

# Votre Rendez-Vous Professionnel

## Bienvenue à la 1<sup>ère</sup> édition BREIZHPROEXPO RENNES !!!

- ▶ Professionnels du secteur CHR
- ▶ Professionnels de la Boulangerie, Pâtisserie, Chocolaterie
- ▶ Professionnels des Métiers de Bouche : Boucher, Charcutier, Traiteur
- ▶ Professionnels de la Restauration Collective

Mais aussi Professionnels des Métiers du Tourisme et des Loisirs ou Porteurs de projet...

**PROPRIÉTAIRES, DIRECTEURS, EXPLOITANTS, EMPLOYÉS, APPRENTIS...**

**CE SAÏON EST FAIT POUR VOUS !!!**

**BREIZHPROEXPO RENNES 2018**, le rendez-vous Régional incontournable pour :

- ▶ S'informer, découvrir, rencontrer, échanger entre professionnels sur votre métier
- ▶ Faire des affaires et découvrir de nouveaux partenaires
- ▶ Découvrir de nouveaux produits, services, les innovations et les tendances du marché
- ▶ Trouver des idées et des conseils pour dynamiser votre activité
- ▶ Moderniser votre établissement et votre façon de travailler

**MAIS SURTOUT ▶ COMPARER, VOIR, ÉCOUTER, ÉCHANGER, TESTER, TOUCHER ET DÉGUSTER !!!**



### 6 SECTEURS D'ACTIVITÉS



**ALIMENTATION & BOISSONS**



**MATÉRIEL & ÉQUIPEMENT**



**AMÉNAGEMENT & AGENCEMENT**



**INFORMATIQUE & TECHNOLOGIE**



**CONSEILS & SERVICES**



**INSTITUTIONNELS & FORMATIONS**

### 200 EXPOSANTS

### 8000 M<sup>2</sup> D'EXPO

### DES ANIMATIONS

#### Concours Le Gargantua

**DIMANCHE 18 FÉVRIER**

Concours du meilleur cuisinier de collectivité en gestion directe de France. Le Gargantua est destiné à valoriser le métier de cuisinier de collectivité auprès du grand public et des futurs professionnels et à encourager des pratiques d'excellence chez les chefs de restauration collective.

Plus d'infos [www.le-gargantua.fr](http://www.le-gargantua.fr)

**LE GARGANTUA**

RÉSEAU  
**RESTAU'CO**  
DU PRODUIT AU CONVIVE

#### Défi culinaire Bio

**LUNDI 19 FÉVRIER**

**10h00 > 12h30**



Parrainé par  
Baptiste Denieul,  
chef étoilé de  
l'Auberge Tiegzh  
à Guer (56)

6 candidats élèves d'écoles hôtelières bretonnes concourront sur la réalisation d'un plat composé uniquement de produits Bio, bretons et de saison. Un jury composé de chefs bretons et de professionnels de la cuisine départagera les candidats.

Défi culinaire proposé par :



#### Étape Concours Le Panier Mystère

**LUNDI 19 FÉVRIER**

Pour la 3<sup>ème</sup> année consécutive, un concours national de cuisine est réservé aux Chefs « Maîtres Restaurateurs ». Le Panier Mystère a pour but de promouvoir l'excellence de la gastronomie française à travers le savoir-faire, la créativité et l'esprit de partage de ces Chefs titrés reconnus comme les ambassadeurs officiels du fait-maison.



Concours organisé par :

**Terres  
DE  
Chefs**



#### Grand Prix Clémence Lefeuve Jury Intermédiaire

**LUNDI 19 FÉVRIER**

**15h30 > 17h30**

Concours officiel des vins ouvert à tous les producteurs de Muscadet. Composé de jurys exclusivement féminins. Il se déroule en trois niveaux de jurys : un premier jury, accueillant 60 femmes, retient une cinquantaine d'échantillons parmi les 100 en compétition.

A l'issue du jury intermédiaire qui aura lieu sur le salon BREIZHPROEXPO, composé de 15 femmes issues des métiers de bouche et/ou du vin, seront retenus les onze finalistes.

Le 22 février, 5 femmes du Super Jury (oenologues, journalistes, viticultrices, restauratrices...), consacrent le lauréat du Grand Prix ainsi que ses trois dauphins.



### Animations et tables rondes proposées par les institutions de votre région

