espaces dégustations» seront répartis sur toute la surface de la manifestation pour satisfaire les petits appétits. D’autre part, nous aurons cette fois un espace entièrement consacré aux bars. Il existe quelque 3000 bars en Suisse qui dispensent du plaisir à leurs clients. Il était temps de leur faire honneur...

VOUS AUREZ CEPENDANT UN PEU MOINS D’EXPOSANTS QU’IL Y A DEUX ANS ?

B. E.: C’est vrai ! Certains secteurs que je ne citerai pas traversent des difficultés. Ils ont préféré s’abstenir. Nous avons donc perdu des exposants. Mais nous en avons aussi gagné d’autres. Ils seront au nombre de 400, ce qui est tout à fait satisfaisant. Je dois préciser que nous avons décidé de ne pas utiliser une des halles de la «Messe Basel» que nous occupions il y a deux et dont certaines parties étaient restées vides. Nous sommes désormais plus concentrés, en exploitant aussi certains espaces extérieurs. Du coup, l’ensemble est beaucoup plus convivial. Nous misons beaucoup sur ce climat chaleureux pour séduire nos visiteurs.

IL Y A 60 ANS, LE PREMIER SALON ÉTAIT UNE MODESTE MANIFESTATION CONSACRÉE À LA SEULE RESTAURATION COLLECTIVE. DEPUIS, IGEHO A PRIS UNE IMPORTANCE CONSIDÉRABLE... ?

B. E.: Vous savez, nous ne sommes en réalité que le miroir des secteurs qui sont représentés



“PROFESSIONNELLEMENT, JE SUIS IMPATIENT DE VOIR ARRIVER LE JOUR DE L’OUVERTURE. DÉCOUVRIR LE JOUR «J» TOUS CES STANDS ET TOUS CES VISITEURS QUI LES PARCOURENT, C’EST UN IMMENSE BONHEUR POUR MOI ET MON ÉQUIPE.

ici. Si nous sommes aujourd’hui le plus important salon professionnel de Suisse, et l’un des plus importants d’Europe, nous le devons à l’incroyable dynamisme et à l’inventivité de ces ressorts de notre économie : l’hôtellerie, la restauration, le «care» et toutes ces entreprises, ces exploitations qui se consacrent à la fabrication de produits alimentaires, de boissons, d’outils, de nouvelles méthodes de gestion, etc. Ce monde a connu d’immenses bouleversements en 60 ans. Mais ce qui n’a pas changé, c’est le besoin de contact direct, d’échanger des expériences, de faire du réseautage, ainsi que, bien évidemment, les plaisirs de la table et la découverte de nouvelles saveurs.

À TITRE PERSONNEL, QU’EST-CE QUI VOUS ATTIRE LE PLUS ?

B. E.: Professionnellement, je suis impatient de voir arriver le jour de l’ouverture. Découvrir le jour «J» tous ces stands et tous ces visiteurs qui les parcourent, c’est un immense bonheur pour moi et mon équipe. C’est inexprimable après le travail consenti... Et puis, une fois ce moment passé, je me réjouis des rencontres, des tables partagées, des dégustations. Je suis un grand gourmand ! Je me réjouis aussi d’aller assister aux divers concours.

UN MOT POUR LES ROMANDS ?

B. E.: Igeho se veut une manifestation nationale. Sans présence romande, notre salon

serait amputé de cette part de notre pays. Nous faisons tout ce qui est en notre pouvoir pour que les Romands, exposants ou visiteurs, se sentent à l’aise. D’ailleurs ma bonne ville de Bâle a toujours été une ville très amicale à l’endroit des Romands.

Alors amis romands, venez ! Nous vous attendons...

Photos: © MCH Group AG

Le sourire du directeur

Pourquoi le cacher: Benjamin Eulau est un homme charmant qui aime le contact, partage sa bonne humeur et s’enthousiasme pour son travail. Ce Bâlois pur sucre, très attaché à sa ville, est né il y a 41 ans dans la cité rhénane. Formé à l’économie, à la gestion et à l’entrepreneuriat, il «s’est fait les dents dans l’événementiel lié à la gastronomie puis dans la restauration, sans jamais quitter son coin de pays. “Je suis toujours resté à Bâle”, confie-t-il en riant. Lorsqu’il a repris la direction d’Igeho, tout était à refaire, après quatre ans d’absence, en raison de la pandémie. Mais lui et son équipe sont

parvenus à remettre la manifestation sur pied. L’édition de 2023 fut un grand succès avec plus de 48 000 visiteurs. Et cet incorrigible optimiste espère bien répéter cette réussite lors de celle qui s’annonce. Côté vie privée, il confie spontanément: “Avec mon épouse, nous avons trois filles, encore petites, et deux chiens. Je consacre énormément de temps à ma famille, à côté de mon travail. C’est un vrai bonheur!”. Il ajoute aussitôt: “Mais je trouve toujours le temps d’aller manger au restaurant, avec des collègues ou des amis. La bonne cuisine est un des plaisirs de la vie et je ne m’en prive jamais!”

G.P.



BERNDORF LUZERN
NOUVEAUTÉ
NOUVEAU DANS L'ASSORTIMENT

Himalaya
Berndorf Luzern AG

BEARD®
SOLUTIONS HORECA

Venez nous rendre visite à l’Igeho et découvrez comment tous vos sens seront sollicités sur notre stand.

SENTIR VOIR
GOÛTER TOUCHER
ENTENDRE

HALL 1.1 STAND C117

www.berndorf.ch

**LA SUISSE A
BON GOÛT**

83%

**des clients des restaurants
accordent de
l'importance
à l'origine
suisse de la viande.**

Source: Marketagent, 2025



Vos clients apprécient la viande suisse.
Servez-leur, vous aussi, la qualité d'ici.
Voir l'enquête représentative auprès des clients:
la-suisse-a-bon-gout.ch/resto



Mon choix.

Suisse. Naturellement.



IGEHO: *soixante ans de présence (presque) ininterrompue*

PLUS GRANDE FOIRE DE SUISSE, ET AU-DELÀ, CONSACRÉE À L'HÔTELLERIE, LA GASTRONOMIE ET LE CATERING, IGEHO A VU LE JOUR EN NOVEMBRE 1965 À BÂLE, À L'ÉPOQUE SOUS LE NOM DE «INTERNATIONALE FACHMESSE FÜR GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG», EN FRANÇAIS «SALON INTERNATIONAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE». AU FIL DES ANS, LA MANIFESTATION S'EST ÉTOFFÉE, ÉLARGISSANT SON ÉVENTAIL DE PRESTATIONS: SI LA RESTAURATION COLLECTIVE CONTINUE À Y OCCUPER UNE PLACE IMPORTANTE, C'EST TOUT LE SECTEUR DE L'ACCUEIL QUI Y TROUVE DÉSORMAIS UN ESPACE.

GEORGES POP



Photos: © MCH Messe Schweiz (Bâle) AG, 2023

Un bijou de l'architecture contemporaine

La manifestation se déploie désormais dans le vaste complexe du «Messe Basel», le superbe centre de foires de la ville, inauguré en 2013, et réalisé par le cabinet d'architectes bâlois Herzog & de Meuron. Situé au cœur de la cité rhénane, il offre de spacieuses halles d'exposition, un grand espace événementiel multifonctionnel, ainsi que le «Congress Center Basel» et ses 25 salles de conférences. Le parc des expositions couvre une surface de 141000 m², dont plus de la moitié sont destinés à accueillir des stands.

LES APPRENTIS CUISINIERS À L'ÉPREUVE ET À L'HONNEUR

Trois jours durant, les 17, 18 et 19 novembre, à la Kocharena (Arène culinaire) d'Igeho, des apprentis cuisiniers, filles et garçons, se succéderont, par équipe de deux, pour préparer un plat créatif et équilibré pour deux personnes; tout cela en moins de 30 minutes! Autant dire que le sang-froid et le sens de l'organisation des participants seront mis à rude épreuve. Les binômes se verront remettre une viande ou une volaille, ainsi qu'un panier aléatoire de garnitures pour imaginer et préparer leur recette.

Depuis sa création, ce salon professionnel, qui accueille des dizaines de milliers de visiteurs, venus non seulement de toute la Suisse, mais aussi d'Allemagne, de France et d'Italie, se tient tous les deux ans à Bâle. Le rendez-vous a toujours été respecté, à une exception près, en 2021, en raison de la pandémie de coronavirus. Depuis quelques années, Igeho accueille aussi la Lefa, (abréviation de «Lebensmittel-Fachmesse»), qui est le plus important rassemblement de l'industrie agroalimentaire helvétique.

À l'occasion de son 60^e anniversaire, les organisateurs de la foire annoncent pour les visiteurs une rétrospective vidéo sur les décennies passées, ainsi qu'une grande fête d'anniversaire organisée le mardi soir (18 novembre) pour les exposants et les visiteurs. Mais la manifestation se veut aussi tournée vers l'avenir: plusieurs rencontres sont prévues consacrées à l'avenir du secteur de l'accueil et, notamment, aux nouvelles technologies qui bouleversent les méthodes de travail.

Suisse. Naturellement.

RINGARDE, LA DÔLE?

A déguster avec modération

SWISS WINE
VALAIS

Valais
GRAVÉ DANS MON CŒUR.

OSE LA DÔLE

EXPOSITION SPÉCIALE

Hôtel Utopia

OÙ VA L'INDUSTRIE DE L'HOSPITALITÉ ? À QUOI RESSEMBLERA-T-ELLE DANS 20, 30, VOIRE 60 ANS ? LA RÉPONSE SE TROUVE DANS L'EXPOSITION SPÉCIALE « HÔTEL UTOPIA », PRÉSENTÉE LORS DE L'IGEHO 2025 PAR NEXI SUISSE SA. CETTE INSTALLATION S'APPUIE SUR LES RECHERCHES ET HYPOTHÈSES DES EXPERTES EN PROSPECTIVE DE L'INSTITUT FRAUNHOFER, ENRICHIES PAR DES ANALYSES DE TERRAIN ET DES ENTRETIENS SPÉCIALISÉS. IL EN RÉSULTE DES SCÉNARIOS D'AVENIR BIEN DOCUMENTÉS SUR LES THÈMES DE LA ROBOTIQUE, DE L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE, DU DÉVELOPPEMENT DURABLE ET DES NOUVELLES FORMES DE PLAISIR.

MANUELLA MAGNIN



Un film immersif produit grâce à l'IA invite à la réflexion, tandis que des conférences et discussions quotidiennes avec des experts permettent d'approfondir les sujets. Et dans le restaurant de l'École hôtelière de Thoun, l'avenir se déguste aussi dans l'assiette.

CONTENU DE L'EXPOSITION SPÉCIALE « HÔTEL UTOPIA »

Film IA « Future Hospitality »

Plongez dans le futur de notre branche sur un écran à 270°. Cuisine, chambres, robotique – en 5 minutes, vous entrez dans une vision utopique de l'hospitalité de demain.

Zone de rencontre « Hôtel Utopia »

Le film est utopique – mais la réalité n'est pas si loin. Dans cette zone, découvrez ce qui est

déjà faisable aujourd'hui : robots cuisiniers, hologrammes... De véritables surprises vous attendent.

Conférences et panels

Chaque jour, 1 à 2 conférences de haut niveau suivies de panels de discussion sont organisées autour des grands thèmes du futur. De quoi nourrir votre inspiration.

Utopia Dining

Le soir, l'École hôtelière de Thoun présente son restaurant visionnaire avec IA, robotique et menus futuristes. Une expérience sensorielle hors du commun. Réservation vivement conseillée.

À propos de l'Institut Fraunhofer

Cet institut, basé en Allemagne, est l'une des principales organisations mondiales de recherche appliquée. Elle joue un rôle majeur dans l'innovation en plaçant la recherche sur les technologies de pointe et le transfert des résultats vers l'industrie au cœur de ses priorités. La particularité de Fraunhofer réside dans la part importante de ses revenus issus de l'industrie, garantissant une collaboration étroite avec le secteur privé et une orientation constante de la recherche vers le marché. Depuis 75 ans, Fraunhofer collabore étroitement avec ses partenaires issus de l'industrie, de la recherche et du secteur public pour concrétiser les innovations. Car le transfert de connaissances constitue l'épine dorsale de notre système d'innovation.

La mission de Fraunhofer est d'agir en tant que partenaire, guide et moteur pour l'industrie. Le modèle Fraunhofer, éprouvé et reconnu, fournit la base de ce processus de transformation et sert de boussole fiable pour un transfert réussi et orienté vers le marché.

M. M.

Partner der Schweizer Juniorenkochnationalmannschaft



Partenaire de l'Équipe nationale Junior des Cuisiniers



POUR PROS & CHAMPIONS DU MONDE

Depuis 16 ans, nous sommes fournisseur de l'équipe nationale junior des cuisiniers – actuel champion du monde. Une partie de nos recettes est destinée à la promotion des jeunes talents.



BESTSELLER 2024 – KAI KIRITSUKE

www.world-of-knives.ch



BARS, COCKTAILS ET SPIRITUEUX

Un univers en pleine mutation



FACE À DES CONSOMMATEURS EN QUÊTE DE SENS, D'AUTHENTICITÉ ET DE SOBRIÉTÉ, LES CARTES DES BARS SE RÉINVENTENT ENTRE CRÉATIVITÉ, RESPONSABILITÉ ET EXPÉRIENCE. IGEHO FAIT LE POINT AVEC UN UNIVERS ENTIÈREMENT DÉDIÉ.

MANUELLA MAGNIN

En 2025, boire un cocktail n'est plus seulement un acte de consommation : c'est une expérience où chaque gorgée raconte une histoire. Même si la modération est de mise lorsqu'on parle d'alcool, l'univers des spiritueux et des cocktails a toujours de beaux jours devant lui. Les clients veulent déguster sans excès : place aux cocktails à faible teneur en alcool et aux mocktails élaborés, aussi complexes et élégants que leurs équivalents alcoolisés. Les spiritueux sans alcool gagnent en raffinement, tandis que la transparence sur l'origine, la composition et la teneur en sucre devient un gage de qualité.

Le local et le saisonnier s'imposent aussi comme une évidence. Les bars s'inscrivent dans une logique « farm-to-glass » : herbes du jardin, sirops maison, distilleries artisanales et cartes évolutives au fil des saisons. Une approche durable qui renforce le lien entre terroir, créativité et gastronomie.

Côté spiritueux, la hiérarchie change. L'agave conserve sa suprématie – tequila et mezcal s'installent dans la mixologie haut de gamme – tandis que le cognac, l'armagnac ou le brandy signent leur retour dans des cocktails contemporains. Les mixologues explorent aussi de nouveaux horizons gustatifs : saveurs umami, fermentations, infusions, pour des créations plus subtiles et moins sucrées.

Enfin, l'expérience devient centrale. La mise en scène du cocktail participe à l'émotion du moment. Certains bars privilégient le minimalisme, bannissant les garnitures inutiles au profit de la pureté du goût. D'autres osent le « micro-cocktail », format dégustation qui invite à la découverte.

DES ÉVÉNEMENTS À NE PAS MANQUER

SAMEDI 15 NOVEMBRE

14H - 14H50
Tendances, opportunités et défis dans le secteur des spiritueux !
Scène Barbesuch

15H À 15H30
Réussir dans le monde des bars et des spiritueux grâce à Instagram
Scène Barbesuch

16H À 17H50
Lauréats 2025 du Swiss Spirits Review
Cheminée Chats

DIMANCHE 16 NOVEMBRE

15H À 15H50
Masterclass sur le whisky avec Arthur Nägele
Igeho-Atelier

15H À 19H
Basel BarTender Cocktail Competition 2025
Arène culinaire



16H À 17H30
Masterclass sur le baijiu, célèbre eau-de-vie chinoise
Igeho-Atelier

LUNDI 17 NOVEMBRE

12H À 12H50
Comment gagner des concours de cocktails
Scène Barbesuch



14H À 14H50
Ginseidank le Podcast
Scène Barbesuch

15H À 15H50
Craft Spirits & Farm to Shaker - traditions, terroir et nouvelles tendances
Igeho-Atelier



16H À 16H50
Tequila & Mezcal - découvrez la véritable diversité des agaves
Igeho-Atelier

MARDI 18 NOVEMBRE

15H À 15H50
Spiritueux suisses - un patrimoine culturel local
Igeho-Atelier

Tobias Köpfel
Directeur général

Livia Köpfli
Vente & Service interne

igeho

"Venez nous rendre visite sur notre stand. Nous nous réjouissons d'avance des discussions passionnantes que nous aurons avec vous!"

Hall 1.0 Stand B112

www.hupfer-schweiz.ch

HUPFER
SCHWEIZ AG

Gagnez un VarioCart sur notre stand Igeho!

RISING STAR

Récompenser l'innovation dans le secteur de l'hôtellerie-restauration

LE PRIX « IGEHO RISING STAR » A ÉTÉ INSTAURÉ IL Y A DEUX ANS, LORS DE LA PRÉCÉDENTE ÉDITION D'IGEHO, AFIN DE RÉCOMPENSER LES CRÉATEURS D'ENTREPRISES ET LES « JEUNES POUSSÉS » (START-UP), DANS LE SECTEUR DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION AU SENS LARGE (HOSPITALITY). AU DÉBUT DE CETTE ANNÉE, UNE QUINZAINE D'ENTREPRISES ONT ÉTÉ SÉLECTIONNÉES POUR SE PRÉSENTER AU CONCOURS. À LA SUITE D'UN PREMIER VOTE PUBLIC, CINQ CANDIDATS SONT ENCORE EN LICE POUR LA GRANDE FINALE QUI AURA LIEU LE 18 NOVEMBRE.

GEORGES POP



Les entreprises qui se disputeront le trophée et le prix en espèces sont, par ordre alphabétique : la société Catchfree (Appenzell) qui produit des « fruits de mer » vegan ; la société Circunis (Zurich), une plateforme de valorisation des surplus alimentaires ; la maison Foodflows (Küssnacht) qui propose des produits issus de fermes brésiliennes écoresponsables ; GoNina (Zurich), une start-up qui utilise l'intelligence artificielle pour prévenir le gaspillage alimentaire dans la restauration et la boulangerie, ainsi que l'entreprise Yumame Food (Küssnacht) qui produit des aliments durables à base, notamment, de champignons.

UN JURY D'EXPERTS

Lors de la finale, les cinq finalistes pourront présenter leurs activités et réponses aux questions du jury,

Le jury sera présidé par Pascal Bieri, le cofondateur de Planted, une entité indépendante (Spin-Off) de l'École polytechnique de Zurich (ETH Zurich), fondée en 2019. © eatplanted.com

présidées par Pascal Bieri, le cofondateur de Planted, une entité indépendante (Spin-Off) de l'École polytechnique de Zurich (ETH Zurich), fondée en 2019. Son but : réduire la consommation de viande en fabriquant des substituts à partir de protéines végétales.

Il aura à ses côtés Claus-Heinrich Daub, professeur en gestion durable des entreprises à la Haute école spécialisée du Nord-Ouest de la Suisse (FHNW), Marina Helm Romaneschi, responsable du secteur Marketing & Innovation chez Swiss Food Research, Christine Schäfer, chercheuse à l'Institut Gottlieb Duttweiler, Rebecca Clopath, cuisinière alpine et Christian Gerber, responsable de la gestion de l'innovation à la coopérative ZFV-Unternehmungen (ZFV), l'une des principales entreprises suisses de restauration et d'hôtellerie, avec plus de 200 établissements.

DES INNOVATIONS PROMETTEUSES

En 2023, lors de sa première édition, le prix Igeho Rising Star avait été remporté par l'entreprise Eggfield pour ses produits à base de plantes qui peuvent remplacer les œufs. Selon Benjamin Eulau, le directeur de la manifestation « Les candidatures que nous recevons révèlent des innovations remarquables. De nombreuses jeunes entreprises ont un grand potentiel pour relever les défis de demain dans le secteur de la restauration. »



Egro MoDe – machine à café automatique pour une utilisation dans un espace réduit.
egrosuisse.ch/fr/mode



INVICTA – ergonomie, stabilité et facilité d'utilisation dans un design élégant.
egrosuisse.ch/fr/invicta

Désormais avec buses vapeur iSteam Pro

LE RESTAURANT SUISSE DU FUTUR

Entre nature et intelligence artificielle

OÙ DÎNERONS-NOUS DANS 30 ANS ? DANS QUEL UNIVERS ? DE QUOI SERONT COMPOSÉS LES METS QUE NOUS DÉGUSTERONS ? NOUS AVONS DEMANDÉ À L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE D'IMAGINER NON SEULEMENT UN ÉTABLISSEMENT TYPE, MAIS AUSSI SON AMBIANCE ET L'EXPÉRIENCE QU'IL OFFRIRA AUX CONVIVES. À SAVOURER AVEC DES PINCETTES.

MANUELLA MAGNIN AVEC IA

Un laboratoire d'émotions, un temple éco-tech avec une promesse : manger mieux, ressentir plus, et rêver durablement, ça vous dit ? C'est ce que prédit l'intelligence artificielle lorsqu'on l'interroge sur sa vision d'un restaurant suisse du futur où dîner deviendrait une expérience sensorielle totale, un voyage à travers les montagnes et les forêts suisses réinventées par la technologie. Un restaurant où se mêleront durabilité, innovation et émotions pour façonner une gastronomie nouvelle, entre nature augmentée et design immersif.

L'IA nous prédit un espace qui respire la nature, transcendée par la technologie. Côté déco et design, le vert mousse et le cuivre rappellent les forêts et l'artisanat, tandis que le blanc glacier et le gris acier évoquent la pureté alpine et la précision suisse. Le bleu nuit et l'argent apportent une touche futuriste, presque cosmique. Les matières – bois brut, pierre locale, verre intelligent, textile recyclé et métal poli – créent une symbiose entre tradition et innovation. La lumière devient une matière vivante : douce, holographique, mou-



vante selon les plats, transformant chaque repas en une chorégraphie visuelle.

DANS L'ASSIETTE

La cuisine, elle, est signée par une nouvelle génération de chefs explorateurs. Leurs créations s'appuient sur le concept « Du sol à la sphère » : chaque plat raconte le cycle complet de la vie, de la terre à l'expérience sensorielle.

Les protéines végétales suisses, les champignons cultivés localement, les plantes sauvages et les fermentations maison côtoient les viandes ou fromages cultivés en laboratoire à partir d'ADN suisse (!).

Les assiettes, imprimées en céramique 3D, accueillent vapeurs aromatiques et bulles comestibles. Le service, à la fois robotisé et incarné, se fait par des assistants discrets, tandis que le chef apparaît en réalité augmentée, expliquant l'origine de chaque création.

PROLONGER L'ÉMOTION

Ici, la technologie ne remplace pas l'émotion : elle la prolonge. Les tables tactiles connectées permettent de visualiser en réalité augmentée le parcours des ingrédients, du champ aux fourneaux. Les menus holographiques s'adaptent aux préférences nutritionnelles, et l'éclairage

circadien module votre énergie tout au long du repas.

Un robot sommelier suggère des accords inédits : vins bio suisses, mocktails moléculaires ou infusions de montagne réinventées.

ÉCOSYSTÈME VERTUEUX

Le restaurant est une miniature d'écosystème vertueux. L'énergie provient du solaire et de la géothermie locale. Les déchets organiques sont intégralement transformés en compost ou biogaz urbain. Les fermes verticales locales fournissent herbes, microalgues et fleurs comestibles, tandis que les emballages sont biodégradables ou comestibles. Zéro plastique, zéro déchet, zéro compromis !

SONS DE LA NATURE REMIXÉS

La bande sonore mêle bruits de vent, craquements de bois et cloches lointaines, remixées électroniquement pour créer une ambiance alpine futuriste. Les sons et les odeurs diffusées en micropulsations accompagnent chaque plat, harmonisant goût, ouïe et odorat.

L'humain de demain dira si l'IA avait raison. Espérons toutefois que viande et fromage ne seront pas cultivés en laboratoire et qu'il restera bel et bien des vaches pour égayer nos alpages.





Un excellent café? À tout moment!

Intelligent, notre système de filtration PURITY C iQ corrige automatiquement les fluctuations de qualité de l'eau. Le statut de tous les filtres installés est consultable à tout moment dans le cloud. Le goût du café est toujours excellent, tandis que la gestion des filtres gagne en facilité et en transparence.
Turn on the difference.



www.brita.ch



igeho

15.-19. Novembre 2025, Messe Basel
Venez nous voir! halle 1.1, stand A101

L'IA AU SERVICE

de l'hôtellerie

L'hôtel du futur est appelé à devenir un véritable écosystème d'expériences sensorielles, technologiques et durables. Dès l'entrée, le concept d'accueil se transformera radicalement. Fini les files d'attente à la réception : le check-in se fera automatiquement, par reconnaissance faciale ou via une application mobile. À la place du comptoir traditionnel, des hologrammes ou assistants virtuels accueilleront les visiteurs, répondant instantanément à leurs besoins et suggérant activités, restaurants ou événements locaux selon leurs préférences. Les lobbys deviendront des espaces hybrides. Conçus comme des lieux de rencontre et de créativité, ils abriteront des zones de coworking, des salons immersifs ou encore des expositions digitales. Grâce à des technologies de réalité augmentée et de projection, chaque

espace pourra se métamorphoser selon le moment de la journée ou le profil des clients.



Dans les chambres, l'intelligence artificielle prendra le relais. Les clients pourront tout contrôler – lumière, température, rideaux, ambiance sonore ou olfactive – d'un mot ou d'un geste, grâce à une interface vocale ou mobile intuitive. Des capteurs analyseront en continu la qualité de l'air, l'humidité ou la température corporelle afin d'ajuster automatiquement l'environnement pour un confort optimal. Le mobilier sera modulable, permettant de transformer la pièce en bureau, espace

de détente ou zone de remise en forme selon les besoins. Les murs et plafonds deviendront des façades digitales : panoramas virtuels, ciel étoilé ou œuvres numériques à la demande. Enfin, un robot-butler livrera boissons ou repas, tandis que mini-cuisines connectées et modules de bien-être – luminothérapie, méditation, surfaces de massage – compléteront cette expérience d'hospitalité ultra-personnalisée.





mer
canto

Ancrage régional, réseau efficace.



igeho



Mercanto, la place de marché numérique B2B pour Food, Non-Food et Healthcare.



Halle 1.1
Stand B140
15-19 nov. 2025
Messe Basel

HÔTELLERIE ÉCORESPONSABLE

Deux exemples genevois

GENEVA MARRIOTT HOTEL PRIMÉ POUR SON ENGAGEMENT



Le Geneva Marriott Hotel a été honoré du prix « Thermique renouvelable » lors des trophées SIG de la transition énergétique 2024. Cette distinction récompense les efforts innovants et durables de l'établissement pour réduire son empreinte carbone et promouvoir l'utilisation des énergies renouvelables, alignés avec les objectifs ambitieux de Marriott International.

Cette récompense souligne l'engagement de cet établissement en matière de développement durable et renforce sa position de leader dans la transition énergétique.

L'établissement est fondé sur une approche éthique aux standards élevés. Pour répondre à cette exigence, l'ensemble du bâtiment est équipé d'un système de chauffage urbain: l'eau est ainsi chauffée jusqu'à 120 degrés grâce aux déchets domestiques qui sont brûlés. Pour la climatisation, l'eau est collectée dans la nappe phréatique pour refroidir le bâtiment, elle est ensuite retournée à la terre sans aucune pollution. De plus, les fenêtres sont équipées de vitrages Saint Gobain électrochromes. Cette technologie de verre teinté s'ajuste automatiquement en fonction de la température extérieure pour rafraîchir ou réchauffer les espaces. L'hôtel va encore plus loin en matière de durabilité grâce à un bâtiment intelligent autoventilé, des bornes de recharge électrique ainsi qu'un vaste espace à la disposition des clients pour garer les vélos.

TEMPO D'ÉCO DES MEUBLES ÉCORESPONSABLES

Économiste de formation, Emmanuel Barreto a passé 25 ans à œuvrer pour la gestion durable des déchets auprès d'organisations internationales comme l'ONU, la Banque mondiale ou l'Union européenne. Fort de cette expérience, il accompagne notamment des hôtels dans leur transition écologique avant d'opérer, en 2020, une reconversion vers le design d'intérieur, diplôme du British College of Interior Design en poche. Depuis sa boutique genevoise de la rue de la Corraterie, il propose aujourd'hui des meubles et objets de décoration issus de matériaux recyclés ou durables, tout en continuant à gérer des projets européens.

Son offre variée – chaises, luminaires, tapis, vaisselle, tables ou fauteuils – s'adresse aussi bien aux particuliers qu'aux professionnels. Emmanuel Barreto sélectionne soigneusement ses fournisseurs en Suisse et en Europe, s'assurant du respect des critères sociaux et environnementaux. Ses créations illustrent l'upcycling: tapis en filets de pêche et PET, tabourets faits de pots de yaourt, vases en verre recyclé, vaisselle en bois de Bernex ou encore chaises en cuir de mycélium, entièrement végétal. Même les métaux proviennent de résidus de carrosserie et le bois de démolition.



Sa clientèle, éclectique, partage une même volonté: consommer mieux. Des jeunes sensibles à l'écologie aux hôtels cherchant un narratif durable, tous plébiscitent la beauté et l'éthique de ces pièces uniques. Si les prix restent comparables à ceux du design haut de gamme, ils s'accompagnent d'une valeur ajoutée: celle de préserver la planète.



M.M.

ARTISANAT & PASSION

— créées pour vous séduire —

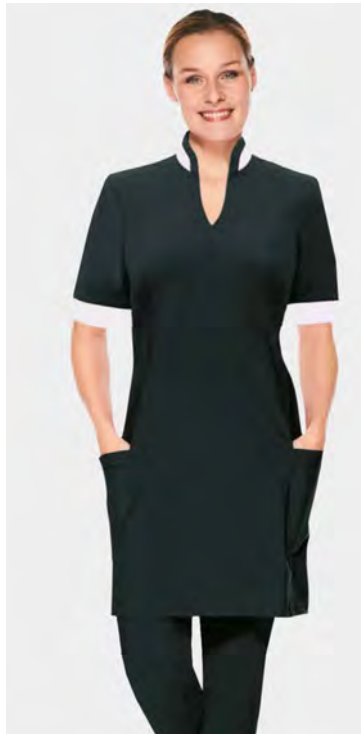
Goûtez l'innovation, découvrez nos nouveautés.

IGEHO BÂLE

HALL 1.1

STAND C109

lapasteria.hilcona.com



DES TENUES PROFESSIONNELLES *élégantes, seyantes... et durables !*

LE BIEN-ÊTRE DES CLIENTS DANS LE SECTEUR DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE, OU CELUI DES PATIENTS, DANS CELUI DES SOINS, COMMENCE PAR L'AISANCE ET L'ALLURE DU PERSONNEL. LA MAISON « FEEL BETTER THAN GOOD », INSTALLÉE DEPUIS QUELQUES MOIS À VILLARS-SUR-GLÂNE, DANS LE CANTON DE FRIBOURG, PROPOSE DES TENUES DE TRAVAIL ÉLÉGANTES ET CONFORTABLES POUR LES PROFESSIONNELS. L'ENTREPRISE Y VOIT UN MOYEN STYLÉ D'AFFICHER UNE IMAGE QUI, DÈS L'ACCUEIL, LAISSE UNE IMPRESSION SOURIANTE ET ACCOMMODANTE.

G. P.

Fondée à la fin des années nonante à Zurich par une passionnée de style et de design, la créatrice suisse Andrea Welti, l'entreprise fait désormais figure de référence dans le domaine de la « slow fashion ». Ce mouvement prône une approche de la mode plus réfléchie et plus éthique. C'est ainsi que « feel better than good » utilise uniquement des matériaux recyclés de haute qualité. Sa production se veut économe en ressources et sa chaîne d'approvisionnement de proximité contribue à la durabilité de l'ensemble.

UNE IMPRESSION DE COMPÉTENCE ET DE STYLE

Fabriqués en Suisse et en Europe, les vêtements imaginés par les équipes de la maison offrent des coupes flatteuses, des tissus respirants et une finition facile d'entretien. « De beaux vêtements de travail en disent plus long que mille mots et trans-

mettent aux clients, dès le premier instant, une impression de compétence, de style et d'hospitalité », souligne Andrea Welti.

RÉSISTANTS À L'HUILE ET AU CHLORE

Outre leur élégance et leur large palette de couleurs, qui les éloigne de l'« uniformisation », les tenues professionnelles de la gamme « Care Collection » ont d'autres qualités : ils sont infroissables, sèchent rapidement et résistent à l'huile et au chlore. Les textiles utilisés sont tous certifiés OEKO-TEX® 100, un label qui garantit l'absence (ou la concentration limite) de substances chimiques considérées comme nocives ou présentant des risques connus pour la santé ou l'environnement. Andrea Welti et son équipe seront présentes au stand B115 (Halle 1.1) pour présenter leurs collections, en partenariat avec l'entreprise Textilwerke TWB.



SWISS GASTRO SOLUTIONS EST VOTRE PARTENAIRE FOODSERVICE DE CONFIANCE

Nous sommes votre spécialiste sur le marché suisse du foodservice et faisons partie des chefs de file de la production suisse de denrées alimentaires. Nous mettons l'accent sur une offre variée et de grande qualité pour les restaurants, la restauration collective, l'hôtellerie, la restauration événementielle ainsi que les maisons de retraite et les hôpitaux.



© Swiss Gastro Solutions

Les avantages des produits high convenience pour la cuisine professionnelle

Les produits high convenience ouvrent le champ des possibles aux professionnels de la cuisine. Vous gagnez un temps précieux, garantisiez une qualité élevée constante et minimisez le gaspillage alimentaire. Les portions peuvent être calculées avec précision, ce qui permet une planification précise et augmente la rentabilité. Repas à la carte, buffet, service de banquet ou restauration collective : les produits high convenience sont synonymes de menus réussis, efficaces et à un niveau élevé et constant.

Réussir vos plats en quelques étapes

2, 3 ou 4 manipulations : avec un degré de convenance défini individuellement pour les produits Swiss Gastro Solutions, vous pouvez créer des offres attrayantes, appréciées et délicieuses, garantes de fraîcheur saisonnière et de créativité. Même si les res-

sources sont limitées et les équipes de cuisine restreintes, vous pouvez travailler de manière optimale, également en cas de forte affluence.

Nouveautés pour la cuisine professionnelle

Swiss Gastro Solutions propose désormais quatre plats de viande précuits à base de viande suisse ainsi que les Vegi Planet Pops végétariens, à base de protéines de blé avec une panure croustillante de cornflakes. Ces nouveautés permettent une préparation rapide et apportent une diversité créative à votre carte. Comblez les papilles de vos clients avec des moments de plaisir innovants.

Swiss Gastro Solutions - Votre partenaire pour des processus de cuisine intelligents sur toute la ligne

Avec Swiss Gastro Solutions, vous disposez d'un partenaire expérimenté, qui connaît les besoins de

la restauration et propose des solutions innovantes. Notre objectif : vous aider à convaincre votre clientèle jour après jour et ce, rapidement, efficacement et toujours avec un maximum de qualité. Faites confiance à nos produits high convenience, pour une cuisine capable de maîtriser les défis quotidiens. Notre équipe de vente se tient à votre disposition.

La passion du goût et de l'art culinaire

nous vous recommandons notre nouvelle brochure : Les plats cuisinés pratiques et ultra-rapides. Vous y trouverez douze pages de conseils pratiques, de propositions de calcul et de menus qui montrent à quel point le high convenience est simple à utiliser dans la cuisine professionnelle. Laissez-vous inspirer et bonne chance!

Inspiration et assistance : notre nouvelle brochure

Pour encore plus d'inspiration et de sécurité dans la planification,

Feuilletez
notre
dernière
brochure.



Fresh Food & Beverage Group SA
Swiss Gastro Solutions

Erlenwiesenstrasse 9 | 8604 Volketswil
Tél. 058 570 92 92 | swissgastro@swissgastro.ch
info@swissgastro.ch

LE BOOM DES MICROPOUSSES

ELLES SONT PARTOUT DANS LES ASSIETTES DES CHEFS CRÉATIFS. UNE MODE LANÇÉE IL Y A 25 ANS EN HOLLANDE ET QUI A FAIT DES ÉMULES AUSSI EN SUISSE.

MANUELLA MAGNIN

La mode des micropousses s’est imposée dans la restauration gastronomique et contemporaine, portée par un engouement croissant pour la cuisine saine, durable et esthétique. Récoltées quelques jours après la germination, ces jeunes pousses de légumes, d’herbes ou de fleurs concentrent une densité exceptionnelle de nutriments, d’arômes et de couleurs. Leur taille minuscule contraste avec leur puissance gustative : un concentré de saveurs et de fraîcheur qui séduit aussi bien les chefs étoilés que les restaurateurs engagés dans une démarche locavore.

Les micropousses apportent une touche de sophistication visuelle aux assiettes, mais aussi une dimension sensorielle exquise et parfois surprenante. Les variétés sont infinies : roquette, shiso, basilic, radis rose, coriandre, pois, moutarde ou betterave, chacune offrant une texture et une palette aromatique distinctes. Leur utilisation dépasse désormais la simple décoration : elles sont intégrées aux salades, aux plats végétariens, aux sandwiches gourmets ou encore aux desserts, pour équilibrer, relever ou surprendre.

DEPUIS UN QUART DE SIÈCLE

Cette mode est née voici un quart de siècle en Hollande. À 1 heure à peine de route de l’aéroport de Schiphol-Amsterdam, Koppert Cress a bâti un monde hors du commun qui s’épanouit dans des serres à la pointe de l’écologie.

L’aventure de cet extraordinaire royaume végétal où puisent les plus grands chefs de la planète a débuté à l’aube des années 2000.

Après plus de vingt ans au service d’une société suisse spécialisée en agroalimentaire à l’étranger, et plus particulièrement en Asie, Rob Baan avait besoin de se poser. Fort de ses découvertes gustatives à travers le monde, il se met à produire d’autres saveurs, pour beaucoup inconnues jusqu’alors. Il est rapidement qualifié de « faiseur de goûts ».

L’entreprise a bâti une des serres les plus modernes et les plus durables. Les cultures ont lieu sous LED, bien moins gourmands en énergie que les lampes à sodium. Les LED sont refroidies par de l’eau qui, elle-même stockée à -170 mètres de profondeur, sert à son tour pour le chauffage. Le système vise à



optimiser les consommations d’énergie. Ici, on évite également les pesticides. Cultivées sur des substrats de cellulose issue des forêts durables du nord de l’Europe, les pousses bénéficient d’une culture en lutte biologique qui utilise les insectes pour venir à bout des parasites. Les jeunes pousses s’épanouissent par étages successifs afin d’éviter de s’étendre en surface.

Koppert Cress a fait des émules un peu partout en Europe. En Suisse, plusieurs producteurs se sont lancés dans la production de microvégétaux, se rapprochant ainsi d’une clientèle avide de saveurs locales.



Live à la foire IGEHO !
15 - 19 novembre
Halle 1.0 | Stand B103

A

MÉLIORATION INTELLIGENTE DU NETTOYAGE

Le système de nettoyage de la Nouvelle Ligne A est plus efficace, pour économiser de l’énergie et des ressources tout en simplifiant son entretien. Moins d’efforts, un meilleur fonctionnement et plus d’opportunités de créer des moments inoubliables autour du café.

Tout est dans le moment présent

En savoir plus
aline.franke.coffee



LEFA

Le grand rendez-vous de l'agroalimentaire suisse

DEPUIS 2023, IGEHO INTÈGRE LE SALON LEFA (ABRÉVIATION DE « LEBENSMITTEL - FACHMESSE »), LE POINT DE RENCONTRE LE PLUS IMPORTANT DE L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE HELVÉTIQUE. LEFA SE DÉFINIT COMME UNE PLATEFORME « B2B » (BUSINESS TO BUSINESS) INNOVANTE ET DURABLE, SPÉCIALEMENT CONÇUE POUR RÉPONDRE AUX BESOINS ET DÉFIS DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE.

GEORGES POP

Ce rendez-vous s'adresse en priorité aux professionnels, ainsi qu'aux décideurs des entreprises de transformation de la viande, des boulangeries et pâtisseries, aux entreprises de transformation du fromage et du lait, aux producteurs de boissons, ainsi qu'aux fournisseurs d'aliments transformés prêts à consommer.

UNE PLATEFORME REPRÉSENTATIVE DU SECTEUR

Lefa s'est développée à partir de l'ancienne Mefa, le salon professionnel pour l'industrie

de la viande. Son objectif: élargir l'offre de l'Igeho en incluant désormais la chaîne de l'industrie de transformation alimentaire, afin de répondre à l'évolution du marché qui exigeait une plateforme représentative de ce secteur.

Outre les produits alimentaires ou les équipements, Lefa traite de la gestion de la chaîne d'approvisionnement, de la logistique, de la sécurité, ainsi que des techniques de laboratoire les plus innovantes. La transition énergétique, incluant les solutions de développement durable, dans le domaine du condi-



tionnement, notamment, avec le recours de plus en plus généralisé à l'informatique et à l'intelligence artificielle, est plus que jamais d'actualité.

UN CHIFFRE D'AFFAIRES TRÈS SUBSTANTIEL

Dans son dernier rapport, l'Association pour un secteur agroalimentaire fort (ASSAF), dont le siège est situé à Lausanne, indique qu'en Suisse l'ensemble du secteur élargi de l'agroalimentaire (intrants, production, transformation, distribution, gastronomie, etc.) réalise

annuellement un chiffre d'affaires de plus de 100 milliards de francs, et emploie 500 000 personnes. Il représenterait plus de 15% du PIB helvétique.

Comme ce fut le cas il y a 2 ans, une trentaine d'exposants, actifs dans le secteur de l'agroalimentaire, seront présents cette année au Salon Lefa-Igeho.



Trouvez dès maintenant les appareils de réfrigération qui vous conviennent !



041 666 70 80

igeho 60

info@gkm-ag.ch
www.gkm-ag.ch

VOTRE LIEU DE RENCONTRE GKM LA PLATE-FORME DU FROID GKM HALLE 1.0 - STAND C136!

Découvrez comment nous réalisons facilement votre solution sur mesure.

« POWER PARTNER 2025 »

La maison Pistor à l'honneur

LES ORGANISATEURS D'IGEHO ONT ATTRIBUÉ CETTE ANNÉE LE TITRE DE « POWER PARTNER IGEHO 2025 » À LA MAISON PISTOR, GROSSISTE SPÉCIALISÉ DANS LES PRODUITS POUR LA BOULANGERIE, L'HÔTELLERIE, LA GASTRONOMIE, LES HÔPITAUX ET LES EMS. CE TITRE HONORIFIQUE EST ACCORDÉ À UNE ENTREPRISE QUI SE DISTINGUE PAR SON SOUTIEN AU SALON BÂLOIS. DEVENUE SPONSOR PRINCIPAL DE LA MANIFESTATION, L'ENTREPRISE Y PARTICIPE POUR LA 18^E FOIS.

GEORGES POP

WWW.PISTOR.CH
T. 024 447 37 37

En 2016, Pistor a fêté son centième anniversaire. L'entreprise fut initialement fondée, avec le statut de coopérative d'achat nationale, par les membres de l'Association suisse des patrons boulangers. Depuis, elle n'a pas cessé de se diversifier et de se développer. Son siège principal est aujourd'hui situé à Rothenburg, dans le canton de Lucerne. En Suisse romande sa centrale se trouve à Chavornay dans le canton de Vaud.

UN ABONDANT CATALOGUE

Qu'il s'agisse de produits frais, surgelés ou non réfrigérés, l'entreprise se targue aujourd'hui d'un abondant catalogue de 20 000 produits et propose aussi diverses prestations de service, notamment dans la logistique. L'entreprise de Rothenburg compte désormais 700 collaborateurs, soit une centaine de plus qu'il y a deux ans. Elle continue d'ailleurs de recruter, non seulement en Suisse alémanique, mais aussi en Suisse romande.

Très impliquée dans le développement durable, la maison Pistor a mis en service cette année l'un des plus grands accumulateurs de chaleur souterrains de Suisse centrale, à son siège de Rothenburg. Chaque année, ce réservoir permet d'économiser plus de 100 000 litres de mazout et 330 tonnes de dioxyde de carbone. En outre, un camion de l'entreprise sur dix ne génère aucune émission de CO₂. Sa flotte de livraison est progressivement remplacée par des véhicules électriques.

SOIGNER LES VISITEURS

Pour honorer son titre de « Power Partner 2025 », l'entreprise a fait part de son intention de soigner sa présence : « Nous ferons découvrir à nos visiteurs toute la richesse de notre univers et nous les régalerons avec une grande variété de délices culinaires », a promis son PDG, Patrick Lobsiger.



L'équipe de Pistor au Salon Igeho 2025 : Timo, Petra, Antonio et Marina. IMAGES © PISTOR.CH



ROTAG.SWISS



Hall 1.0
Stand C108

Du 15 au 19 novembre
IGEHO à Bâle

ROTOR *Lips* **FEUMI** **VAC-STAR**

GROUPE ROTAG — LES FABRICANTS DE MACHINES ROBUSTES POUR LA GASTRONOMIE

EXPLORER ET DÉCOUVRIR
nos coups de cœur!

PAR DÉFINITION UN COUP DE CŒUR EST SUBJECTIF: LES PRODUITS ET SERVICES MENTIONNÉS DANS LES PAGES QUI SUIVENT ONT RETENU NOTRE ATTENTION EN RAISON, PAR EXEMPLE, DE LEUR ORIGINALITÉ, TOUS DOMAINES CONFONDUS. ILS NE SONT CEPENDANT EN RIEN REPRÉSENTATIFS, QUANTITATIVEMENT OU QUALITATIVEMENT, DE TOUS CEUX PRÉSENTÉS À IGEHO 2025. EN DÉFINITIVE, IL APPARTIENT À CHACUN DE DÉCOUVRIR SES PROPRES COUPS DE CŒUR, AU GRÉ DES DÉAMBULATIONS ET DES RENCONTRES, DANS L'ANIMÉ DÉDALE DE LA MANIFESTATION.

GEORGES POP



UNE GESTION
INFORMATISÉE
DES APPAREILS



Le logiciel Miele MOVE Connect offre des informations en temps réel sur les émissions de CO₂ des appareils de la gamme Miele Professional, selon leur consommation d'électricité et d'eau. Ce dispositif est déjà utilisé par de nombreux clients de l'entreprise, basée à Spreitenbach (AG), pour rationaliser leurs coûts d'exploitation et réduire les impacts environnementaux. Cette plateforme peut être commandée directement via un PC, une tablette ou un smartphone. Miele AG est le leader mondial sur le marché des appareils électroménagers haut de gamme pour les secteurs de la cuisine et de la cuisson au four.

www.miele.ch/pro

LE « LAIT »
D'AVOINE DURABLE

Fabriquée artisanalement avec des ingrédients régionaux et issus de l'agriculture durable, le surprenant « lait » d'avoine de la JUCKER FARM à Seegräben (ZH) est conditionné dans des bouteilles en verre ou de grands contenants et peut être moussé. Composé d'eau, d'avoine, d'un peu d'huile de colza et de sel, ce « lait » est sans additif. Seuls des enzymes y sont ajoutés qui empêchent la formation de mucus et transforment l'amidon en sucre. Selon certaines études, la production d'un kilo de boissons à l'avoine ne génère que 0,29 kg d'émissions de CO₂, contre 0,9 kg pour celles issues du lait de vache.

www.juckerfarm.ch





PROFIT

Des pâtes suisses innovantes.

De la Suisse, pour la Suisse.
Naturelle et durable.

Les délicieuses pâtes farcies surgelées de notre gamme Profit sont désormais fabriquées avec encore plus d'ingrédients suisses.

Plus d'infos sur pastinella.ch

NOUVEAU
en sachet de 2 kg



Tortellini Rindfleisch
Viande de bœuf



Tortellini Ricotta Spinat
Ricotta épinards



Cappelletti Pilz
Champignons



Œufs plein air suisses



UN PONT
THERMIQUE
AVEC DÉTECTION
AUTOMATIQUE

Afin que les clients puissent déguster des plats chauds, même en cas de retard dans le service, la maison BEER GRILL de Villmergen (AG) a développé un nouveau pont lumineux/thermique infrarouge qui ne s'active que lorsqu'une assiette est détectée. Ce pont thermique, qui offre aussi un éclairage, est disponible en différentes longueurs dans une version à une rangée. Il est conçu pour recevoir jusqu'à 5 assiettes. Le chauffage est assuré par de puissants radiateurs infrarouges qui garantissent une chaleur constante et des températures de service parfaites, tout en étant économes en énergie.

//beergrill.com

DE L'EAU PURE
POUR TOUS LES
USAGES

Entreprise leader dans le secteur des technologies liées à l'eau, la société BWT AQUA AG, basée à Aesh (BL) présente son BWT Wasserbar. Ce dispositif permet de servir en grande quantité une eau du robinet fraîche et parfaitement filtrée, réfrigérée, à température ambiante, gazeuse ou non, ou même chaude pour un thé ou un café. Le dispositif est destiné aux restaurants, aux hôtels et aux cantines.



LE NUMÉRO 1
Pour les meubles de jardin de qualité

Venez nous rendre visite:

igeho 15 au 19 novembre
Hall 1.1 | Stand A112



Hunn Meubles de jardin | hunn.ch MEUBLES DE JARDIN

UN SURPRENANT VERMOUTH DE « RÉCUPÉRATION »

Le « Vermouth cooperativo di Berna » est issu de la récupération des restes de vins provenant de la gastronomie locale, du commerce de vin et des viticulteurs de la région. Il est produit et commercialisé par la maison bernoise TOM'S, spécialisée dans la création de liqueurs amères, de boissons gazeuses et de cocktails amers pour un usage professionnel. Selon ses concepteurs, en évitant le « gaspillage » et grâce à la complicité de tous ceux qui jouent le jeu de la récupération, les reliquats de vin sont transformés en un Vermouth bianco ou rosso aux saveurs fines et « durables ».

www.handcraftedbynature.ch



SAVEURS ITALIENNES À GOGO !

Le stand de la maison Lactalis Suisse SA invite les visiteurs d'Igeho à un voyage savoureux à travers l'univers des spécialités fromagères et charcutières italiennes : salami séché à l'air au prosciutto aromatique, antipasti raffinés, mozzarella crémeuse, etc. Les plus gourmands pourront profiter de dégustations exclusives, mais aussi d'émissions culinaires inspirantes et de conseils personnalisés pour la restauration. Le chef étoilé Antonio Colaïanni et le talentueux cuisinier Fabio Vulcano (photo) seront présents pour partager leur passion pour une cuisine raffinée et créative.

www.lactalis.ch



Pour de belles
et merveilleuses fêtes

UN LOGICIEL POLYGLOTTE
DE GESTION DE L'HYGIÈNE

Leader suisse des produits et systèmes de nettoyage pour les professionnels (hôtels, restaurants, hôpitaux, EMS, etc.) l'entreprise STEINFELS Swiss de Winterthur présente QMSpot, un logiciel modulaire de gestion de l'hygiène et de la qualité. Ce système permet de garder un œil sans fatigue, ni stress, sur tous les paramètres importants, comme les check-lists, le suivi des températures et la gestion des appareils. Avec une centaine de langues à son actif, il permet à presque tous les collaborateurs d'un établissement de travailler dans leur langue maternelle.



UN SURPRENANT
ROULEAU SUISSE À
DÉGUSTER

Le rouleau suisse de la maison Kadi AG, inspirée de la traditionnelle « Berner Platte » est une création originale qui associe des ingrédients typiquement suisses, haricots secs, pommes de terre et lard, à une pâte croustillante. Que ce soit comme snack ou comme plat principal, grâce à sa préparation facile, au four ou au combi-steamer, le rouleau suisse est simple et rapide à servir. Basée à Langenthal, l'entreprise Kadi s'est spécialisée dans les produits à base de pommes de terre, ainsi que d'autres spécialités surgelées.

www.kadi.ch

VOTRE GRAND MOMENT
GOURMAND À L'IGEHO
Découvrez nos nouveautés !



Venez nous rendre visite dans le hall 1.1, stand D105

15. – 19.11.2025 | Messe Basel

Delifrance

delifrance.ch

11H30 - 12H

KOCHARENA

Cérémonie en l'honneur des meilleur-e-s apprenti-e-s du canton

Organisateur: Hotel & Gastro Union

13H - 13H50

SCÈNE BARBESUCH

Façonner l'avenir plutôt que le gérer: l'avenir des associations professionnelles

Organisateur: Drinks Magazin

13H - 13H50

CHEMINÉE CHATS

Pascal Steffen invité du podcast Igeho « Hosting the Hosts »

Organisateur: Cheminée Chats

14H - 14H50

IGEHO-ATELIER

Vous obtenez ce que vous négociez

Organisateur: Manfred Ritschard & Partner GmbH

14H - 14H50

CHEMINÉE CHATS

Le recyclage plutôt que le gaspillage: repenser la durabilité dans la restauration

Organisateur: GastroFutura

14H - 16H

ARÈNE CULINAIRE

Rolf Caviezel en direct: démonstration du Kisag Whipper

Organisateur: Kisag AG

15H30 - 16H50

ARÈNE CULINAIRE

André Kneubühler à l'Arène Culinaire d'Igeho

Organisateur: Hotel & Gastro Union

18H - 22H

ARÈNE CULINAIRE

Utopia Dining by Hotelfachschule Thun - un regard vers l'avenir

Une expérience comme un regard vers l'avenir de la gastronomie – rendue possible par 26 étudiant-e-s de l'École hôtelière de Thoune. Le restaurant éphémère vous emmène dans un voyage immersif, mêlant formes innovantes d'alimentation et de boissons, intelligence artificielle et éléments robotiques.

Organisateur: Hotelfachschule Thun

10H - 12H

STAND D136

Nettoyer les vitres en toute simplicité

Organisateur: AAAB GmbH

11H - 11H50

CHEMINÉE CHATS

Un service et une vente excellents

Qu'est-ce qui compte dans la communication? Comment rivaliser avec les robots et l'IA?

Organisateur: Manfred Ritschard & Partner GmbH

12H - 12H50

CHEMINÉE CHATS

Hôtellerie-restauration durable: construire ensemble un avenir meilleur

Cette table ronde réunit des dirigeants de B Corps certifiées et des entreprises participant au programme Swiss Triple Impact. Ensemble, ils exploreront comment la durabilité stimule l'innovation et renforce la résilience dans le secteur suisse de l'hôtellerie-restauration.

Organisateurs:

CHEF Gourmet

BE WTR

planted.

TRANSGOURMET

B Lab Switzerland

13H - 13H50

SCÈNE BARBESUCH

La restauration peut-elle être durable?

Organisateur: Igeho

13H - 14H

CHEMINÉE CHATS

HOTEL UTOPIA - Voyage dans le temps dans un hôtel futuriste en 2085

Organisateur: Igeho

14H - 14H50

BÜHNE BARBESUCH

Dry et Low ABV comme mode de vie: le comportement de consommation du futur?

Organisateur: Igeho

16H - 17H45

CHEMINÉE CHATS

Employeurs attractifs, remise des prix comprise

Sous la direction de la Hochschule für Wirtschaft und Recht Berlin, Hotel Inside récompense les employeurs les plus attractifs du secteur hôtelier suisse.

Organisateur: Hotel Inside

Technologie professionnelle d'hygiène et de gestion des biodéchets

Visitez-nous: Hall 1.0 Stand A108

Igeho 60

15-19 novembre 2025

m MEIKO

The clean solution

www.meiko-suisse.ch

- LUNDI 17 NOVEMBRE 2025 -

9H30 - 13H30
KOCHARENA
Le concours de cuisine pour les apprenti-e-s
Organisateur: Hotel & Gastro Union

11H - 11H50
CHEMINÉE CHATS
Embaucher d’abord, former ensuite, ou inversement
Organisateur: Manfred Ritschard & Partner GmbH

11H30 - 16H30
STAND HALLE 1.1 C104
Déguste les planted.steaks avec le roi de la lutte suisse Chrigu Stucki
Organisateur: Planted Foods AG

12H - 16H
STAND D136
Nettoyage de matelas certifié – notre contribution à vos étoiles.
Organisateur: AAAB GmbH

13H - 13H50
CHEMINÉE CHATS
Quand l’IA réserve la chambre – Agentic AI dans l’hôtellerie
Organisateur: Nexi Schweiz AG

13H - 13H50
IGEHO-ATELIER
Chris Tanca, fondateur de Cordusio, offre un aperçu des coulisses de la créativité et du processus qui ont façonné le parcours de Cordusio, du concept à l’apéritif italien durable certifié BCorp.
Organisateur: ZEST & ZINC by Casa de Vinos Argentinos

14H - 14H50
IGEHO-ATELIER
Formation à la communication pour le service dans les restaurants
Organisateur: Manfred Ritschard & Partner GmbH

14H - 19H
CONGRESS CENTER BASEL
FOOD IMPACT FORUM - L’impact au menu pour la restauration suisse
Organisateur: Beelong Sàrl

15H - 15H50
IGEHO-ATELIER
Craft Spirits & Farm to Shaker – traditions, terroir et nouvelles tendances
Organisateur: Baradox AG DOX Spirituosen

- MARDI 18 NOVEMBRE 2025 -

9H30 - 13H30
KOCHARENA
Le concours de cuisine pour les apprenti-e-s
Organisateur: Hotel & Gastro Union

10H - 10H50
CHEMINÉE CHATS
La gastronomie étoilée touche-t-elle à sa fin ?
Organisateur: Marmite Verlags AG

11H - 12H
CHEMINÉE CHATS
HOTEL UTOPIA – La santé au travail à l’ère numérique
Organisateurs: Igeho

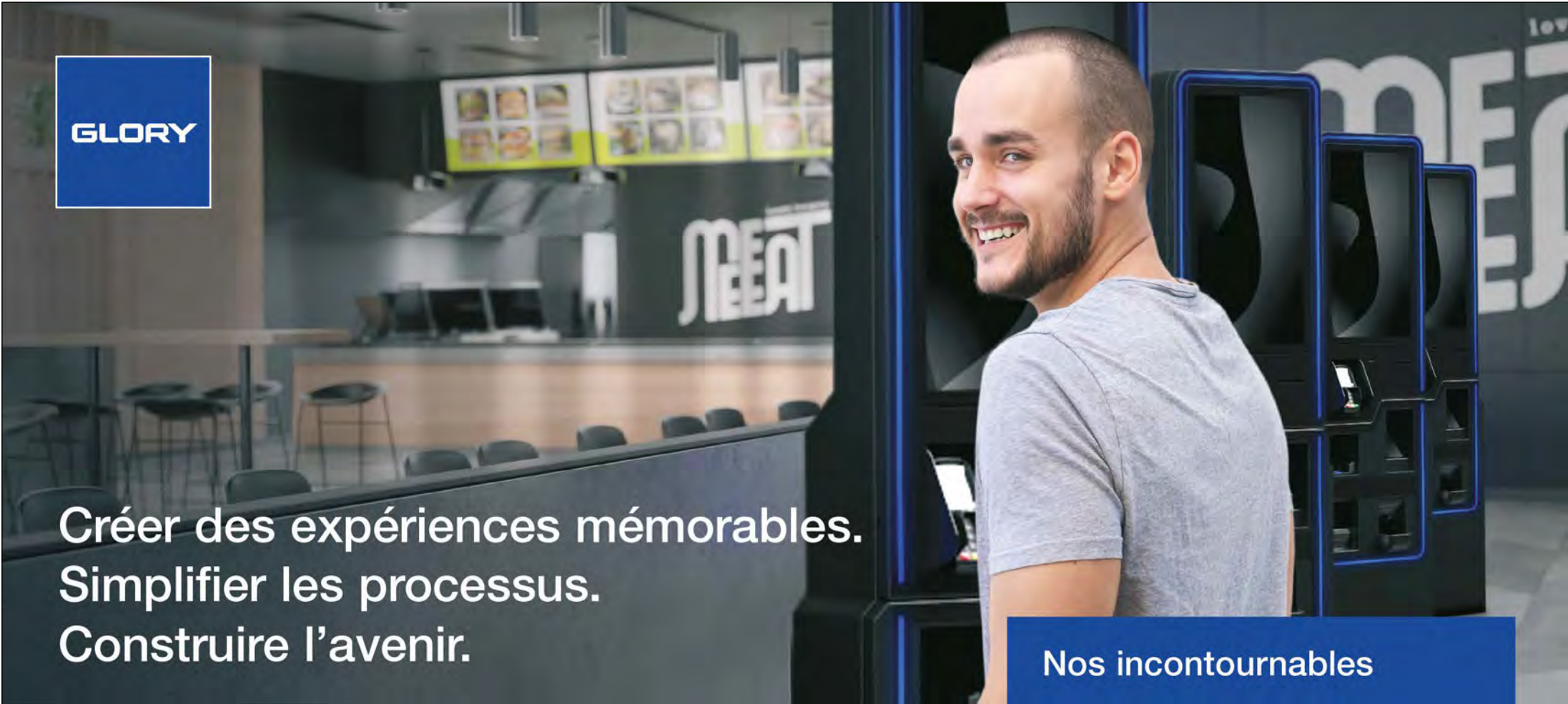
14H - 14H50
IGEHO-ATELIER
Formation à la communication pour la vente dans les bars, les take-away et les magasins
Organisateur: Manfred Ritschard & Partner GmbH

14H - 14H50
SCÈNE BARBESUCH
Le talk intergénérationnel du comptoir
Organisateur: Igeho

16H - 17H
ARÈNE CULINAIRE
La finale: Igeho Rising Star Award 2025
Lors de la finale de l’Igeho Rising Star Award 2025, les cinq finalistes pourront présenter leurs innovations au public, puis répondre aux questions du jury.
Organisateurs: Igeho et Swiss Food & Nutrition Valley

16H15 - 17H15
ARÈNE CULINAIRE
Hospitalité 2.0
Table ronde avec Esther Lüscher (présidente de l’Hotel & Gastro Union), Beat Imhof (président de GastroSuisse) et Martin von Moos (président d’HotellerieSuisse) sur l’avenir de notre branche.





Créer des expériences mémorables. Simplifier les processus. Construire l’avenir.

Découvrez en direct comment les solutions innovantes de Glory, leader mondial, révolutionnent vos processus, réduisent vos coûts et subliment l’expérience client. Rejoignez Glory Global Solutions (Switzerland) AG à l’IGEHO 2025 à Bâle et plongez dans l’univers des paiements modernes, du self-service et de l’optimisation intelligente des espèces pour façonner la gastronomie de demain.

Où ?
Hall 1.1 / Stand A128

Quand ?
Du 15 au 19 novembre 2025
Tous les jours de 09h00 à 18h00



Nos incontournables

C27 Kiosque en libre-service :
Solution tout-en-un de libre-service pour les processus de restauration modernes

CI-10X Système de recyclage de l’argent liquide :
Recyclage des espèces compact et fermé pour des paiements en espèces sûrs et sans contact au point de vente

Vending Wall :
Distributeur automatique modulaire avec libre-service 24h/24 et 7j/7, vérification d’âge par IA et distribution flexible des produits

- MERCREDI 19 NOVEMBRE 2025 -



9H30 - 13H30
KOCHARENA
Le concours de cuisine pour les apprenti-e-s
Organisateur: Hotel & Gastro Union

12H - 12H50
BÜHNE BARBESUCH
L'efficacité derrière le bar
Organisateur: Igeho

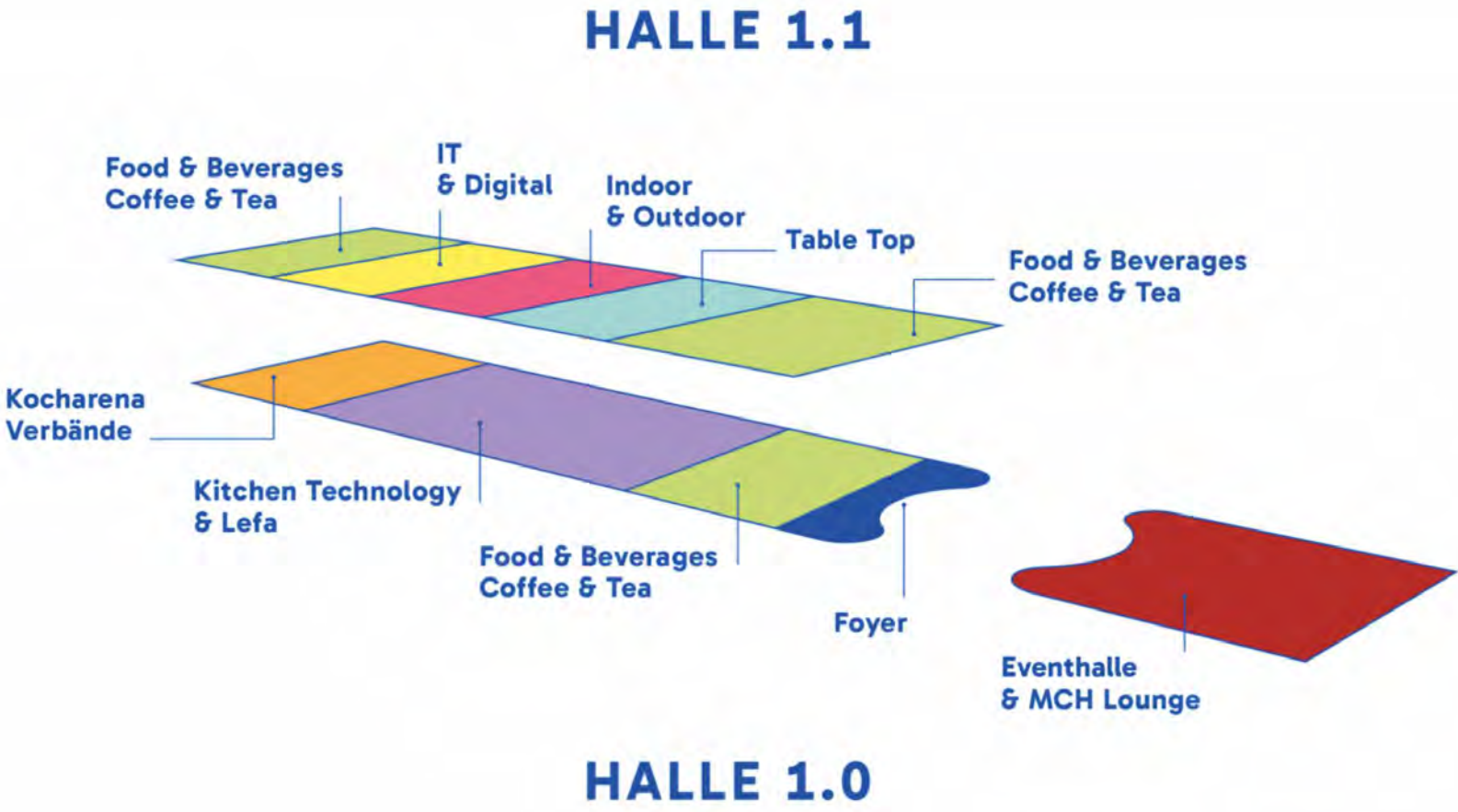
12H - 13H
CHEMINÉE CHATS
HOTEL UTOPIA –
De la théorie directement dans l'assiette du futur
Organisateurs: Igeho

13H - 13H50
CHEMINÉE CHATS
Pratiques circulaires dans les cuisines réelles : cantines, haute cuisine et bon fast food
Organisateur: GastroFutura

14H - 14H50
IGEHO-ATELIER
Formation au leadership pour les chefs d'équipe
Organisateur: Manfred Ritschard & Partner GmbH



PLAN
Igeho
60



RETROUVEZ LE
PROGRAMME IGEHO 2025
www.igeho.ch

IMPRESSUM

Hebdomadaire fondé le 1^{er} octobre 1893.
Journal romand – 132^e année. Paraît le vendredi.

RÉDACTION LE CAFETIER :
Avenue Henri-Dunant 11 – 1205 Genève
Tél. 022 329 97 46 / Fax 022 320 40 25
E-mail: journal@scrhg.ch
Rédactrice en chef: Myriam Marquant
Site internet: www.lecafetier.net

Tirage contrôlé FRP/REMP: 8000 ex.
(32.000 lecteurs par édition)

ENTR'ACTE SUPPLÉMENT DU JOURNAL LE CAFETIER
Journaliste: Manuella Magnin et Georges Pop
Commercial: Grégoire Gindraux
E-mail: g.gindraux@lecafetier.net

RÉGIE PUBLICITAIRE:
SOFIED SA, Avenue Henri-Dunant 11
1205 Genève – Tél. 022 329 97 47

Graphisme: Laurence Bullat
Impression: Atar Roto Presse SA, Genève
Editeur et administration: SOFIED SA,
Avenue Henri-Dunant 11 – 1205 Genève
Photo couverture: © IGEHO 2025
Crédits photo: © DR - Sauf mention contraire

100 ans Ditzler

vivre la tradition, s'orienter
vers le futur

Le bon assaisonnement est synonyme de différence – cela est aussi bien valable en cuisine que chez Ditzler. Chaque recette, chaque ingrédient contient une part de qualité, d'artisanat et d'innovation. En assortissant tradition et touche d'avenir, je sers de la saveur qui associe et enchante les générations.

DITZLER



Igeho
60

ENEZ NOUS
RENDRE VISITE

Halle 1.1
Stand D108

ET RETROUVEZ
NOS PRODUITS SUR
NOTRE STAND!



Une touche
de piquant,
piment vert!

Du pep's
grâce aux
pickles
d'oignons
rouges!



Petites
câpres,
goût
intense!

HUGO REITZEL
1909



PICKLES
D'OIGNONS
ROUGES
EN LAMELLES
N° D.1.31.12423



RONDELLES
DE PIMENTS
JALAPEÑOS
VERTS
N° D.3.30.12241



RONDELLES
DE PIMENTS
JALAPEÑOS
ROUGES
N° D.3.30.12240



CÂPRES
SURFINES
N° D.3.30.12240

Sans Reitzel,
c'est pas pareil!



LAISSEZ-VOUS
INSPIRER
SUR NOTRE
SHOP EN LIGNE !

HUGOREITZEL.CH