

2^e Salon international de l'alimentation

Les surprises de Gastronomica 88

Gastronomia 88, le 2^e Salon international de l'alimentation, de la restauration et de l'hôtellerie, se tiendra à Lausanne du 29 octobre au 2 novembre 1988. Pour cette deuxième édition, plus de 450 exposants se partageront la totalité des halles nord et sud du complexe de Beaulieu, soit environ 30 000 mètres carrés. Les organisateurs peuvent afficher leur satisfaction. La surface d'exposition a été sensiblement augmentée (+10 000 m²) par rapport au salon de 1986. Mieux encore, ainsi qu'ils n'ont pas manqué de le souligner hier matin lors d'une conférence de presse qui s'est tenue à l'Hôtel du Raisin à Cully, le nombre d'exposants a augmenté de plus de 50%.

Afin de faciliter la visite, l'exposition sera divisée en plusieurs secteurs, à savoir les aménagements et les équipements, les denrées alimentaires et les boissons ainsi que l'organisation des services administratifs et commerciaux. De plus, diverses animations et expositions spéciales sont prévues dans chacun des secteurs.

Informatique hôtelière

C'est ainsi que Gastronomica accueillera un autre salon spécialisé - INFOTEL - le plus important salon international de l'informatique hôtelière, organisé par l'Ecole hôtelière de Lausanne. Il en ira de même d'une surprenante exposition intitulée «Le Salon du Futur», où les visiteurs pourront découvrir les plus récents équipements ainsi que de nombreux prototypes. Plusieurs stands consacrés à la biologie des aliments ainsi qu'à

l'alimentation du futur compléteront cette exposition.

Nestlé à Gastronomica

Autre pôle d'intérêt à signaler: le pavillon du CIO, réalisé en collaboration avec la Société Nestlé et les responsables de Gastronomica, traitera des problèmes liés à l'alimentation des sportifs de pointe ainsi qu'au plus récentes découvertes en matière de diététique moderne.

Les gourmets n'ont pas été oubliés. Un restaurant gastronomique sera aménagé dès le samedi 29 octobre. S'y succéderont (uniquement pour le repas de midi), cinq toques de réputation nationale, parmi lesquelles le chef du restaurant «Le Raisin», à Cully, M. Adolf Blockbergen.

A souligner enfin que l'Union Helvetia organisera un concours culinaire et de service à l'intention des apprentis de 2^e et 3^e années de Suisse romande.

Un séminaire-spectacle

Confrontés depuis quelques années à un certain nombre de problèmes, les milieux touristiques suisses n'ont pas l'intention de baisser les bras. Au nombre des critiques souvent proférées à l'encontre du tourisme helvétique, l'accueil parfois un peu froid, ve-

nait en tête de liste. D'où l'organisation, le 30 octobre à Gastronomica, d'un grand séminaire-spectacle consacré à l'accueil dans l'hôtellerie et la restauration.

Grâce à une société veveysanne

Ce thème sera traité sous une forme particulièrement attrayante. Pas de table ronde réservée à de doctes spécialistes mais un spectacle multi-médias, réalisé notamment grâce aux efforts de la société veveysanne «Ciné Profil». Par des diapositives, des interviews enregistrées et en direct, des reportages filmés en vidéo ainsi que des sketches joués par des comédiens, pour ne citer que quelques exemples, ce spectacle permettra aux spectateurs d'apprécier les points forts et les défauts de l'accueil dans notre pays. Un prix spécial, «Le Sésame», récompensera enfin un hôtel et un restaurant suisses sélectionnés pour la qualité de leur service et de leur accueil.

MA



Le chef du «Raisin», de Cully, M. A. Blokbergen sera le 2 novembre aux fourneaux du restaurant gastronomique de la foire.