

Sous le Haut Patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI

Cremai D

Salon International de l'Hôtellerie, la Restauration et de la Pâtisserie-Boulangerie

Du 05 au 08 Mars 2009

A l'Office des Foires et des Expositions de Casablanca

*Inauguration Officielle le Jeudi 05 Mars par
Monsieur Mohammed BOUSSAID, Ministre du Tourisme et de l'Artisanat*

Contact Presse :
Mahdi LAMRANI
Tel 061 05 03 06 /063 00 02 65

**D
O
S
S
I
E
R
D
E
P
R
E
S
S
E**



Salon International des Professionnels de l'Hôtellerie,
la Restauration et de la Pâtisserie-Boulangerie



Communiqué du salon



Salon International des Professionnels de l'Hôtellerie,
la Restauration et de la Pâtisserie-Boulangerie



Les Tendances de l'hospitalité aux couleurs de la Promotion

Depuis sa 1^{ère} édition, Cremai, le Salon International de l'hôtellerie, la Restauration et de la Pâtisserie-Boulangerie récolte un succès reconnu et applaudi par tous les professionnels du CHR. Un exploit redevable à ses qualités de salon novateur, à l'écoute de ses partenaires (exposants et visiteurs), répondant à leurs besoins et reposant sur le professionnalisme de ses organisateurs.

Organisée par le Groupe Rahal Sous le Haut Patronage de Sa Majesté le Roi Mohammed VI en adhésion totale avec les institutionnels du secteur (Fédération Nationale de l'Industrie Hôtelière, Fédération Nationale des Restaurateurs, Syndicat National des Patrons Pâtisiers-Boulangers...), Cremai a été initié pour accompagner tous les investissements et les chantiers de mise à niveau des standards de qualité dans les secteurs de l'hôtellerie et les métiers de bouche : Agencement, Equipement, Décoration, Sécurité, Formation, Conseil... Une réelle contribution au développement du secteur touristique au Maroc.

Chaque année, crémai remporte plus de succès, fédère plus de professionnels et prend plus de dimension consolidant ainsi son positionnement de leader auprès des professionnels.

Au bout de 3 éditions seulement, Cremai s'est confirmé comme étant la parfaite plateforme B to B des professionnels du CHR, il réunit aujourd'hui tous les acteurs nationaux du secteur (140 Exposants et plus de 17 000 visiteurs professionnels étaient présents lors de la 3^{ème} édition en 2007).

Une progression constante qui fait du Crémai le salon national leader dans son secteur. En plus des retombées directes et indirectes qu'il apporte à ses partenaires, il nourrit une vocation humaine et citoyenne...

Les grandes lignes du Crémai:

- I. Une offre sur 14 000 m² des dernières tendances de produits et services aux CHR avec des offres salon exceptionnelles.
- II. Une organisation et un accueil dignes des grands salons dans le monde.
- III. Un Programme de Conférences riche à travers des thèmes importants : la qualité, la formation, la sécurité...
- IV. Un Espace Concours regroupant les meilleurs chefs marocains de l'art culinaire pour décrocher une place aux différentes coupes du monde à l'étranger.
- V. Un programme d'animation fabuleux et convivial : Dégustations, Démonstrations, Tombolas, Courses de Maîtres d'hôtels, Produits du Terroir...
- VI. Une dimension Humaine avec la création des « MERCI », prix remis à des personnalités ayant marqué la culture gastronomique et l'art de l'hospitalité Marocains.



Salon International des Professionnels de l'Hôtellerie,
la Restauration et de la Pâtisserie-Boulangerie



L'exposition

Du 5 au 8 Mars 2009
à l'Office des Foires et des Expositions de Casablanca

Les Tendances de l'Hospitalité

044 801 801
www.cremai.com



Salon International des Professionnels de l'Hôtellerie,
la Restauration et de la Pâtisserie-Boulangerie



Une offre sur 14 000 m² des dernières tendances de produits et services pour le CHR avec des offres salon exceptionnelles

Du 05 au 08 Mars 2009 seront réunis au grand palais de l'office des foires et des expositions de Casablanca près de 160 exposants représentant plus de 400 marques de l'équipement et de l'approvisionnement pour le CHR : Mobilier, Literie, Equipement, Agencement, Luminaires, Grandes Cuisines, Froid, Buanderies, Hygiène, Alimentaire, Qualité, Nouvelles Technologies, Sécurité ... Une offre riche et complète pour les Hôtels, Cafés, Restaurants, Traiteurs, Pâtisseries-Boulangeries, Collectivités... Un marché intégral dédié à l'hospitalité et les métiers de bouche.

Plus de 20 000 visiteurs professionnels sont attendus lors de cette édition. Une grande campagne de communication a été lancée pour drainer un maximum de décideurs et de prescripteurs influents : Radio, Affichage urbain, Insertions Presse, Mailing, E-mailing... autant de moyens de promotion pour fédérer tous les professionnels du secteur.

Au rendez vous, Créativité, Ergonomie, Design, Avant-gardisme, Fonctionnalité, Conseil, Tendances et surtout Bonnes Affaires ! Crémai 2009 est placé sous le signe de la promotion !

Conscient que le climat morose de la crise ne doit pas induire une perte de confiance chez les opérateurs du secteur et entraîner moins de croissance, la 4^{ème} édition du Crémai souhaite privilégier ses atouts de carrefour commercial en donnant un regain de dynamisme aux échanges entre exposants et visiteurs.

En effet, au-delà de se limiter à la vocation d'un salon B to B classique, Crémai étend son intérêt aux enjeux et problématiques de la crise et recommande à ces exposants de faire des offres spéciales salon afin de soutenir les investissements, stimuler les marchés et booster les chantiers en cours d'approvisionnement.

Une façon de contribuer à la relance d'un secteur déterminant dans l'économie du pays. Depuis sa première édition en 2004 Crémai a toujours été perçu comme un véritable outil de promotion et de développement, à réelle valeur ajoutée et qui répond aux critères de satisfaction de la clientèle de l'hôtellerie, de la gastronomie, des métiers de bouche et du tourisme en général.



Salon International des Professionnels de l'Hôtellerie,
la Restauration et de la Pâtisserie-Boulangerie



L'organisation

Du 5 au 8 Mars 2009
à l'Office des Foires et des Expositions de Casablanca

Les Tendances de l'Hospitalité

044 801 801
www.cremai.com



Salon International des Professionnels de l'Hôtellerie,
la Restauration et de la Pâtisserie-Boulangerie



Une organisation à l'image des grands salons dans le monde

Partenaire conseil de ses clients, Cremai ne se limite pas aux relations classiques de commercialisation, il essaie depuis la 1^{ère} édition d'apporter une totale satisfaction à ses exposants : Ecoute, Conseil, Etude et réponses adaptées aux besoins pour le plus grand bonheur des professionnels qui témoignent leur grande satisfaction, à travers la confiance évidente qu'ils renouvèlent à cette manifestation, considérée comme un véritable levier et un nouveau dispositif, pour accompagner leurs entreprises et les autres opérateurs du secteur.

Au-delà des grands budgets de communication alloués à la promotion de l'événement à travers une vision stratégique et un choix segmenté de médias, le comité d'organisation s'appuie sur la logistique, le professionnalisme et les compétences reconnues du groupe Rahal qui l'anime.

Soucieux d'offrir à ses partenaires les meilleures conditions de participation, Cremai engage tous les moyens pour apporter à ses exposants les dernières solutions informatiques pour la gestion et l'optimisation des conditions de leur participation.

En effet, après l'introduction en 2007 des badges électroniques et la gestion des contrôles d'accès, cette année Cremai propose à ses exposants les modules d'inscription interactifs pour le dépôt et le suivi de toutes les informations concernant leur entreprise : De la fiche technique et la publicité à l'impression des badges et l'envoi personnalisé des invitations électroniques à leurs clients et prospects;

Des solutions qui permettent la gestion dans les délais des dossiers exposants via login et mot de passe afin de garantir la confidentialité des informations et la maîtrise des bases de données.

Crémai aujourd'hui n'a rien à envier aux grands salons dans le monde, il avance stratégiquement vers une perspective évolutive claire et précise, celle d'un salon novateur à l'écoute permanente de ses partenaires.



Salon International des Professionnels de l'Hôtellerie,
la Restauration et de la Pâtisserie-Boulangerie



Les conférences



Un Programme de Conférences riche à travers des thèmes importants

En marge de l'exposition sont programmées les conférences à l'affût des dernières nouveautés du secteur et au cœur des thèmes d'actualité dans le monde de l'hospitalité et la restauration.

Les thèmes

I. Gastronomie (*Vendredi Matin*)

M. Salah CHAKOR, Directeur de l'institut de technologie hôtelière et touristique de Tanger, Auteur et écrivain de plusieurs ouvrages sur le tourisme et la gastronomie Marocaine

1. Histoire et Culture de la Gastronomie Marocaine et les opportunités de son exportation

la thématique de la gastronomie marocaine dans sa globalité, en abordant les différentes parties la constituant, à savoir, l'histoire les civilisations, la culture locale, le brassage des cultures (cuisine juive, chrétienne, méditerranéenne, phénicienne, turque...). Suivie de l'analyse de l'art marocain en tant que culture qui s'exporte de la même manière qu'un tableau d'art, d'un tapis...

M. Kheir BENNANI, Journaliste et Chroniqueur en Gastronomie

2. Créativité Gastronomique et l'expérience sensorielle dans la prise alimentaire

Thématique d'illustration qui va démontrer au public que la cuisine n'est pas seulement le fait de préparer à manger, mais surtout un art qui a ses règles de noblesse et qu'il faut mettre en valeur. Notamment le mariage des épices, le choix des produits, le choix des plats de présentation, le cérémonial...

II. Pain et évolution de la profession boulangère au Maroc (*Vendredi Après-midi*)

« L'histoire du pain et les perspectives d'évolution du métier de la boulangerie »

Par M. Rolland GUINET, Ancien directeur de l'école de boulangerie de Paris

« La formation comme levier de développement du secteur boulanger »

Par M. Mahjoub SAHABA, Directeur de l'Institut de Formation de l'Industrie Meunière

« Vers une nouvelle approche du Dispositif de contrôle »

Par Mme Amina ELHAJJAB chef de service Technique de la DPVCTRF, Ministère de l'agriculture,

« Pour une réelle implication de la boulangerie dans la stratégie de fortification »

Par Mme ACHARAI de la Direction de la population, Ministère de la santé,

« Vers la définition d'un nouveau cadre de partenariat (contrat programme) »

Par Mme Mounia BOUCETTA, Directeur du Commerce Intérieur au Ministère de l'Industrie, du Commerce et des NTI

« Le secteur de la boulangerie et la normalisation »

Par M. Aziz EL YMLAHI - ONICL Rabat.



III. La Formation du capital humain dans le secteur de l'hôtellerie (*Samedi Matin*)

Intervenants :

M. Abdelhaq MOUHTAJ : Directeur de L'Institut supérieur International du Tourisme Tanger ; Enseignant chercheur.

M. Rachid EL FAQIR : Chef du service de L'ingénierie et la veille pédagogique DFC ; Professeur.

M. Adnane AFQIR : Directeur des Etudes à L'ISIT ; Professeur de gestion hôtelière.

M. Ahmed NAIM : Professeur de Management et F&B.

Les axes :

1. La formation hôtelière et touristique est un élément de la stratégie nationale de développement du tourisme au regard des enjeux quantitatifs et qualitatifs et du positionnement haut de gamme ;
2. Un regard sur la formation hôtelière et touristique.
3. Animation du panel sur la problématique de la formation et du développement des compétences en hôtellerie et tourisme enjeux et perspectives.

IV. Restauration, Nutrition et Santé (*Samedi Après-midi*)

Intervenants :

Professeur Najat Mokhtar, consultante en nutrition auprès de l'Unicef et de l'OMS

Professeur Hassan Aguentaou, Directeur du laboratoire NUTRITION et Santé à la faculté des sciences de l'université IBN Tofaïl et également consultant en nutrition auprès d'organismes nationaux publics et privés



Salon International des Professionnels de l'Hôtellerie,
la Restauration et de la Pâtisserie-Boulangerie



Les concours



Salon International des Professionnels de l'Hôtellerie,
la Restauration et de la Pâtisserie-Boulangerie



Un Espace Concours regroupant les meilleurs chefs marocains pour représenter le Maroc dans différentes compétitions internationales et lever haut le drapeau Marocain.

Pour ce facteur qui concerne l'apport pédagogique et scientifique, l'animation, le plaisir ludique, celui de l'expérimentation de l'apprentissage, le comité organisateur a programmé plusieurs manifestations et des animations idéales pour permettre aux participants et visiteurs de découvrir, apprendre et partager le savoir faire marocain à travers des concours d'une très haute qualité d'organisation et en présence de chefs éminentes comme Gabriel Paillason : Président Fondateur de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, Président d'honneur dans le Jury de la Coupe du Monde et plusieurs années consacré meilleur ouvrier de France.

C'est une stratégie de positionnement qui permet à Cremai de dépasser sa simple fonction d'exposition vente pour accompagner la mise à niveau des CHR, à la fois en termes de qualité et de mise en valeur des ressources humaines.

Cremai qui concourt à la promotion des talents et du savoir faire marocain a programmé divers concours culinaires et démonstrations, en présence de Chefs étoilés, sur les thèmes **de la Pâtisserie, la restauration en générale et de la gastronomie marocaine**, reconnue pleine de savoir-faire et de convivialité.

La haute qualité de ces concours qui impliquent les différents établissements de formation et les chefs des hôtels et restaurants permettent aussi de sélectionner les meilleurs profils, susceptibles d'évoluer dans les compétitions internationales. A ce titre, grâce au Crémai, le Maroc dispose déjà d'une sélection nationale dans chaque catégorie culinaire et s'est déjà remarquablement illustré : **En France : Champion d'Afrique et de Moyen Orient et Prix de la Presse Spécialisée pour la Meilleure Dégustation à la coupe du Monde de la Boulangerie, Prix de la Meilleure Promotion du Pays à la Coupe du Monde de la Pâtisserie, Champion du Monde au Mondial des Chefs des Collectivités et En Italie : Prix de la Meilleure Coupe Décorée à la Coupe du Monde des Glaciers.**

Chaque événement a été pensé pour apporter une véritable valeur ajoutée à la 4^{ème} édition du Salon International de l'hôtellerie, de la restauration et de la Pâtisserie-Boulangerie qui avance dans une stratégie volontariste de soutien et d'accompagnement des différents chantiers touristiques du Maroc et déploie tous les moyens pour hisser les standards de qualité des secteurs de l'Hospitalité.



Salon International des Professionnels de l'Hôtellerie,
la Restauration et de la Pâtisserie-Boulangerie



L'animation

Du 5 au 8 Mars 2009
à l'Office des Foires et des Expositions de Casablanca

Les Tendances de l'Hospitalité

04 801 801
www.cremai.com



Salon International des Professionnels de l'Hôtellerie,
la Restauration et de la Pâtisserie-Boulangerie



Un programme d'animation fabuleux et convivial :

Dégustations, Démonstrations, Tombolas, Courses de Maîtres d'hôtels, Produits du Terroir...

Chaque année Cremai crée la fête au Maroc pour le grand bonheur des professionnels qui reconnaissent en lui le Salon Professionnel Convivial par excellence.

Pour le facteur image de la manifestation, image que se fait le client du salon professionnel, le comité de pilotage de Cremai a pris la décision stratégique de donner une dimension d'animation au salon. Pour chaque secteur, des animations didactiques et conviviales, permettant d'illustrer les utilisations prospectives des produits et du matériel présenté à travers des démonstrations et des dégustations dans différents stands pour informer les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration sur les dernières technologies et les bonnes saveurs.

Le salon s'anima aussi autour d'une présentation des pains du terroir en parfaits décors authentiques avec fours traditionnels et animatrices venants directement des régions.

La course des serveurs, toujours au Rendez- Vous avec un parcours classique allant du Twin center à l'OFEC. Un rituel qui met en avant l'habilité, la rapidité et surtout les grands talents des serveurs et qui ne manque pas de convivialité.

Au delà du volet affaires, crémai prime ainsi la convivialité, le bien être et le plaisir à travers une chaleur d'accueil, un programme d'animation et un éventail de nouveautés.



Salon International des Professionnels de l'Hôtellerie,
la Restauration et de la Pâtisserie-Boulangerie



L'hommage

Du 5 au 8 Mars 2009
à l'Office des Foires et des Expositions de Casablanca

Les Tendances de l'Hospitalité

044 801 801
www.cremai.com



Salon International des Professionnels de l'Hôtellerie,
la Restauration et de la Pâtisserie-Boulangerie



Crémai : Hommage au Savoir Faire Marocain et à la Femme.

Conscient que tout produit et service ne peut exister sans l'élément humain et que le Matériel et la matière première n'ont de valeur sans l'apport de créativité, de formation et de savoir-faire, Cremai donne naissance lors de cette 4^{ème} édition aux trophées « Merci ». Une façon d'exprimer modestement notre reconnaissance à tous ceux qui ont contribué de près ou de loin à la mise en avant de l'art culinaire marocain et les métiers de l'hospitalité.

Cette année, crémaï, rend hommage aux grands chefs retraités. Talentueux et aguerris, ces grands Maîtres ont déployé sur des années un savoir faire inédit en se consacrant au développement de leur métier : ils ont choyé leurs convives, formé leurs disciples et enrichi le répertoire culinaire de leur pays.

Une petite pensée du comité d'organisation en l'honneur de ce qu'ils ont apporté et développé pour la gastronomie et le tourisme au Maroc.

Les Gratifiés :

- Le Chef Bouchaïb KAMA, Chef Exécutif Retraité de la chaîne Safir.
- M Abdellah BOUTEBSISTE Chef Boulanger depuis 50 ans
- M Abderrahmane BASSETA Pâtissier depuis 35 ans
- Chef Boujoumaa, Chef Exécutif Retraité de la Mamounia
- Haj Mohammed ABDELLAOUI Chef Boulanger depuis 44ans à Fès
- Chef Benyouness, Chef exécutif Retraité de Hyatt Regeny - Casablanc.
- Haj Hassine Ali Chef Boulanger depuis 69 ans à Agadir
- Maître Bouazza Benzayed 1^{er} Maître d'hôtel Retraité du Méridien- Miramar.

Ne ratant jamais une opportunité pour apporter du bonheur et diffuser la joie autour de lui, crémaï profite de l'occasion de la fête des femmes le 08 mars qui coïncide avec le dernier jour du salon, pour dire un grand Merci à l'élément féminin. Une douce pensée est accordée à celles qui ornent par leur talent et touche féminine la gastronomie et la restauration au Maroc. Elles ne sont pas toutes chefs, mais elles laissent également leur empreinte dans le développement et la promotion de la gastronomie dans notre pays.

Les heureuse élues :

- Mme Khadija BENS DIRA Directrice de l'Ecole Hôtelière de Touarga.
- Fatima KMIH, Chef gastronomie marocaine à l'Hôtel Royal Mansour de Casablanca
- Meriem Cherkaoui, Chef Cuisinier et propriétaire du restaurant Maison gourmet

La remise des prix se fera en présence d'un comité d'éthique composé de grands chefs, de chercheurs, d'universitaires et de grands noms de l'art culinaire, l'hôtellerie et le tourisme.

Le Cremai, confirme ainsi son positionnement de salon professionnel intégral, novateur, convivial, fédérateur et citoyen au service de l'hôtellerie et des métiers de bouche.

Rendez- vous donc donné à tous les professionnels du CHR du 05 au 08 Mars 2009 à l'Office des Foires et des Expositions de Casablanca pour vivre pleinement les tendances de l'hospitalité.

Contact Presse :

Mahdi LAMRANI

Tel 061 05 03 06/063 00 02 65