

EXP'HOTEL

B O R D E A U X

FOOD & HOSPITALITY



Où
la passion
rencontre
l'excellence

23.24.25 NOVEMBRE 2025

PARC DES EXPOSITIONS

EXP
POSE
Z
!



EXPHOTEL.FR #exphotel



Le Salon Food & Hospitality...



“ Pour la deuxième fois consécutive, j'ai le plaisir d'être le Président d'Exp'Hôtel. Le Millésime 2025 sera plus que jamais sous le signe de l'élégance et la tradition de notre Sud-ouest. ”

Le Chef Stéphane CARRADE

Chef 2 étoiles Michelin et 1 étoile verte du Skiff Club, restaurant mythique Hôtel Ha(a)itza à Pyla-sur-Mer
Président du salon Exp'Hôtel



“ La CMANA33 est un partenaire historique d'Exp'Hôtel et souhaite le rester. Ce salon est devenu incontournable pour les entreprises et un moyen unique de présenter le savoir-faire et l'excellence des métiers de bouche. C'est aussi pour la CMANA33 la possibilité d'informer sur les sujets d'actualités via le Grand plateau et de faire connaître notre offre de formations diplômantes en apprentissage et notre offre d'accompagnement des entreprises. ”

Nathalie LAPORTE

Présidente de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine Gironde



...en quelques Verbatims

“ Exp’Hôtel est une véritable vitrine pour nos métiers. On a vu l’évolution depuis 2013 avec ses nombreux concours qui représentent l’excellence. L’UMIH est ravie d’être partenaire de cette belle et grande manifestation qui mobilise les acteurs des filières TCHRD et apporte des solutions aux problèmes que la profession rencontre...! ”

Franck CHAUMÈS

Président national UMIH Restauration

Président du Comité de Pilotage d’Exp’Hôtel



“ Exp’Hôtel est un événement convivial, engagé pour son territoire, qui valorise les savoir-faire d’excellence des filières FOOD & HOSPITALITY et qui permet aux professionnels TCHRD en quête de compétitivité d’améliorer leurs résultats financiers, de s’inspirer, de partager et de transmettre leur passion. Un menu que l’équipe d’Exp’Hôtel 2025 a hâte de vous concocter ! ”

Valérie BANNIER

Responsable du salon Exp’Hôtel

EXP'HÔTEL 2025 C'EST...

3 JOURS D'ÉMOTION

30 000 M² D'EXPOSITION

370 EXPOSANTS

5 UNIVERS D'EXPOSITION

-  FOOD ET CUISINE
-  DÉCO, DESIGN ET AMÉNAGEMENT
-  NOUVELLES TECHNOLOGIES
-  SERVICES
-  VÉHICULES - MOBILITÉ

6 PARCOURS THÉMATIQUES

-  HOSPITALITY
-  BOULANGERIE - PATISSERIE
-  SNACKING
-  CHARCUTERIE - TRAITEUR
-  NOUVEAUTÉS - INNOVATIONS
-  RSE

15 

CONCOURS
DE HAUT NIVEAU

140 

CHEFS ÉTOILÉS,
MOF, MEMBRES
DES JURYS ET PILOTES
DES CONCOURS

100 

CANDIDATS
AUX CONCOURS

19 000 

PROFESSIONNELS
PASSIONNÉS

UNE PROGRAMMATION RICHE ET DENSE

POUR SOURCER, S'INSPIRER, PARTAGER ET TRANSMETTRE

1 VILLAGE DES SAVOIR-FAIRE DE NOUVELLE-AQUITAINE



1 GRAND PLATEAU



1 VILLAGE DES STARTUPS



1 VILLAGE DES HÔTELIERS



1 TROPHÉE DE L'INNOVATION HÔTELIÈRE



1 VILLAGE DE LA GASTRONOMIE BASQUE ESPAGNOLE



UNE OPPORTUNITÉ UNIQUE DE VOUS POSITIONNER AU CŒUR DES FILIÈRES **FOOD & HOSPITALITY** DE NOUVELLE-AQUITAINE

4 RAISONS D'EXPOSER

1. DÉVELOPPER VOTRE BUSINESS

Fidéliser, conquérir de nouvelles parts de marchés, capter de nouveaux clients

19 000 PROFESSIONNELS
SUR **3 JOURS**

+ 30 000 CONTACTS
INVITÉS À L'ÉVÉNEMENT

100% DES ÉTABLISSEMENTS
HÔTELIERS ET RESTAURANTS DE
NOUVELLE-AQUITAINE CONVIÉS

TOUS LES DÉCIDEURS
DE LA COMMUNAUTÉ FOOD
& HOSPITALITY PRÉSENTS

2. ACCROITRE VOTRE NOTORIÉTÉ & RÉSEAU PROFESSIONNEL

Bénéficier d'une campagne
de communication puissante

200 RETOMBÉES PRESSE

45 000 ÉTABLISSEMENTS CIBLÉS
EN POSTAL ET **40 000** EN EMAIL

52 000 VISITEURS DONT **28 000**
NOUVEAUX SUR EXPHOTEL.FR

2,3 MILLIONS DE VUES
VIA LES RÉSEAUX-SOCIAUX

3. BENCHMARKER LA CONCURRENCE

Profitez d'un véritable carrefour
de rencontres réunissant 370
exposants et les acteurs majeurs
des filières TCHRD (Traiteurs
- Cafés - Hôtels - Restaurants -
Discothèques)

4. PRÉSENTER VOS INNOVATIONS ET DÉMARCHES RSE

Saisissez l'opportunité de
vous mettre en avant et de
vous différencier de vos
confrères

QUI SONT LES EXPOSANTS D'EXP'HÔTEL ?

Les exposants sont majoritairement :

- Fabricants
- Fournisseurs
- Distributeurs

Secteurs d'activité représentés :

- Matières premières alimentaires
- Boissons
- Matériels d'équipement
- Électro ménagers
- Mobiliers indoor & outdoor
- Arts de la table
- Décoration et aménagement
- Literie, linge
- Produits hygiène
- Emballage
- Énergie
- Multimédia
- Assurance
- Banques
- Mutuelles
- Nouvelles technologies
- Applications digitales...

87%

DES EXPOSANTS

DE LA NOUVELLE-AQUITAINE
ENVISAGENT D'EXPOSER
EN 2025



36%

VIENNENT
D'UNE RÉGION
HORS-GIRONDE

64%

VIENNENT DE
NOUVELLE-AQUITAINE

QUI SONT LES VISITEURS D'EXP'HÔTEL ?



61%

DES VISITEURS

SONT DES PROFESSIONNELS
DE LA RESTAURATION

39%

SONT DES
PROFESSIONNELS
DE L'HÔTELLERIE

OCCUPENT
DES POSTES
DE DIRECTEURS,
CADRES, GÉRANTS
OU PROPRIÉTAIRES
D'ÉTABLISSEMENT

72%



VIENNENT DE LA
NOUVELLE-
AQUITAINE



89%

DES VISITEURS

CONSIDÈRENT EXP'HÔTEL
COMME LE SALON
RÉFÉRENT CHR



VIENNENT
DÉCOUVRIR LES
NOUVEAUTÉS
DE LA FILIÈRE



DES VISITEURS
2023 ENVISAGENT
DE REVENIR
EN 2025*

DÉCOUVREZ **LES EXPOSANTS DE**
LA DERNIÈRE ÉDITION SUR EXPHOTEL.FR

POUR TOUTES INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES
ET CONSEILS, **CONTACTEZ NOTRE ÉQUIPE**



SYLVIE NARDON

RESPONSABLE SECTEURS
NOUVELLES TECHNOLOGIES
| SERVICES | DÉCO, DESIGN,
AMÉNAGEMENT | HOSPITALITY
+33 (0)6 65 17 77 83
s.nardon@beam.fr



VALÉRIE LEVY

RESPONSABLE SECTEUR
FOOD ET CUISINE
+33 (0)6 48 87 10 28
v.levy@beam.fr



ROMANE DESBOIS

BUSINESS DEVELOPER
TOUT SECTEUR
+33 (0)6 33 06 89 92
r.desbois@beam.fr

ET REJOIGNEZ **LES EXPOSANTS 2025 !**

