



Communiqué de presse du 30 /11/17

BILAN EXP'HÔTEL 2017

UNE EDITION QUI GAGNE DE NOUVELLES ETOILES !

Avec 17 529 professionnels mobilisés pendant 3 jours (soit une croissance de 25 % du nombre de visiteurs) et 300 exposants (+20 %), la 3^{ème} édition d'EXP'HÔTEL - le salon de l'Hôtellerie, de la Restauration et des Métiers de Bouche - a fait la démonstration de son attractivité avec la venue de visiteurs issus de tous les départements de la Nouvelle Aquitaine (notamment 16, 17, 24, 47). Pendant 3 jours, il a constitué un temps fort de rencontres et d'échanges et un véritable catalyseur d'affaires pour les fournisseurs en mobilisant un visitorat ciblé de qualité.

Organisé par Congrès et Expositions de Bordeaux et présidé par le Chef emblématique et engagé Philippe Etchebest, Exp'Hôtel a ainsi relevé le défi pour 2017, de fédérer pendant 3 jours les professionnels autour d'une édition grand cru !

EXP'HÔTEL, apporteur de solutions et booster de business

« EXP'HÔTEL 2017 a permis aux professionnels présents, notamment - grâce à ses valeurs clés que sont, la proximité, l'excellence, le business - de partager les problématiques rencontrées dans leur quotidien et d'offrir un outil utile, une formidable plateforme d'échanges et de découvertes des innovations des secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche. Cette convivialité et qualité du salon ont également été relevées par tous les chefs et MOF présents - près de 120 mobilisés - et qui s'inscrivent d'ores et déjà comme les ambassadeurs de la prochaine édition. Je suis très confiant pour l'avenir du salon qui fort de du succès de cette 3^{ème} édition, a fait aujourd'hui son entrée dans la cour des grands » affirme le Chef Philippe Etchebest, Président d'EXP'HÔTEL.

A l'heure du bilan, les exposants viennent confirmer la qualité du visitorat, dans une ambiance professionnelle et conviviale. Les contacts ont été jugés bons voire prometteurs pour les retombées post salon. Ils relèvent également la venue d'une nouvelle clientèle, contribuant à booster et enrichir leur carnet d'adresse.

« La qualité et la densité des contacts étaient à l'heure de la fermeture des portes, le leitmotiv des exposants. Cette 3^{ème} édition marque un véritable cap pour le salon, qui s'inscrit comme le rendez-vous incontournable des professionnels de la Nouvelle-Aquitaine et dans le paysage des salons qui comptent en France. » relève Franck Chaumes, Président du Comité de Pilotage d'EXP'HÔTEL et Vice-Président de l'UMIH 33 en charge de Bordeaux Métropole.



Photo : Espace Tendances Hôtellerie

Des visiteurs venus apprendre et comprendre

Côté animations : mises en place avec une vraie volonté d'offre de services, celles-ci ont su trouver leur public avec notamment :

- le succès de **l'Espace Tendances Hôtellerie**,
- et du **Free Tasting** porté par la Chambre d'Agriculture de la Gironde au cœur du « **Coin du Sommelier** » ou **des Ateliers de l'École du Vin de Bordeaux** qui ont accompagné et guidé les professionnels restaurateurs, sommeliers ... dans l'élaboration par exemple de leur carte de vins. Ou réussir ses accords mets et vins.
- Les différents experts (cabinets Gira Conseil, MKG Hospitality ...) mobilisés dans le cadre du **Speed Coaching** ont répondu aux attentes de nombreux visiteurs en quête de solutions, de conseils touchant les secteurs de l'hôtellerie, métiers de bouche ou restauration.
- **Un programme de conférences** proposées par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Aquitaine Gironde, dans le cadre du « **Grand plateau** » sont venues compléter ce dispositif d'information et d'accompagnement ... Exp'Hôtel a pour ambition d'apporter une information ciblée sur les évolutions, l'actualité des professionnels. C'est ainsi que les 17 speed meeting - organisés sur une journée avec la participation d'intervenants du CREPAQ (réseau REGAL) - ont été l'occasion d'échanger sur les dispositifs et actions mises en œuvre dans le domaine de l'Economie Circulaire (approvisionnement local, réduction du gaspillage alimentaire, valorisation des bio-déchets).

Concours : l'excellence des candidats saluée par leurs pairs !

Pendant 3 jours, le salon EXP'HÔTEL a mis aussi sous les feux des projecteurs, le talent et toute la créativité de jeunes en formation ou professionnels en devenir, à travers **12 concours** dont **7 nationaux**. Autant de moments forts où chacun a pu faire la démonstration de ses compétences et de son art. Ils ont rassemblé **98 candidats issus de toute la France** et révélé cette année un très haut niveau de prestation des participants, tendance soulignée par tous les chefs étoilés et MOF pilotes des concours et membres de jury.

Ces concours auront mis cette année les femmes à l'honneur. Ces dernières se sont exprimées avec brio et particulièrement distinguées !

Parrainé par l'UMIH Formation, **le Trophée Philippe Etchebest**, présidé par le Chef Philippe Etchebest (MOF et Chef doublement étoilé) et porté par François Adamski (MOF et Président de la Team France au Bocuse d'Or) et Johan Leclerre (Meilleur Ouvrier de France), a consacré le talent de **Solenn Lemonnier**, seule femme parmi les 6 candidats. À tout juste 21 ans, cette jeune bordelaise (Florac) a su convaincre le jury par la créativité de ses recettes et son travail irréprochable.



Photo : Lauréate Trophée Philippe Etchebest

Une femme également sur le podium du **Concours Service en Salle Umih 33**. **Clara Leborgne** a été la lauréate de ce concours réservé aux écoles hôtelières, lycées professionnels, lycées technologiques et instituts de la région de la Nouvelle Aquitaine.

Créé spécialement pour EXP'HOTEL, le **Concours National Artistique Etal Féminin** piloté par Daniel Huvier (médaillé d'argent du Meilleur Ouvrier de France année 1986 et 4 fois finaliste au concours MOF Boucher), a mis pour la première fois, les femmes sur le devant de la scène, avec pour challenge la réalisation d'un étal artistique sur le thème de « la boucherie dans la préhistoire ». **Marion Maccar** est la grande gagnante 2017 !

Tous les résultats des concours disponibles sur : www.exphotel.fr

Pour plus d'information ou téléchargement de visuels :
www.exphotel.fr / onglet « PRESSE »

EXP'HOTEL
BORDEAUX

Un événement organisé par



**CONGRÈS
ET EXPOSITIONS
DE BORDEAUX**

L'événement, notre métier

Contacts presse :

Agence 14 Septembre

Marie-José Rousset / Stéphanie Morlat

Congrès et Expositions de Bordeaux

Marie-Sol Fournier / Pauline Marquerie

05 56 11 99 39/42

presse@bordeaux-expo.com