

Du 15 au 19 novembre 2025, l'Igeho, le plus grand et le plus important salon professionnel de l'accueil en Suisse, fêtera son 60<sup>e</sup> anniversaire

# Igeho 2025: en avant toute!

«À quelques mois du salon, nous avons déjà bien progressé dans l'organisation», souligne Benjamin Eulau, Brand Director chez Igeho. «Nous sommes très satisfaits du nombre de réservations déjà enregistrées.»

«À ce stade, nous dépassons déjà le nombre d'exposants inscrits lors de l'édition 2023», se réjouit M. Eulau. «Nous abordons également avec optimisme l'objectif des 50 000 visiteurs pour novembre 2025.»

### De grands noms, mais aussi de nouveaux exposants, seront au rendez-vous

Les exposants fidèles du salon Igeho, tels que Pistor, Pacovis, Transgourmet, Saviva, Hugentobler Schweizer Kochsysteme, Schwob, Meiko (Suisse), Rational, Salvis, Gastroimpuls, Rex Royal, Aligro, Nespresso, Emmi, Hug, Lactalis, Miele, Lusini, GKM, Pitec, Hiestand, Brita, Kisag, Brauerei Locher, Casablanca Hotelsoftware, et bien d'autres encore, démontreront leur sens

de l'hospitalité en accueillant les visiteurs du secteur de la gastronomie sur leurs stands. Ce rendez-vous incontournable a également attiré de nombreux nouveaux exposants. Parmi les exposants du salon Igeho 2025, on retrouvera également Liebherr, Allianz, Ikea, Satelliet, Cierresee et Ti-gel.

### Ce rendez-vous national du secteur est au cœur des priorités des associations et fédérations

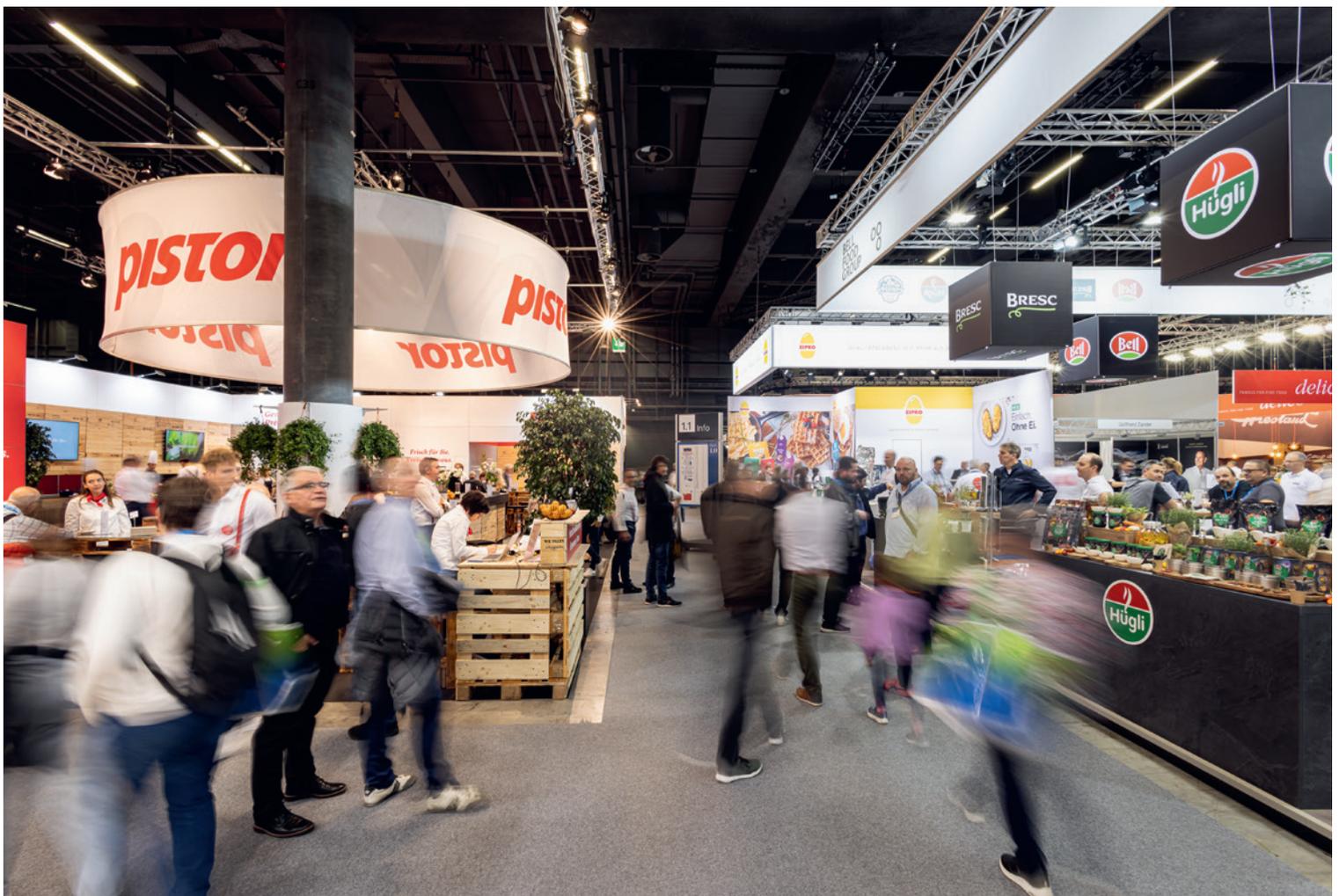
«Cette année encore, le soutien de nos partenaires associatifs sera d'une grande importance», anticipe M. Eulau. «Nous sommes ravis de compter à nouveau sur le solide partenariat de l'Hotel & Gastro Union (HGU), la Société suisse

des cuisiniers (SSC), l'Association suisse pour la restauration collective (ARC) ainsi que de GastroSuisse.» CafetierSuisse, Swiss Food & Nutrition Valley, Basel BarTender, la Swiss Barkeeper Union (SBU), la Deutsche Barkeeper Union (DBU), le Bernetzwerk Baden-Württemberg, la Foodservice Consultants Society International (FCSI Suisse) ainsi que FoodHack Basel seront également présents en tant qu'associations et fédérations lors du rendez-vous de l'accueil en novembre 2025.

### Programme de la Kocharena

En collaboration avec ses partenaires Pistor, Menu System, Hugentobler Schweizer Kochsysteme, Victor Meyer Hotelbedarf, Proviande

L'Igeho fête sa 60<sup>e</sup> édition et accueille cette année à Bâle, outre les nombreux exposants traditionnels, de nombreuses nouvelles entreprises.





L'Igeho 2025 est de loin la plus grande plateforme de restauration professionnelle en Suisse et offre une expérience concrète des innovations.

et l'équipe du salon, la Société suisse des cuisiniers organisera à nouveau la très populaire Kocharena. Un programme riche, porté par des invités de prestige: Elif Oskan (Gül), Markus Stöckle (Rosi), Patrick Mahler (Focus Atelier), Romain Paillereau (Trois Tours), André Kneubühler (The Omnia), Dominik Sato (The Chedi), Urs Koller (Swiss Culinary Creators Ostschweiz), ainsi qu'Alexandra Helbling (Igniv) et Nicole Lüthi (Memories) démontreront leur savoir-faire sur scène devant le public.

### Formats des partenaires invités à l'Igeho 2025

Dans le cadre de la «Sélection Suisse pour la Coupe du Monde de la Pâtisserie», organisée par Christophe Renou, des pâtisseries et pâtisseries s'affronteront à l'Igeho 2025 pour tenter de décrocher leur place à la «Sélection Europe de la Coupe du Monde de la Pâtisserie» qui aura lieu l'année suivante à Paris.

La remise des prix du Swiss Spirits Review se tiendra le samedi 15 novembre après-midi. Ce concours met à l'honneur des producteurs de spiritueux à travers différentes catégories. Basel BarTender, l'association des barmen et barwomen des bars bâlois, organisera son concours de cocktails le dimanche après-midi 16 novembre. Le symposium organisé par la SVG aura, quant à lui, lieu le lundi 17 novembre. Enfin, la finale de l'Igeho Rising Star Award 2025, sous l'égide de l'équipe du salon et de Swiss Food & Nutrition Valley, se déroulera l'après-midi du mardi

18 novembre. Cinq finalistes s'affronteront et présenteront leurs innovations dans le secteur des technologies alimentaires. Cette finale sera animée par Andrin Willi. Après la finale du concours de start-up, FoodHack Basel animera une rencontre sur le site du salon. Mardi soir, visiteurs et exposants seront conviés à la grande fête anniversaire qui se tiendra au Wintermarket, dans la cour de la halle 2.

### Programme des Cheminée Chats

Lancés en 2023, les Cheminée Chats font désormais partie intégrante du programme 2025. Outre des tables rondes organisées par des partenaires tels que GastroFutura, Manfred Ritschard, professionnel de la vente et des services, la Stadtmission Basel avec la Gastroseelsorge, Marmite Professional ou Gastrofacts, plusieurs podcasts seront diffusés en direct sur scène. Parmi eux: «Ginseidank», «Digitalize Your Passion», le podcast suisse sur l'IA «Der Schweizer KI-Podcast» ainsi que le podcast propre à Igeho, «Hosting the Hosts», animé par Andrin Willi.

### Expositions spéciales «Barbesuch» et «Hôtel Utopia», avec animations scéniques

«Nous sommes ravis que notre exposition spéciale «Barbesuch» connaisse déjà un tel succès», déclare M. Eulau. De petits producteurs suisses, comme Maygreen Distillery ou Drink Tom's, présenteront leurs produits artisanaux aux visiteurs.

Doxspirituosen, Naegelis Premium Products et d'autres importateurs feront, eux, découvrir des produits venus des quatre coins du monde. De grands noms du secteur, comme Pernod Ricard Swiss ou Diwisa, proposeront également leurs produits à la dégustation lors de cette exposition spéciale. Des masterclasses dédiées au rhum, whisky, spiritueux à base d'agave, baijiu et eaux-de-vie de fruits seront organisées, complétées par des tables rondes réunissant associations et représentants du réseau Barnetzwirk.

Quelle direction prend le secteur de l'accueil? L'exposition spéciale «Hôtel Utopia» apportera des réponses concrètes à cette question. Les thèses des futurologues du renommé institut Fraunhofer, enrichies par des recherches et des échanges entre experts, constitueront la base de cette analyse. Cela aboutira à des scénarios prospectifs intégrant la robotique, l'intelligence artificielle, le développement durable et de nouveaux territoires de plaisir. Un film sur l'IA, créé spécialement pour l'occasion, stimule la réflexion et des conférences quotidiennes ainsi que des échanges avec des experts approfondissent ces thématiques. Le restaurant de l'école hôtelière de Thoun propose, lui aussi, un voyage vers l'avenir de la gastronomie. Le partenaire principal de cette exposition spéciale n'est autre que Nexi Suisse.

### Informations complémentaires

[www.igeho.ch](http://www.igeho.ch)