

Communiqué de presse
Le 4 juillet 2019

CONCOURS EXP'HÔTEL 2019 : LES TALENTS EN LIVE DU 24 AU 26 NOVEMBRE !

Salon incontournable des professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche, Exp'Hôtel deviendra du 24 au 26 novembre, au Parc des Expositions de Bordeaux, le haut lieu de la créativité, des innovations, de la transmission, de l'avenir des filières... et de la compétition !

Professionnels confirmés, « toqués » et pépites en devenir s'y affronteront lors des 12 concours d'excellence accueillis in situ. Cette batterie d'épreuves mettra à l'honneur la variété des métiers, leur exigence et leur technicité, autant qu'elle révélera leur art et leur inventivité.

L'édition 2019 sera marquée par des nouveautés : le Challenge Jeunes Talents Exp'Hôtel (élèves cuisiniers) piloté par Eric Faget, et le concours « Corbeilles d'Or » (primeurs) piloté par Jérôme Durquet. Au chapitre des nouveautés, on compte aussi l'évolution des concours boucherie qui deviennent tous nationaux. Le salon accueillera ainsi le Concours National boucherie étal – *Maîtres & Apprentis* et le Concours National boucherie étal – *Jeunes en formation*.

À NOTER !

La journée du mardi 26 sera dédiée aux jeunes en formation avec la venue des établissements de Nouvelle-Aquitaine pour soutenir leurs camarades sur le concours « Service en Salle Umih33 », et le Challenge Jeunes talents Exp'Hôtel. Preuve que cette édition mettra l'accent sur le lien avec les futures générations !

Dossiers d'inscription disponibles sur www.exphotel.fr.

EN SYNTHÈSE...

Concours	Niveau	Cible	Porté par
Concours ouverts aux professionnels			
Trophée Philippe Etchebest	National	Chefs cuisiniers en activité	Philippe Etchebest François Adamski Johan Leclerre
Trophée Pierre Mirgalet Criollo	National	Artisans chocolatiers, artisans pâtisseries	Pierre Mirgalet Thierry Bamas

Concours "La perle d'or Atlantique"	National	Écaillers professionnels	Marcel Lesoille
-------------------------------------	----------	--------------------------	-----------------

Trophée Daniel Huvier (Concours de boucherie Étal Artistique)	National	Chefs d'entreprises, employés et formateurs de la boucherie	Franck Barbieri
---	----------	---	-----------------

Concours National des Jeunes Espoirs et Chefs Charcutiers Traiteurs	National	Jeunes espoirs et chefs charcutiers-traiteurs	Joël Mauvigney
---	----------	---	----------------

Concours de Sommellerie Michel Rolland	Nouvelle-Aquitaine	Professionnels de la restauration	Michel Rolland
--	--------------------	-----------------------------------	----------------

NEW Concours Corbeilles d'Or	National	Professionnels fruits et légumes (grossiste, détaillant, primeur ambulant, chef de rayon en hypermarché)	Jérôme Durquet
--	----------	--	----------------

Concours ouverts aux jeunes en formation

NEW Challenge Jeunes Talents Exp'Hôtel		Élèves cuisiniers	Eric Faget
--	--	-------------------	------------

Trophée Mickaël Morieux (Boulangerie)	National	Professionnels et apprentis, élèves de la boulangerie	Mickaël Morieux
---------------------------------------	----------	---	-----------------

Concours National Boucherie Étal – Maîtres et Apprentis	National	Maîtres d'apprentissage (bouchers professionnels en activité) et apprentis	Franck Barbieri
---	----------	--	-----------------

Concours National Boucherie Étal – Jeunes en formation	National	Centres de Formation d'Apprentis et Lycées Professionnels de France	Franck Barbieri
--	----------	---	-----------------

Concours Service en Salle - UMIH 33	Nouvelle-Aquitaine	Écoles hôtelières, lycées professionnels, lycées technologiques et instituts de la région	Didier Lasserre
-------------------------------------	--------------------	---	-----------------

FOCUS SUR CHAQUE ÉPREUVE...

Les rendez-vous de l'excellence

TROPHÉE PHILIPPE ETCHEBEST

LUNDI 25 NOVEMBRE



Événement phare du salon Exp'Hôtel, ce concours culinaire, organisé en partenariat avec l'UMIH 33, est présidé par Philippe Etchebest -Meilleur Ouvrier de France et Chef doublement étoilé- avec la collaboration de François Adamski -Meilleur Ouvrier de France, Président de la Team France du Bocuse d'Or et Corporate Chef Servair- et de Johan Leclerre -Meilleur Ouvrier de France. L'épreuve est destinée aux chefs cuisiniers en activité au niveau national. Le défi qu'il leur est proposé est de réaliser une entrée (thème macaronis aux légumes) et un plat (thème veau) pour 6 personnes. Les 6 chefs seront départagés par un jury d'exception, sur le choix, l'originalité, la présentation et la dégustation des recettes présentées.

Clôture des candidatures : 2 septembre

Annnonce des candidats sélectionnés : 16 septembre

[Pour plus d'informations, cliquer ici](#)

TROPHÉE PIERRE MIRGALET CRIOLLO

DIMANCHE 24 NOVEMBRE



Pierre Mirgalet et Thierry Bamas, Meilleurs Ouvriers de France, portent ce concours qui est une véritable démonstration d'inventivité. À visée nationale, cette compétition se destine aux artisans chocolatiers et artisans pâtisseries. Le vainqueur sera qualifié pour la finale nationale du « World Chocolate Master Barry ».

Clôture des candidatures : 2 septembre

[Pour plus d'informations, cliquer ici](#)

CONCOURS « LA PERLE D'OR ATLANTIQUE »

DIMANCHE 24 NOVEMBRE



S'adressant aux écaillers et écaillères professionnels, ce concours national sera présidé par Marcel Lesoille, quintuple champion du monde d'ouverture d'huîtres, qui renouvelle sa présence pour cette 4^{ème} édition. Pendant deux heures, les candidats auront pour mission d'élaborer un plateau de fruits de mer, qui sera ensuite noté sur 100 points, grâce à six critères allant de la tenue vestimentaire à l'esthétique, en passant par l'hygiène et la technique.

Clôture des candidatures : 2 septembre

[Pour plus d'informations, cliquer ici](#)

TROPHÉE DANIEL HUVIER

DIMANCHE 24 NOVEMBRE



C'est par la réalisation d'un étal de boucherie artistique autour du thème de « l'élevage en Nouvelle-Aquitaine » que les participants pourront tenter de se démarquer. Les chefs d'entreprise, employés et formateurs de la boucherie, à l'exception des Meilleurs Ouvriers de France, sont invités à participer à ce challenge. Frank Barbieri, Vice-président du syndicat de boucherie en Gironde, Président COOBOF et président des bouchers abatteurs de la Gironde, est le pilote de ce concours technique.

Clôture des candidatures : 17 septembre

[Pour plus d'informations, cliquer ici](#)

CONCOURS NATIONAL DES JEUNES ESPOIRS ET DES CHEFS CHARCUTIERS-TRAITEURS

LUNDI 25 NOVEMBRE



Évènement incontournable du Salon Exp'Hôtel par son ancienneté et sa renommée, le Concours des Jeunes Espoirs et Chefs Charcutiers Traiteurs (24^{ème} édition) est piloté par Joël Mauvigney, Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur et Président de la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs. Adressée aux jeunes espoirs et chefs charcutiers-traiteurs de toute la France, c'est avec une épreuve d'exposition d'œuvres sur buffets que les candidats auront l'occasion de démontrer leur savoir-faire.

[Candidatures clôturées]

[Pour plus d'informations, cliquer ici](#)

CONCOURS DE SOMMELLERIE MICHEL ROLLAND

LUNDI 25 NOVEMBRE



Alliant pratique et théorie, le concours de sommellerie Michel Rolland vise à sensibiliser les professionnels de la restauration et des métiers de bouche aux vins de Bordeaux et au métier de sommelier. Serveurs, chefs de rang, sommeliers et maîtres d'hôtel de la Nouvelle-Aquitaine sont d'abord invités à tester leurs connaissances théoriques. Les 8 candidats qualifiés s'affronteront ensuite lors de l'épreuve pratique : une dégustation à l'aveugle, durant laquelle des critères d'excellence tels que la reconnaissance du vin et les commentaires de dégustation seront hautement examinés.

Clôture des candidatures : 2 septembre

[Pour plus d'informations, cliquer ici](#)

CONCOURS CORBEILLES D'OR

DIMANCHE 24 NOVEMBRE



En partenariat avec le MIN de Brienne, et porté par Jérôme Durquet - Meilleur Ouvrier de France Primeur-, le concours Corbeilles d'Or, une nouveauté de cette 4^{ème} édition d'Exp'Hôtel, est ouvert aux jeunes primeurs (grossistes, détaillants, chefs de rayon en hypermarché et primeurs ambulants sur les marchés). Les participants sont invités à réaliser une corbeille de fruits, une corbeille de légumes et une corbeille de fruits secs, et à participer à une épreuve thématique : « Fraiche découpe » sur le thème de l'ananas.

Clôture des candidatures : 2 septembre

[Pour plus d'informations, cliquer ici](#)

Les jeunes sur le devant de la scène

CHALLENGE JEUNES TALENTS EXP'HÔTEL

MARDI 26 NOVEMBRE



À l'occasion de ce nouveau concours, les élèves de première et terminale de baccalauréat professionnel de 6 établissements de Nouvelle-Aquitaine s'affronteront sur un exercice de cuisine. Les participants devront réaliser, en binôme, une entrée (6 assiettes) à partir d'un panier garni à découvrir le jour du concours ainsi qu'un plat (6 assiettes) autour du thème de la mer, du local et de la pêche durable. Porté par Eric Faget, Président de l'ACCOT Gironde (l'Association des Cuisiniers des Collectivités Territoriales de Gironde), et présidé par le Chef Vincent Arnould, Meilleur Ouvrier de France 2007, ce challenge est l'opportunité pour les jeunes de montrer leur savoir-faire culinaire.

[Pour plus d'informations, cliquer ici](#)

TROPHÉE MICKAËL MORIEUX

24 - 25 - 26 NOVEMBRE



Véritable scène de démonstration des savoir-faire boulangers, ce concours, piloté par Mickaël Morieux -Meilleur Ouvrier de France-, est destiné à mettre en avant la virtuosité des professionnels en activité ou en formation venant de la France entière. La transmission, chère à Mickaël Morieux, sera au cœur de ce concours de boulangerie.

Clôture des candidatures : 2 septembre

[Pour plus d'informations, cliquer ici](#)

CONCOURS NATIONAL BOUCHERIE ÉTAL - MAÎTRES ET APPRENTIS

LUNDI 25 NOVEMBRE



Autre nouveauté de cette 4^{ème} édition du Salon Exp'Hôtel : le Concours National de Boucherie Étal Artistique –maîtres et apprentis-, piloté par Franck Barbieri, s'étend dorénavant au niveau national. Les maîtres d'apprentissage ainsi que les apprentis venant de toute la France sont conviés à participer à cet exercice créatif. C'est dans un esprit de convivialité et de transmission que les binômes auront à réaliser un étal artistique sur le thème de « l'élevage en Nouvelle-Aquitaine ».

Clôture des candidatures : 17 septembre

[Pour plus d'informations, cliquer ici](#)

CONCOURS NATIONAL BOUCHERIE ÉTAL - JEUNES EN FORMATION

MARDI 26 NOVEMBRE



En 2019, ce sont désormais tous les jeunes de France faisant partie d'un Centre de Formation d'Apprentis ou d'un Lycée Professionnel qui sont admis à concourir. Mêlant exigence, inventivité, régularité et minutie, cette épreuve nationale prendra appui sur la création et la réalisation d'un étal artistique de viande, sur le thème de « l'élevage en Nouvelle-Aquitaine ». Porté par Franck Barbieri, ce challenge est une belle occasion pour les jeunes candidats de révéler leur talent.

Clôture des candidatures : 17 septembre

[Pour plus d'informations, cliquer ici](#)

CONCOURS SERVICE EN SALLE UMIH 33

MARDI 26 NOVEMBRE



Les candidats représentant leur école hôtelière, lycée professionnel, lycée technologique ou institut de la Région Nouvelle-Aquitaine relèveront deux défis : manier les arts de la table et connaître les techniques de préparation. Didier Lasserre, MOF Maître d'Hôtel membre de l'UMIH33 (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie de la Gironde), pilote cette épreuve de précision, allant du dressage de table, du tranchage de viande à la réalisation d'un tartare de poisson ou à la préparation de bananes flambées... Les candidats auront 2h30 pour convaincre le juré.

Clôture des candidatures : 2 septembre

[Pour plus d'informations, cliquer ici](#)

Informations pratiques

Les candidats pourront **télécharger les dossiers d'inscription sur le site du Salon Exp'Hôtel (www.exphotel.fr)**. Ils ont jusqu'à fin novembre pour aiguiser leur imagination...

PHOTOS À TÉLÉCHARGER :

[Concours 2017](#)

[Photos d'ambiance 2017](#)

À propos du Salon Exp'Hôtel

Créé et organisé par Congrès et Expositions de Bordeaux, présidé par Philippe Etchebest, Exp'Hôtel s'adresse aux acteurs des secteurs de l'alimentation et de l'équipement pour les filières Café Hôtellerie Restauration Collectivités et Métiers de Bouche. Il les invite à découvrir les matériels, équipements et innovations technologiques, les tendances de marchés, les produits alimentaires et les savoir-faire. Exp'Hôtel permet aussi aux visiteurs professionnels de se pencher sur les enjeux de leur activité pour mieux préparer l'avenir, avec des espaces d'animations thématiques, des rendez-vous speed-meeting, des concours, et des démonstrations. La 4^{ème} édition se tiendra du 24 au 26 novembre 2019 au Parc des Expositions de Bordeaux. Elle réunira, sur environ 15 000 m², 350 autour de 5 pôles (restauration et métiers de bouche / hôtellerie / déco, design et aménagement / services / nouvelles technologies) et 20 000 visiteurs attendus. À noter : une offre élargie avec cette année 3 espaces thématiques : village startup, vins et petits producteurs ; et 4 nouveaux parcours proposés : nouveautés, boulangerie, snacking et écoresponsable. Cet événement biennal sera aussi marqué par la présence de plus de 120 Chefs étoilés et Meilleurs Ouvriers de France.

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