



L'entreprise CCV-jeronimo était représentée par Patrick Strobel, responsable des ventes pour la Suisse romande, et Roberto Marazzato.



Directeur de Légufruits, David Lizzola a réuni sur son stand – outre un élégant comité d'accueil – un panel de fournisseurs et le chef Eric Godot.



Chantal Guyomarc'h-Favre (à g.) et Camille Zéni de la société Dallia (vêtements prof.).



Chef de cuisine de la Clinique de la Source, Eric Godot – ici avec André, Sara et John – a déplacé sa table d'hôtes à Montreux.



Joël Mour et Rémy Z'Berg: la bonne humeur façon Hugo Reitzel.

ZAGG Montreux: Un Salon intimiste et élégant qui vise le long terme

Bien connu des professionnels alémaniques qui fréquentent depuis 20 ans son édition lucernoise, le Salon ZAGG a fait la semaine dernière ses premiers pas en Suisse romande. Une première édition qui s'est

tenue dans l'ombre du Bocuse d'Or, mais dont le bilan se révèle en fin de compte plutôt positif. En privilégiant la qualité, la manifestation a en effet prouvé qu'elle s'inscrivait dans une démarche à long terme.

Les visiteurs n'ont sans doute pas été aussi nombreux que les exposants l'auraient souhaité. Pour les organisateurs, toutefois, le Salon ZAGG de Montreux a été l'occasion de poser des jalons. «Nous avons placé la barre très haut en termes de qualité, et, compte tenu des commentaires que nous avons glanés, l'objectif a été manifestement atteint. Notre Salon s'est distingué par la qualité de ses exposants et l'élégance de ses stands, ce que les visiteurs ont apprécié», lance Hans-Ruedi Gerber, directeur chez Prodega CC à Crissier et membre du comité d'organisation de ZAGG Montreux.

Prochaine édition en 2011

Après ce démarrage en douceur, Wigra Expo (à qui appartient la foire) envisage de passer la vitesse supérieure dès l'an prochain. «Nous avons en effet décidé d'organiser la deuxième édition en 2011 déjà, avant d'adopter un rythme bisannuel. De la sorte, nous ne nous retrouverons plus en concurrence directe avec les autres Salons professionnels romands», ajoute Hans-Ruedi Gerber.



Sur le stand de Prodega/Growa Cash+Carry, situé à l'entrée du Salon, l'équipe – au sein de laquelle on reconnaît notamment Hans-Ruedi Gerber (à g.) et Michel Albasini (4° de la g.) – s'est chargée de l'animation.

Reste que l'ambiance dans le Centre des Congrès de Montreux, où les stands se répartissaient dans deux halles sur 7000 m², était plutôt plaisante. Suivant la consigne des organisateurs, les exposants avaient soigné la décoration. Da-

vid Lizzola, directeur général de Légufruits, avait par exemple créé de toutes pièces un jardin potager au cœur d'un vaste espace orné de murs végétaux où il hébergeait quelques-uns de ses partenaires. A ses yeux, le Salon montreu-sien est

une réussite totale. «Nous avons envoyé des invitations à plusieurs centaines de nos clients. En quatre jours, j'ai ainsi pu revoir 250 à 300 personnes, ce qui, en temps normal, m'aurait pris plusieurs mois, voire une année entière. Souvent,

on se focalise sur l'acquisition de nouveaux clients, alors qu'il est tout aussi important d'entretenir ses relations d'affaires», explique David Lizzola, dont le stand accueillait aussi la célèbre table d'hôtes d'Eric Godot. «Une première: je ne l'avais jamais déplacée hors de la clinique!», confie le chef de La Source.

Dans un autre registre, le spécialiste de la location de camions frigorifiques Petit Forestier avait aussi vu les choses en grand en plaçant deux véhicules sur son stand.

Une manière de rappeler que l'entreprise familiale centenaire, présente dans 12 pays dont la Suisse depuis 2006, dispose d'une flotte de quelque 35 000 camions.

Côté animations, Denis Martin s'est prêté à une démonstration remarquée et à une conférence-débat animée par Daniel Fazan, tandis que Sébastien Brun, chef de l'Hôtel des Trois-Couronnes, a préparé des sushis dans un jardin zen aménagé spécialement pour l'occasion.

patrick.claudet@gastronews.ch



Emmi s'est déplacé en force à Montreux: de g. à dr., Lisbeth Wilder, Sébastien Millasson, André Moine, Herbert Habermacher et Thierry Rotondo.



Spécialiste de la location de camions frigorifiques, la société Petit Forestier est présent dans 12 pays. Son directeur pour la Suisse, Olivier Bodeau (à dr.), est ici avec le directeur du site de Tolochenaz (VD), François Fronty.



Pause-café bienvenue au stand «Jura»: de g. à dr., Jean-Luc Chassot (revendeur), Patricia Pilet, Rudi Hilscher (barista) et Sibylle Schwegler.

Savourer la bonne humeur.

- Elaborés spécialement par des professionnels indépendants du secteur de la gastronomie.
- Disponibles dès maintenant en paquets Food Service avantageux de 1,5 kg ou 2 kg.
- L'idéal pour tout buffet de petit-déjeuner moderne.

