

Le Salon Horecatel au WEX de Marche-en-Famenne du 9 au 12 mars : un 58e menu alléchant

Les professionnels de l'Horeca ont rendez-vous au WEX de dimanche à mercredi à Horecatel, au WEX, le salon incontournable du secteur.

L'Avenir - le 05 mars 2026 - Benoît Gueuning

Le 58e salon Horecatel ouvrira son alléchant menu ce dimanche 9 mars jusqu'au mercredi 12. Près de 350 exposants prendront place à la table du rendez-vous incontournable de l'Horeca, dressée par le WEX dans ses six palais. Mobilier, art de la table, produits alimentaires, solutions digitales, aménagements extérieurs,... ils exposeront leurs produits et services aux professionnels du secteur.

"Horecatel fera encore la part belle aux chefs, avec un vaste programme de démonstrations culinaires, annonce Julie Wéry, du WEX. Horecatel, cela sera aussi 66 nouveaux exposants, un espace Pop-up, un focus sur les cuisines de collectivités avec des rencontres et échanges par la Cellule Manger Demain. Mercredi, le palais 6, consacré à la gastronomie mettra en avant un secteur sans cesse en évolution, l'hôtellerie. Agences de consultance, solutions digitales, produits cosmétiques, textiles, mobilier et autres logiciels rejoindront le salon. Sans oublier un des piliers de ce palais, le stand collectif de l'Apag-W, qui est une vitrine incontournable pour les producteurs wallons. Grâce à son soutien, les producteurs présents bénéficient d'une visibilité accrue pour valoriser leur savoir-faire et leurs produits de qualité, auprès des restaurateurs et des collectivités. C'est l'occasion de rappeler l'importance de mettre les productions locales à leurs menus."

Horecatel Hospitality Awards

Mercredi également aura lieu le concours Vins & fromages de chez nous. *"Organisé par l'Apag-W, en collaboration avec Pascal Fauville, Meilleur Fromager de Belgique 2010, et Eric Boschman, maître sommelier, cet événement mettra à l'honneur le savoir-faire des écoles hôtelières et les produits de chez nous, quatre écoles finalistes s'affronteront",* développe Julie Wéry. *Les hébergements touristiques de Belgique et du Grand-Duché seront aussi mis en valeur mercredi, lors des 2e Horecatel Hospitality Awards. "Des inspecteurs anonymes jugeront les 20 établissements retenus, répartis en 4 catégories, sur leur créativité, engagement envers l'excellence et capacité à innover. Un prix "coup de cœur du public" sera décerné pour la première fois. Les internautes pourront voter en ligne."*

Horecatel ouvrira ses portes de 11h à 19h dimanche à mardi, et de 11h à 18h mercredi. L'inauguration officielle se déroulera vendredi à 18h.

Renseignements : www.horecatel.be

Durant quatre jours, des conférences sur des thématiques d'actualité

L'Intelligence Artificielle, les marchés publics pour les collectivités, la gestion du durable/RSE,... bien des thématiques d'actualité seront abordées lors de conférences, au sein d'un nouvel espace dédié à celle-ci, "La Scène de demain" au palais 1.

Là aussi, mercredi, l'accent sera mis sur les cuisines de collectivités. Avec l'ASBL Manger Demain qui pour la 2e année consécutive organisera une matinée de rencontre, à destination des acteurs de l'approvisionnement et des cantines.

Dimanche : 13h-15h : S'engager pour un Horeca durable : table ronde sur la thématique "RSE" (Fédération HoReCa Wallonie, Canopea, ScreenServices, Afscsa).

Lundi : 10h30 -12h : Table de Terroir, le réseau incontournable des restaurateurs wallons (salle de conférences, palais 6, Business Club APAQ-W); 11h30-12h30 : Comment la nouvelle gamme de Valrhona, "Compoz" va innover vos desserts? (Valrhona); 13h-15h : La digitalisation des outils comme moyen d'amélioration dans le secteur horeca (Fédération HoReCa Wallonie, VISITWallonia et Captain Ai); 15h30-16h30 : L'e-commerce et les tendances du numérique dans le tourisme en 2025 (Anne-Sophie Braine, consultante en hôtellerie et fondatrice de Think Big Hotel).

Mardi : 13h-15h : Entreprendre dans l'Horeca - Quels atouts pour mon établissement : table ronde (Fédération HoReCa Wallonie).

Mercredi : 9h-12h Journée "Restauration collective - Rencontre de l'approvisionnement"

Mais aussi des démonstrations et concours culinaires

Des chefs de tous horizons seront aux fourneaux au cœur de la "Master Stage", au palais 6, pour faire découvrir leur passion au travers un savoureux programme de démonstrations culinaires.

La Master Stage accueillera aussi le Concours "Fromages et vins de chez nous" (voir ci-contre). Et le 13e Trophée Éric Martin, les 4 candidats sélectionnés devront réaliser une entrée et un plat, sur base d'un panier surprise de produits imposés.

Dimanche : 12h30-13h30 : Charles Broutard (La Villa Lorraine à Bruxelles); 14h30 - 15h30 : Jordan Joubert (Klok à Bruxelles); 16h-17h : La bistronomie d'un restaurant étoilé vue par la cheffe Manon Destreille (Comptoir de l'Eau-Vive à Namur).

Lundi : 13h-18h : Trophée Éric Martin.

Mardi : 12h-13h : La technologie au service de la rentabilité en cuisine (Rational Belgium); 14h-15h : Archibald de Prince (Table & Chambres); 15h30 - 16h30 : Manger durable à la cantine, un régal pour les papilles (Manger Demain et Biowallonie); 17h-18h : La filière viande directement de l'éleveur au restaurateur, une utopie?

Mercredi : 13-17h : Concours Fromages et vins de chez nous.

Deuxième édition de la Belgium Pizza League

Autre concours culinaire, la Belgium Pizza League, que proposera pour la 2e fois à Horecatel Little Italy, lundi et mardi sur son stand au palais 5. Pizzaiolo chevronné ou amateur passionné, celui-ci convie tous les pizzaiolos du pays à montrer leurs talents, avec en jeu aussi un titre de meilleur pizzaiolo de Belgique.B.G.