



Communiqué de Presse le 18/06/2019

Excellence et Partage : le combo EXP'HOTEL 2019

du 24/26 novembre au Parc des Expositions de Bordeaux

Du 24 au 26 novembre, les professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche de Nouvelle-Aquitaine ont rendez-vous au salon Exp'Hôtel. Forte de son succès, cette manifestation biennale poursuit son développement. Sa 4^e édition mobilisera 350 exposants (+ 26 %) avec une offre commerciale ouverte aux nouveautés et organisée cette année par pôles métiers. Son « Grand Plateau » offrira 3 jours de rencontres sous un format inédit de speed meetings pour un service plus efficace. En parallèle, 12 concours d'excellence ouverts aux talents confirmés et apprentis favoriseront le partage et la transmission des savoir-faire. Dans une Grande Région à haute renommée gastronomique et forte attractivité touristique, les professionnels méritaient un salon qui leur ressemble, les rassemble et les accompagne. Élaboré pour et avec eux et Présidé par le chef étoilé Philippe Etchebest, Exp'Hôtel a trouvé la recette idoine : l'alliance subtile de l'excellence et du partage.

★ TOUS POUR EXP'HÔTEL ... EXP'HÔTEL POUR TOUS

Créé en 2013 pour soutenir les opérateurs aquitains de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche, Exp'Hôtel est devenu le plus grand carrefour régional d'échanges et de rencontres de ces secteurs. Un tour de force réalisé en un tour de main grâce à l'engagement dynamique d'experts reconnus : Meilleurs Ouvriers de France, chefs étoilés et représentants des organisations professionnelles réunis au sein d'un Comité de Pilotage présidé par Franck Chaumes, Vice-Président de l'UMIH 33.

Adoptant les codes d'exigence et les valeurs d'excellence de la profession, l'esprit de partage et de convivialité qui font la grandeur et le bonheur de ses métiers, Exp'Hôtel constitue un trait d'union entre les exposants et les visiteurs, les professionnels de toutes les spécialités et tous les territoires de la Nouvelle-Aquitaine, les générations confirmées et celles à venir. C'est une expérience collective appréciée et légitimée par tous.

C'est dans cette même dynamique, que le Salon fédère aussi les jeunes générations en impliquant les écoles hôtelières de la région dans les concours ou temps forts (Soirée de Gala, Restaurant des Grandes Toques, concours ...). Le mardi 26 novembre, les élèves des différentes écoles spécialisées de la région pourront venir supporter les candidats en lice pour le Concours Service en salle UMIH33, réservé aux écoles hôtelières, lycées professionnels, lycées technologiques et instituts de la région de la Nouvelle-Aquitaine, soutenir les jeunes en formation sur le concours national Boucherie Etal ou les élèves cuisiniers présents pour le Trophée Jeunes Talents Exp'Hôtel soutenu par Malakoff Médéric Humanis.

★ UNE OFFRE COMMERCIALE 2019 PREPAREE AUX PETITS OIGNONS !

Produit par Congrès et Expositions Bordeaux et préparée par la « brigade » Exp'Hôtel, l'édition 2019 propose à ses visiteurs un sourcing complet pour relever les défis du quotidien, optimiser les performances, développer le business, se réinventer.

350 exposants, fournisseurs régionaux et marques leaders de matériels, produits, techniques et services, présenteront un vaste panel de solutions pour chaque métier, chaque projet, chaque situation. Pour sa nouvelle édition, le salon renforce son offre à destination des hôteliers et des sommeliers. Plus riche, l'offre commerciale se fait aussi plus lisible grâce à une organisation repensée et déclinée en 5 pôles métiers et 3 espaces thématiques :

- **Les 5 pôles** : Restauration et Métiers de Bouche, Hôtellerie, Nouvelles technologies, Services, Déco/design/aménagement
- **Les 3 espaces thématiques** : Vins / Petits Producteurs / Village Start Up. Le salon a travaillé sur la valorisation des innovations et tendances « Next Gen » en ouvrant cette année le Village des start-up sous la bannière French tech.

Pour une visite sur-mesure, le salon initie **4 parcours** facilitant le repérage et la prospection : le parcours « Eco responsable » (inédit), le parcours « Nouveautés » (inédit), « Boulangerie » ; « Snacking ».

A noter le Lundi 25 Novembre chaque exposant pourra lors d'une **soirée Afterwork privée** (de 18 h à 22 h) créer, entretenir et développer son réseau, outil de la performance et du développement des affaires, parfois délaissé faute de temps.

Et avec l'ambition de booster les échanges et le business, le salon lance cette année son **application Exp'Hôtel** véritable outil d'aide à la visite (liste des marques et exposants présents, programme, plan interactif, création de son parcours personnalisé ...) et outil de connexion & de networking (scan des badges visiteurs et exposants avec enregistrement contextualisé ; mise en relation avec les entreprises recommandées selon son profil avec messagerie, initiation de rendez-vous avec des contacts ciblés ...).

★ UN CONCENTRE D'EXPERIENCES ET D'INFORMATIONS SERVI SUR UN « GRAND PLATEAU »

Exp'Hôtel 2019, c'est aussi un programme de rencontres finement ciselé pour optimiser le temps de visite et apporter des réponses opérationnelles aux problématiques de terrain. Durant 3 jours, le « Grand plateau », co organisé avec la Chambre de Métiers et de l'Artisanat interdépartementale délégation Gironde, permettra aux professionnels d'échanger autour de trois thématiques transversales d'actualité : « *Les nouvelles manières de travailler* » (cuisines partagées, centrales d'achats, groupements ...), *Marketing digital* « Suivez les tendances 2019 et réinventez-vous » ; « *Economie circulaire et lutte contre le gaspillage alimentaire* ». Pour un service réel et des rencontres plus productives, la formule des conférences cède la place à celle des **speed meetings**, des rendez-vous face/face avec introduction par un expert.

★ L'EXCELLENCE, GRAND MAITRE DE CEREMONIE

Placé sous le signe du partage et de la transmission des savoir-faire, Exp'Hôtel fait la part belle à la mise en valeur de tous les talents, ceux des professionnels, MOF et chefs étoilés, comme ceux des élèves et/ou apprentis. Du 24 au 26 novembre, les uns et les autres rivaliseront d'efficacité et de créativité pour donner le meilleur d'eux-mêmes lors des **12 concours nationaux et régionaux**. Au menu : les incontournables d'Exp'Hôtel, dont le très attendu **Trophée Philippe Etchebest**, le 25 novembre, organisé en partenariat avec l'UMIH 33, présidé par le Chef Philippe Etchebest avec la collaboration de François Adamski et Johan Leclerre, est destiné aux cuisiniers et cuisinières en activité.

Au chapitre des nouveautés :

- le Concours **Corbeilles d'Or** (national) ouvert aux jeunes primeurs, en partenariat avec le MIN de Brienne,
- le **Trophée Jeunes Talents Exp'Hôtel soutenu par Malakoff Médéric Humanis** pour les élèves cuisiniers,
- les **concours boucherie** évoluent et deviennent tous nationaux. Le salon accueillera ainsi le **Concours National Boucherie Etal – Maîtres & Apprentis** et le **Concours National Boucherie Etal – Jeunes en formation**.

La liste complète des concours est à retrouver sur notre site www.exphotel.fr

Grands chefs, maîtres de l'art et nouvelles pousses seront également sur le feu durant tout le salon : repas gastronomique au restaurant éphémère « **Les grandes toques** » ou à l'occasion de la prestigieuse **soirée de Gala**, du show des métiers à l'**Espace démonstration**, exposition des pièces du Concours national des jeunes espoirs et des chefs charcutiers-traiteurs, dégustations Primeurs ...

Les Chiffres clés d'Exp'Hôtel 2019

- 350 exposants (+ 26%)
- 15 000 m² de surface d'exposition
- 120 chefs et MOF attendus
- 12 concours d'excellence, nationaux ou régionaux
- 20 000 professionnels attendus

Un événement organisé par



L'événement, notre métier

www.exphotel.fr #EXPHOTEL



PRESSE

Agence Passerelles
Barbara LUCIDO et Camille FIEVRE
Tél : 09 72 57 41 06 / exphotel@passerelles.com

Congrès et Expositions de Bordeaux
Marie-Sol FOURNIER / Elodie CAMPELLO
Tél : 06 37 13 69 39 / 06 64 29 93 05 / presse@bordeaux-expo.com