

la**cuisine**pro.fr  
par **Rpf**  
Cuisine Pro

Le site d'actualité des professionnels de la grande cuisine

Accueil - CHR/Collectivités - Le salon international de l'agencement de magasin expose de la cuisine pro

## Le salon international de l'agencement de magasin expose de la cuisine pro

Aux côtés des exposants de vitrines réfrigérées, le salon Euroshop faisait la part belle aux équipements de grandes cuisines. Une vraie première à un tel niveau !

Qui a eu la chance d'aller sur le **salon Euroshop à Düsseldorf** début mars a pu y constater la place grandissante occupée par les fournisseurs d'équipements de cuisines professionnelles ! Dans cette Mecque dédiée à l'aménagement des magasins se croisent, tous les trois ans, les enseignes du monde entier à la recherche de nouveaux équipements et concepts pour attirer et retenir le client. Jusqu'ici, c'était principalement les plus grands fabricants de vitrines réfrigérées qui occupaient 3 des 17 halls que compte cette foire internationale. Force est de constater que pour la première fois cette année, jamais autant de fours mixtes et autres matériels de cuisson n'y ont été exposés ! Sur les stands des marques comme Unox, MKN ou encore Rational, pour n'en citer que quelques-uns, des chefs démontraient tout l'intérêt de leurs équipements. Pourquoi tant de chaud sur ce show réunissant quelque 113 000 visiteurs ? Rien d'étonnant à cela si l'on en juge par les dernières déclarations des ténors de la grande distribution que sont Casino, Carrefour ou encore Auchan. En filigrane de celles-ci, ils évoquent tous la fin de l'hypermarché dans sa version la plus classique, dont le modèle remonte aux années 1960 ! Fortement concurrencés par les géants du Net, ces enseignes sont aujourd'hui plus que jamais obligées de se réinventer ! Wilhelm Hubner, dirigeant d'Auchan prévoit demain « d'y donner des cours de cuisine »... Le Pdg de Carrefour, Georges Plassat, ancien élève de l'école hôtelière de Lausanne, veut engager des « metteurs en scène » dans ses « grands magasins ». On comprend d'autant mieux alors la présence inédite cette année d'Electrolux Professionnal sur Euroshop. **Avec l'appui du groupe Epta, le groupe Suédois y présentait en exclusivité un concept clé en main « All taste – Zero Waste » pour créer des espaces restauration au cœur même des magasins.** Si on peut y voir une nouvelle concurrence pour les restaurateurs, il s'agit peut-être aussi d'une réelle opportunité pour les cuisinistes de conquérir ces nouveaux marchés.

 Pierre Le Mercier