

Rendez-vous

HO
RE
CA
TEL

Fédération
HoReCa
Wallonie

Palais 6 - stand 6ab1

09-12
MARS
2025



Horecatel 2025 :

Un programme gourmand concocté par la Fédération HoReCa Wallonie!

Du 09 au 12 mars 2025 aura lieu la 58^e édition d'un des plus grands salons dédiés au secteur Horeca et des métiers de bouche, au WEX à Marche-en-Famenne. Horecatel est le rendez-vous incontournable des professionnels du secteur.



Horecatel c'est près de 350 exposants venus des quatre coins de la Belgique mais aussi des pays limitrophes (France, Grand-Duché de Luxembourg...) pour exposer leurs produits et services (mobiliers, art de la table, produits alimentaires, solutions digitales, aménagements extérieurs...) aux professionnels de l'Horeca. Parmi les sociétés présentes, Horecatel accueillera cette année 55 nouvelles inscriptions réparties sur les cinq palais du WEX.

Venez nous rendre visite au Palais 6 - stand 6ab1

Le palais 6 consacré à la gastronomie fera la part belle à un segment du secteur sans cesse en évolution : l'hôtellerie. Agences de consultance, solutions digitales, produits cosmétiques, textiles, mobilier et autres logiciels rejoindront ainsi les rangs du salon.

La Fédération HoReCa Wallonie vous propose un programme dynamique de conférences tout au long des quatre jours du salon. Ce large programme

vous sera proposé, tant sur notre stand au Palais 6 que dans le nouvel espace de conférence « La Scène de demain », situé au Palais 1.

Programme des animations de la Fédération HoReCa Wallonie

DIMANCHE 09 MARS

🕒 13H00-15H00

📍 Lieu : Palais 1 - La Scène de demain

🗨️ Intervenants : Fédération HoReCa Wallonie - AFSCA - Canopea - Screen Services

- **S'engager pour un Horeca durable**

Des experts vous présenteront des solutions concrètes sur des enjeux tels que le gaspillage alimentaire, la durabilité et l'énergie.

Face aux défis du dérèglement climatique, comment les restaurants peuvent-ils s'adapter et agir efficacement? Découvrez les motivations des professionnels, les solutions déjà mises en place et les leviers pour aller plus loin.

- **Optimisez votre gestion énergétique avec Passenergy**

Dans un contexte où les coûts énergétiques augmentent et où la durabilité devient essentielle, Screen Services présente Passenergy, une solution intelligente qui permet aux hôteliers de réduire leur consommation jusqu'à 30% sans compromettre le confort des clients. Capteurs connectés, régulation automatique de la température et supervision en temps réel : découvrez comment cette innovation primée optimise la performance énergétique de votre établissement.

🕒 15h00-16h30

📍 Lieu : Palais 6 – Stand 6ab1

🗨️ Intervenants : Fédération HoReCa Wallonie - Captain Ai - Screen Services

- **Boostez votre activité Horeca avec l'IA : des outils concrets pour optimiser votre quotidien**

L'intelligence artificielle est un levier puissant pour améliorer la gestion, l'efficacité et la rentabilité des établissements Horeca. Mais comment l'utiliser concrètement pour simplifier votre quotidien ?

Dans ce workshop, Captain Ai vous présente des outils IA spécialisés, conçus pour répondre aux défis du secteur et vous aider à intégrer l'intelligence artificielle dans vos processus métier, sans complexité technique.

- **Des solutions connectées pour une hôtellerie plus performante**

Screen Services, expert en solutions digitales pour l'hôtellerie, vous accompagne dans l'optimisation de vos infrastructures avec des outils innovants : Wi-Fi haute performance, TV interactive, affichage dynamique, vidéoprotection et bien plus encore. Grâce à son partenariat avec VOO-Orange, l'entreprise garantit une connectivité fluide et adaptée aux besoins de chaque établissement.

🕒 17h00-18h00

📍 Lieu : Palais 6 – Stand 6ab1

🗨️ Intervenants : Fédération HoReCa Wallonie - Logis de Belgique

- **Nouvelle identité, nouvelles perspectives : les Logis de Belgique rejoignent la Fédération HoReCa Wallonie.**

LUNDI 10 MARS

🕒 13h00-15h00

📍 Lieu : Palais 1 - La Scène de demain

🗨️ Intervenants : Fédération HoReCa Wallonie - Captain Ai - VISITWallonia

- **Les challenges et applications des IA dans les métiers de l'Horeca**

L'intelligence artificielle transforme déjà de nombreux secteurs et l'Horeca ne fait pas exception. Mais quelles sont les véritables opportunités qu'elle



offre aux professionnels du secteur? Quels défis restent à surmonter pour une adoption réussie ?

Dans cette Keynote exclusive, Stéphane Peeters, expert en IA et fondateur de Captain Ai, dévoilera comment les technologies d'IA révolutionnent les métiers de l'hôtellerie, de la restauration et des cafés, en optimisant les opérations, en améliorant l'expérience client et en répondant aux enjeux de rentabilité et de main-d'œuvre.

- **L'Outil Régional de Commercialisation (ORC), la solution de vente en ligne du tourisme wallon**

L'ORC est le projet e-commerce wallon, il s'inscrit dans la transformation numérique de la Wallonie.

🕒 15h00-16h30

📍 Lieu : Palais 6 – Stand 6ab1

🗨️ Intervenants : Fédération HoReCa Wallonie - Nowjobs

- **Les types de contrat dans l'Horeca**

Employé? Ouvrier? Etudiant ou flexi-job? Quels sont les différences entre ces statuts? Quels sont les impacts en termes de conditions d'embauche, de rémunération, de flexibilité et de coût pour l'employeur? Comprendre les obligations relatives à chaque contrat et sélectionner le bon type de contrat selon les besoins de son établissement Horeca. La Fédération HoReCa Wallonie vous apporte un éclairage précis sur ces différentes options, afin de vous aider à faire les meilleurs choix pour votre activité. Venez échanger avec nous et poser toutes vos questions!

- **Alléger la gestion et le recrutement avec le digital**

Dans un secteur à haute intensité de main-d'oeuvre comme celui de l'Horeca, la digitalisation offre aujourd'hui de plus en plus de possibilités pour alléger la gestion administrative et le recrutement des travailleurs.

MARDI 11 MARS

🕒 10h30-12h30

📍 Lieu : Palais 6 – Stand 6ab1

🗨 Intervenants : Fédération HoReCa Wallonie - Brasseurs Belges

- Réunion annuelle du Réseau Bistrot de Terroir®
Focus sur la situation et l'avenir du secteur brassicole.

🕒 13H00-15H00

📍 Lieu : Palais 1 - La Scène de demain

- **Entreprendre dans l'Horeca – Quels atouts pour mon établissement ?**

Marques, labels, réseaux... Quels sont les véritables atouts pour votre entreprise ? HSU, Logis de Belgique, Green Key, Bistrot de Terroir®, Smiley, Sleep&Discover... Découvrez comment ces distinctions peuvent valoriser votre établissement et booster votre activité.

🕒 15h00-16h30

📍 Lieu : Palais 6 – Stand 6ab1

🗨 Intervenants : Fédération HoReCa Wallonie - SPF Finances - Europabank

- Evolution du système de caisse enregistreuse
- L'e-invoicing obligatoire en 2026
- Les paiements électroniques

MERCREDI 12 MARS

🕒 15h00-16h30

📍 Lieu : Palais 6 – Stand 6ab1

🗨 Intervenants : Fédération HoReCa Wallonie - Europabank

- **Démarrer son activité Horeca : conseils pour les starters**

La Fédération HoReCa Wallonie vous aide et vous conseille pour démarrer votre activité Horeca.



Et aussi, des événements à ne pas manquer ...

DIMANCHE 09 MARS

🕒 18h00-19h30

📍 Lieu : Master Stage Palais 6

- Inauguration

LUNDI 10 MARS

🕒 13H00-18H00

📍 Lieu : Master Stage Palais 6

- **Trophée Eric Martin 2025**

Durant 2H30, 4 candidats s'affronteront pour réaliser 1 entrée et 1 plat sur base d'un panier de produits imposés par le chef *Thomas Troupin* du restaurant TOMA.



- **Thibaut Lenaerts** – Restaurant Archibald De Prince, Table&Chambres (Echternach)
- **Verraes Konstantina** – Palais Royal by David Martin – Grand Hotel Corinthia (Bruxelles)
- **Thibault Gerardy** – Les Fines Gueules (Charneux)
- **Esteban Folie** – Folie's Concept (La Louvière)

Composition du jury (en cours d'élaboration)

- **Thomas Troupin** – Président du jury
- **Lothar Vilz** – Éleveur Lothar Vilz (Büllingen)
- **Didier Galet** – Didier Galet (Sprimont)
- **Philippe Limbourg** – Consultant gastronomique

La remise des prix se déroulera à 17H30.



MARDI 11 MARS

🕒 12H00-13H00

📍 Lieu : Palais 6 - Master Stage

🗨️ Intervenant : Rational

- La technologie au service de la rentabilité en cuisine. Un four peut-il remplacer un commis ?

🕒 14H30-15H30

📍 Lieu : Palais 6 - Master Stage

🗨️ Intervenant : Le chef Archibald de Prince (Table & Chambres)

- Démonstration culinaire

🕒 16H00-17H00

📍 Lieu : Palais 6 - Master Stage

🗨️ Intervenant : Manger Demain

- Manger durable à la cantine, un régal pour les papilles!

MERCREDI 12 MARS

🕒 9H00-12H00

📍 Lieu : Palais 1 - La Scène de demain

🗨️ Intervenant : Manger Demain

- Journée Restauration collective - Rencontre de l'approvisionnement

🕒 9H30-12H00

📍 Lieu : Palais 6 - Master Stage

- Horecatel Hospitality Awards

🕒 13H00-17H00

📍 Lieu : Palais 6 - Master Stage

🗨️ Intervenant : APAQ-W

- Concours Vins et fromages de chez nous

🕒 14H00-15H00

📍 Lieu : Palais 1 - La Scène de demain

🗨️ Intervenant : Manger Demain

- Conférence sur les marchés publics

Belgium Pizza League

Little Italy Forni a choisi Horecatel pour organiser la 2^e édition de la « **Belgium Pizza League** » sur le stand de Little Italy au Palais 5. Que vous soyez un pizzaiolo chevronné ou un amateur passionné, ce concours invite tous les pizzaiolos du pays à montrer leurs talents et peut-être remporter le titre de meilleur pizzaiolo de Belgique. Le concours se déroulera le lundi 10 et le mardi 11 mars au Palais 5. Plus d'infos : <https://belgiumpizzaleague.be/>



Horecatel Hospitality Awards

La 2^e édition des **Horecatel Hospitality Awards** mettra en valeur les hébergements touristiques de Belgique et du Grand-duché de Luxembourg. Répartis en **4 catégories**, les **20 établissements retenus** seront jugés par des inspecteurs anonymes sur leur créativité, leur engagement envers l'excellence et leur capacité à innover. **La remise des trophées aura lieu le mercredi 12 mars 2025 durant le Salon Horecatel.**

Nouveauté 2025 : « Le coup de cœur du public ». Les internautes pourront voter en ligne pour l'établissement de leur choix sur les réseaux sociaux.

Découvrez les candidats nommés aux Horecatel Hospitality Awards 2025 :

◆ Catégorie

PLUS BELLE TERRASSE/ROOFTOP

- CHÂTEAU D'URSPELT
- HÔTEL LE MANOIR
- LES 7 MEUSES
- R HOTEL EXPERIENCES
- YUST LIÈGE



● Catégorie

MEILLEURE EXPÉRIENCE SPA/ WELLNESS DANS UN HÉBERGEMENT TOURISTIQUE

- CHÂTEAU D'URSPELT
- CLERVAUX BOUTIQUE HOTEL
- DOMAINE DES THERMES
- LES 7 MEUSES
- DOMAINE DES HAUTES FAGNES

● Catégorie

HÉBERGEMENT TOURISTIQUE LE PLUS INSOLITE

- AKWADOM
- ECLIPSEZ-VOUS BY HECTOR
- RIVER LODGE - HÔTEL INSOLITE
- UTOPIA RESORT
- LES RUINES DU CHÂTEAU

● Catégorie

ESPACE LE PLUS INSTAGRAMMABLE

- AQUALODGE
- CIMEO
- ISLAND IN ISLAND
- QUINZE LA SUITE
- DOMAINE DES HAUTES FAGNES

Horecatel Awards 2025

Du neuf aussi pour les « **Horecatel Awards** », qui récompensent le produit le plus novateur dans les 4 catégories suivantes :

● Catégorie

MEILLEUR PRODUIT PLANT-BASED

- Caractère novateur du produit
- Originalité du produit sur le marché
- Santé / Valeur nutritive
- Durabilité / Impact environnemental

● Catégorie

ALTERNATIVE 0% AUX BOISSONS ALCOOLISÉES

- Caractère novateur du produit
- Originalité du produit sur le marché
- Santé / Valeur nutritive
- Proximité avec l'expérience alcoolisée

● Catégorie

MEILLEUR PRODUIT DE BOUCHE ARTISANAL

- Caractère novateur du produit
- Originalité du produit sur le marché
- Santé / Valeur nutritive
- Authenticité / Savoir-faire

● Catégorie

DOMOTIQUE EN HÔTELLERIE/ HORECA

- Caractère novateur du produit/service
- Originalité du produit sur le marché
- Sécurité et confidentialité des données
- Facilité d'intégration et d'utilisation



Les présélectionnés seront jugés le dimanche 09 mars par un jury composé de professionnels du secteur et de journalistes :

- Dieter DEVRIENDT - Rédacteur en chef de *Delicatesse, Bakery et Food Services*
- Delphine DAUBY - Membership Development Coordinator *Wagralim*
- Fabienne BISTER - Ancienne CEO de *Bister et Consultante*
- Michel BOREUX - Restaurateur *Auberge de Rochehaut*

Après délibération, 1 lauréat par catégorie sera désigné.

Les lauréats de chaque catégorie se verront décerner un trophée et un diplôme lors de l'inauguration officielle d'Horecatel qui se tiendra le dimanche 09 mars sur la Master Stage du Palais 6 vers 18H00.

HORE CATEL

Infos pratiques

www.horecatel.be

Dates : du 09 au 12 mars 2025

Heures d'ouverture :

- Du dimanche 09 au mardi 11 mars : de 11H00 à 19H00 (accès jusque 18H30)
- Mercredi 12 mars : de 11H00 à 18H00 (accès jusque 17H30)

Tarifs (salon réservé aux professionnels) :

- Sur présentation d'une carte d'invitation : entrée gratuite via enregistrement en ligne sur horecatel.be
- Sans invitation : 70€
- Groupe d'étudiants en hôtellerie (uniquement le mercredi après-midi) : 6€/personne
- Enfants de moins de 12 ans : gratuit

Conformément à la règle générale en matière d'hygiène alimentaire, les chiens ne sont pas admis sur cet événement.

Parking : 3.000 places disponibles sur le site

- 10€ /jour (paiement aux comptoirs d'accueil)

Adresse : WEX, Rue des Deux Provinces 1 à 6900 Marche-en-Famenne

Membre de la Fédération HoReCa Wallonie ?

Demandez votre carte d'accès par mail à info@horecawallonie.be

En collaboration avec :



Nos partenaires :

