

# EXP'HÔTEL

## B O R D E A U X

**du 19 au 21 novembre 2017**

Le salon de l'Hôtellerie, de la Restauration  
et des Métiers de Bouche

### EXP'HÔTEL 2017 - APORTEUR DE SOLUTIONS, BOOSTER DE BUSINESS, RÉVÉLATEUR DE TALENTS

Soutenu par une filière engagée, porté et présidé par le chef emblématique de la gastronomie française **Philippe Etchebest**, le Salon **Exp'Hôtel** est de retour du **19 au 21 novembre 2017** au Parc des Expositions de Bordeaux. Ce rendez-vous biennal du savoir-faire et de l'excellence réunit pendant 3 jours de convivialité, les professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche, pour leur apporter des solutions et booster leur business !

#### L'ADN DU SALON EXP'HÔTEL 2017

LA PHILOSOPHIE ET L'ESPRIT QUI CARACTÉRISENT L'ÉDITION 2017 D'EXP'HÔTEL REPOSENT SUR 3 AXES FONDAMENTAUX :

- **Favoriser le business** avec pas moins de **250 exposants** proposant une offre innovante de matériel, produits, techniques et services, qui s'enrichit cette année d'un nouveau secteur vin (le « Coin du Sommelier ») et d'un secteur hôtellerie fortement développé.
- **Apporter aux professionnels des solutions** pragmatiques et des services pour répondre à leurs problématiques métier (« Speed Coaching », l'espace « Free Tasting »...) **et porter l'innovation** avec des animations inédites sources d'inspiration (l'espace « Tendance Hôtellerie »).
- **Assurer un haut niveau de qualité** grâce à un Comité d'Experts représentant chaque secteur d'activité qui porte l'excellence de sa filière dans la programmation du salon, sous l'égide d'un président de renom le Chef Philippe Etchebest (concours, conférences, animations) et pilote des **12 concours** nationaux et régionaux à l'affiche et touchant toutes les filières.

#### EXP'HÔTEL, GRANDE VITRINE DE L'INNOVATION

Avec une croissance de + 36 % d'exposants dont + 40 % de nouveaux inscrits à un mois du salon, un secteur « agencement & arts de la table » en forte hausse (+ 68% d'exposants) et une surface commercialisée supérieure de près de 20 % (vs 2015), Exp'Hôtel s'inscrit comme le salon professionnel incontournable et attractif de la région.

Ainsi, le salon propose sur 18000 m<sup>2</sup> une offre complète de nouveaux produits et services organisée autour de 3 pôles d'exposition :

- **Equipements & Services,**
- **Alimentations & Boissons**
- **Agencement & Art de la table,**

**Inédits ! 3 thèmes** viennent compléter l'offre salon autour :

- Du **snacking**
- Du secteur **boulangerie**
- Du vin « **le coin du sommelier** »

## **CRÉATIVITÉ ET EXCELLENCE S'EXPRIMENT SUR EXP'HÔTEL 2017 !**

### **UN PROGRAMME DE CONCOURS AMBITIEUX**

Pilotés par des chefs étoilés ou MOF, 12 concours de haut niveau et de challenge ouverts aux professionnels, aux élèves et/ou apprentis récompenseront leur talent et leur savoir-faire (tous les concours sur [www.exphotel.fr](http://www.exphotel.fr)).

Temps fort du programme, le « TROPHÉE PHILIPPE ETCHEBEST », concours culinaire national en partenariat avec l'UMIH 33, destiné aux chefs cuisiniers, présidé par le Chef Philippe Etchebest, Meilleur Ouvrier de France et Chef étoilé et coordonné par François Adamski, lauréat Bocuse d'Or et Johan Leclerre MOF 2007.

### **UN RESTAURANT GASTRONOMIQUE EPHEMERE : « LES GRANDES TOQUES »**

Le restaurant éphémère Les Grandes Toques ouvrira ses portes durant les trois jours. À chaque déjeuner, un duo de chefs étoilés et un chef pâtissier, tous issus de la Nouvelle Aquitaine, imagineront un menu gastronomique inspiré par les produits de la région et réalisé par des élèves de lycées hôteliers. Ce menu haut de gamme sera proposé aux clients à un tarif très abordable.

### **DES EXPERTS POUR ACCOMPAGNER LES PROFESSIONNELS ET APPORTER DES SOLUTIONS PRATIQUES**

Les filières sont soumises à des mutations constantes auxquelles elles doivent s'adapter pour poursuivre leur développement. C'est pourquoi Exp'Hôtel réserve cette année une place privilégiée aux échanges et aux rencontres à travers différents formats de conférences ou de tables rondes personnalisés avec des experts.

### **UN FORUM PROSPECTIF : « LE GRAND PLATEAU »**

Pendant trois jours, les professionnels vont pouvoir échanger, dialoguer, s'enrichir des expériences de chacun et débattre. Un programme de conférences ou tables rondes, organisé par la CMAI 33, va permettre d'aborder une série de thématiques prospectives et transversales sur tous les secteurs d'activité. Celles-ci pourront également porter sur la présentation technique d'une solution ou d'un produit mais toujours en lien avec les préoccupations terrain des professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche.

### **3 NOUVEAUTÉS BIEN INSPIRÉES**

#### **LE SPEED COACHING : 30 MINUTES DE CONSEILS SUR MESURE**

Du 19 au 21 novembre, des experts du secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche proposeront des rendez-vous individuels gratuits. Pendant 30 minutes les professionnels soumettent une problématique de gestions d'entreprises ou des problématiques métiers (normes, digital, recrutement).

#### **LE COIN DU SOMMELIER**

Destiné aux professionnels en quête de nouveaux crus pour leurs bars ou restaurants, le « Coin du Sommelier », rassemblera une trentaine d'exposants négociants et producteurs de vins. Au sein de cet espace, le « **Free Tasting** », porté par la Chambre d'Agriculture de la Gironde, va permettre aux visiteurs de choisir et déguster gratuitement parmi une centaine d'échantillons de vin, proposés par les exposants présents. Enfin, les « **Ateliers de l'École du Vin de Bordeaux** » (30 minutes - 10/15 personnes) seront proposés aux visiteurs. Ceux-ci bénéficieront de conseils gratuits de la part des professionnels

du CIVB autour de 3 thématiques : construire sa carte des vins, la vente additionnelle, réussir ses accords mets et vins.

#### TENDANCE HÔTELLERIE : VARIATIONS SUR LA CHAMBRE ET SON ACCESSOIRISATION

Pour illustrer la mouvance d'hôtels « à vivre », le nouvel espace «Tendance Hôtellerie » suggèrera en trois temps la force de l'accessoirisation à travers trois chambres (Urban Jungle, Romantique Chic, Esprit Bassin). Elles seront composées d'une base commune de mobilier mais offriront chacune un univers différent.

#### **DU 17 AU 21 NOVEMBRE, BORDEAUX DEVIENT CAPITALE DE L'ART DE VIVRE DU SUD-OUEST**

Cette année, Exp'Hôtel renforce ses liens avec la 4<sup>ème</sup> édition de Bordeaux S.O Good, le Festival de la Gastronomie et de l'Art de vivre, ouvert au grand public du 17 au 19 novembre à la Grande Halle Gourmande et au Palais de la Bourse de Bordeaux.

Une collaboration qui s'illustre notamment sur le plan de la communication et de l'offre producteurs. C'est dans ce cadre que des professionnels du Québec présents sur Bordeaux S.O GOOD auront un espace dédié sur Exp'Hôtel à partir du lundi 20 novembre, pour la présentation de produit locaux. Cette participation sera également accompagnée de la venue d'une délégation de la ville canadienne avec notamment la venue des troischefs: Martin Gagné, Simon Renaud et Arnaud Marchand.

**Retrouvez le dossier de presse sur le [site d'Exp'Hôtel](#)**

#### **Contacts Presse Agence 14 Septembre**

Téléphone : 01 55 28 3828

Marie-José ROUSSET : [mariejoserousset@14septembre.fr](mailto:mariejoserousset@14septembre.fr) // M : 06 07 70 37 93

Stéphanie MORLAT : [stephaniemorlat@14septembre.fr](mailto:stephaniemorlat@14septembre.fr) // M : 06 11 35 39 01

#### **Contacts Presse**

Congrès et Expositions de Bordeaux

Marie-Sol FOURNIER & Pauline MARQUERIE [presse@bordeaux-expo.com](mailto:presse@bordeaux-expo.com)

Téléphone : 05 56 11 99 43/32