

DANS UNE RÉGION OÙ LE TOURISME REPRÉSENTE 46 000 EMPLOIS

Sous le soleil de Prorestel

Saint-Malo (35) Stands, tables rondes, démonstrations culinaires : le programme était dense lors du salon des professionnels de l'hôtellerie-restauration, du 21 au 23 mars.

C'est sous le soleil et à l'ombre du gigantesque trois-mâts Turk amarré dans le port de Saint-Malo que le salon Prorestel a ouvert ses portes. Il a été inauguré le 21 mars par **Olivier Roellinger**, parrain de la manifestation, **René Couanau**, député-maire de Saint-Malo et **Youenn Le Boulc'h**, président de la CCI du pays de Saint-Malo. Dans son discours d'inauguration, Olivier Roellinger a tenu à rappeler aux élus présents que *"le tourisme représente dans notre région 46 000 emplois. Une profession qui ne délocalise pas, qui ne robotise pas mais qui fait de l'export ! Il serait temps de prendre vraiment en compte l'importance de notre profession, notamment en ces temps perturbés"*.

Plusieurs animations se sont succédé avec les démonstrations culinaires du Beurre provocateur de goût, celles des associations de restaurateurs des Escales gourmandes, des Restaurants du terroir et restaurateurs de la pointe Bretagne. Tous aidés par les nombreux élèves du lycée hôtelier de Dinard (voir encadré).

Une forte présence de l'agriculture biologique

Tous les matins, Prorestel s'est ouvert avec un petit-déjeuner bio proposé par InterBio Bretagne, partenaire du salon. L'association a proposé animations et tables rondes

(*"Manger bio en restauration collective c'est possible !"*) et a présenté sur son stand plusieurs producteurs comme **Sylvie Lamouric**, hélicultrice (productrice d'escargots) en Finistère, ou Aqua-B (récolte et la transformation d'algues alimentaires sous la marque Marinoë). *"Il y a quelques années, le bio n'était présent que comme caution. Aujourd'hui, de plus en plus d'exposants mettent en avant leurs marques bio"*, précise **Véronique Lefevre**, commissaire générale du salon. La Bretagne compte aujourd'hui plus d'un millier de fermes bio. On dénombre par ailleurs



Olivier Roellinger, parrain du salon Prorestel, sur le stand de **L'Hôtellerie Restauration**.

3 600 nouveaux producteurs à s'être engagés dans le mode de production biologique en 2009. La Bretagne compte enfin près de 400 entreprises de transformation, en progression de 48 % en trois ans.

Olivier Marie

Les élèves de Dinard dans le bain de Prorestel

Omniprésents d'un bout à l'autre du salon avec leurs casquettes et leurs tenues fraîchement relookées aux tons orange, granny et parme, les élèves du lycée hôtelier de Dinard n'ont pas ménagé leurs efforts : *"Nous avons mobilisé 60 élèves, du CAP à la terminale, encadrés par une douzaine de professeurs"*, explique **Alain Bernard**,

chef de travaux du lycée. Toujours présents en accompagnement des chefs sur les démonstrations culinaires, *"nous participons directement à 18 animations réalisées par des professeurs"*. Sans compter la gestion de l'ensemble de l'espace VIP. *"Les midis, nous assurons 230 à 250 repas en plus de notre espace*

snacking baptisé Festin Nomade, où nous avons fait un gros travail afin de renouveler le sandwich, avec notamment des galettes des terre-neuvas à la brandade de morue qui connaissent un franc succès. Ce n'est pas uniquement trois jours que nous consacrons à Prorestel, mais beaucoup plus, avec le travail en amont."