

EXP'HOTEL B O R D E A U X

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

24-26
NOVEMBRE
2019
BORDEAUX



**DOSSIER
DE PRESSE**



#EXPHOTEL | exphotel.fr | PARC DES EXPOSITIONS - TRAM C



Un événement organisé par

CONGRÈS
ET EXPOSITIONS
DE BORDEAUX

LE MENU

MISE EN BOUCHE

COMMUNIQUE DE PRESSE

« Excellence et Partage : le combo Exp'Hôtel 2019 »

p.1

ENTREES

EXP'HOTEL 100 % PASSION ...

Exp'Hôtel : un salon approuvé et certifié par les professionnels

- Interview du Chef Philippe Etchebest, Président du Salon
- Les experts de la profession soutiennent Exp'Hôtel
- Un événement en partenariat avec la CMA et l'UMIH 33

p.4

PLATS

EXP'HOTEL 100 % DECOUVERTE ...

Exp'Hôtel 2019 : un tremplin pour développer son activité

- 5 pôles
- 3 espaces dédiés
- Des parcours thématiques

Le Grand Plateau : « ici on parle Pro »

- Forum de rencontres proposé par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat interdépartementale délégation Gironde

p.12

DESSERT

EXP'HOTEL 100 % EXCELLENCE ...

Concours Exp'Hôtel 2019 : Les concours à la carte

p.19

LE ROOM SERVICE EXP'HOTEL

- Exp'Hôtel en un coup d'oeil
- Suivez le guide !

p.31

MIGNARDISES

Annexes

- Quelques chiffres clés : la compile Exp'Hôtel

p.35





3 JOURS À
300%

100% DÉCOUVERTE

100% PASSION

100% EXCELLENCE

EXCELLENCE ET PARTAGE : LE COMBO EXP'HÔTEL 2019

Du 24 au 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. Elle 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, 14 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 méritent 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

Relancé en 2013 pour soutenir les opérateurs aquitains de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche, le salon 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 : Meilleurs Ouvriers de France, chefs étoilés et représentants des organisations professionnelles reconnues 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.

L'UMIH Nouvelle Aquitaine a aussi choisi cette grande rencontre du secteur pour lancer en primeur, « U Me JOBS » son application de recherche d'emploi, qui met en relation les candidats et professionnels de l'hôtellerie restauration par compétence et géolocalisation. Cette avant-première se fera en direct du stand de l'UMIHNA & UMIH33 et en présence de Fabienne Buccio Préfète de la Région Nouvelle-Aquitaine, le Dimanche 24 Novembre.

C'est dans cette même dynamique, que le salon fédère aussi les jeunes générations en impliquant les lycées hôteliers de la région dans les concours ou dans les animations temps forts (Soirée de Gala, Restaurant des Grandes Toques, concours ...). Le mardi 26 novembre, les élèves de 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 Challenge Jeunes Talents Malakoff Médéric Humanis.



UNE OFFRE COMMERCIALE 2019 PRÉPARÉE AUX PETITS OIGNONS !

Produit par Congrès et Expositions de Bordeaux et préparée par la « brigade » Exp'Hôtel, l'édition 2019 propose à ses visiteurs un sourcing complet pour relever les défis du quotidien de l'entreprise, optimiser les performances, développer le business, se réinventer. Delphine Demade Directrice du Salon nous en résume son contenu :

« 350 exposants, fournisseurs régionaux et marques leaders de matériels, produits, techniques et services, présenteront un large panel de solutions pour chaque métier, chaque projet. Cette année nous avons renforcé son offre à destination des hôteliers et des sommeliers. Les nouvelles tendances hôtellerie seront mises en lumière avec un espace inspirant « *Tendance Hôtellerie by MBMA* ». Plus riche, l'offre commerciale se fait aussi plus lisible grâce à une organisation repensée et déclinée en 5 pôles métiers : *Restauration et Métiers de Bouche ; Hôtellerie ; Déco, Design et Aménagement ; Nouvelles Technologies, Services*. Des espaces thématiques complètent en parallèle ce dispositif avec : « *Le Coin du Sommelier* » ; « *Le Coin des Producteurs* » et le « *Village French Tech by Exp'Hôtel* ». Nous avons travaillé sur la valorisation des innovations en ouvrant cette année ce Village sous la bannière *French Tech*. Par ailleurs, des parcours de visite - « *Boulangerie* » ; « *Snacking* » et « *Nouveautés* » - faciliteront le repérage et les échanges. Rappelons aussi la soirée *Afterwork* privée du lundi 25 novembre (de 18 h à 22 h), temps fort commercial où chaque exposant pourra créer, entretenir et développer ses contacts et le lancement de l'application *Exp'Hôtel* véritable réseau social du salon. Elle va permettre l'identification de nouveaux contacts en amont, pendant le salon et après le salon ».

UN CONCENTRE D'EXPERIENCES ET D'EXPERTISES 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 (partagez vos cuisines, recrutez différemment, pratiquez le troc, créez des circuits touristiques...) ; Marketing & Digital (suivez les tendances 2019 et réinventez-vous) ; Lutte contre le gaspillage alimentaire & Economie circulaire (valorisez vos invendus et vos déchets, changez vos emballages). 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, l'opportunité pour le visiteur de rencontrer des entreprises innovantes et mettre en place des solutions nouvelles dans son établissement.

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 14 concours nationaux et régionaux. Au menu : les incontournables d'Exp'Hôtel, dont le très attendu Trophée Philippe Etchebest, le lundi 25 novembre, organisé en partenariat avec l'UMIH 33, présidé par le Chef Philippe Etchebest avec la collaboration de François Adamski et Johan Leclerre, il est destiné aux cuisiniers et cuisinières en activité.

Au chapitre des nouveautés :

- **Le Concours Corbeille d'Or** (national) ouvert aux jeunes primeurs, en partenariat avec le MIN de Briennes,
- **Le Challenge Jeunes Talents Malakoff Médéric Humanis** pour les élèves cuisiniers et de salle,
- 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.

- **Concours des Ecoles de Cuisine d'Aquitaine** 6ème Trophée Lafitte. *Tous niveaux d'études.*
- **Championnat de France de Purée**. *Elèves de lycées professionnels culinaire. (France et DOM TOM)*

La liste complète des concours est à retrouver sur 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** », à la logistique des concours ou à l'occasion de la prestigieuse **Soirée de Gala**, exposition des pièces du Concours national des jeunes espoirs et des chefs charcutiers-traiteurs, dégustations Primeurs ...





3 JOURS À
300%

100% DÉCOUVERTE

100% PASSION

100% EXCELLENCE

EXP' HÔTEL 100% PASSION

Du 24 au 26 novembre au Parc des Expositions de Bordeaux



EXP'HÔTEL, UN SALON APPROUVE ET CERTIFIE PAR LES PROFESSIONNELS

Du 24 au 26 novembre au Parc des Expositions de Bordeaux

Comment répondre avec justesse aux attentes des professionnels de l'hôtellerie-restauration et des métiers de bouche sinon en s'adjoignant leurs conseils experts ? Comment mettre en valeur l'excellence de leur savoir-faire et l'exigence de leurs pratiques sinon avec la participation des meilleurs ?

Très impliqués auprès de Congrès et Expositions de Bordeaux au sein du Comité de Pilotage Exp'hôtel, les professionnels et représentants des métiers sont aussi les meilleurs ambassadeurs du salon qui a adopté les codes, les valeurs et l'esprit des gens de métiers ; un salon à leur image.

INTERVIEW DU CHEF PHILIPPE ETCHEBEST, PRÉSIDENT DU SALON EXP'HÔTEL

Président d'Exp'Hôtel depuis la renaissance du salon en 2013, le Chef étoilé Philippe Etchebest est très attaché à ce rendez-vous. « Engagé à fond et très sérieusement » dans cette entreprise, il en apprécie tout particulièrement l'esprit d'équipe et d'ouverture, l'ambition de transmission et d'excellence.



Exp'Hôtel est devenu aujourd'hui le rendez-vous incontournable des professionnels de l'hôtellerie-restauration et des métiers de bouche de Nouvelle-Aquitaine. Une explication à ce succès ?

Philippe Etchebest : Selon moi, cette réussite est d'abord celle d'un travail d'équipe. Certes il y avait une demande de la profession et la volonté de réussir, mais c'est bien la réunion de nos compétences qui a fait la différence. Chefs et chefs étoilés, MOF, représentants des organisations des filières et organisateurs, de Congrès et Expositions de Bordeaux : chacun s'est engagé avec son savoir-faire et son savoir, son expérience et son tempérament ; nous avons échangé, appris à travailler ensemble et uni nos talents. Exp'Hôtel, c'est d'abord cette équipe et ce jeu collectif.

Lauréat du concours Exp'Hôtel naguère, vous êtes aujourd'hui le Président du salon et celui du fameux trophée qui porte votre nom. Êtes-vous aussi fier aujourd'hui qu'à cette époque ?

Philippe Etchebest : Je suis très honoré d'être le Président d'Exp'Hôtel et très fier de porter ce trophée des cuisiniers et cuisinières professionnels mais surtout, je suis très heureux. C'est en effet une histoire de passion et de vie qui se raconte ici, une histoire qui me tient à cœur. En 1984, mon père remportait le concours cuisine professionnel du salon et moi le concours cuisine amateur ; en 1987 je lui succédais chez les pro. Trente ans plus tard, cette présidence m'a permis de renouer le fil du temps et de prolonger cette aventure. C'est un immense bonheur. Je suis d'autant plus heureux que le salon s'est hissé au rang des incontournables de France.

L'édition 2019 réserve une place toujours plus grande aux jeunes et futurs talents. Pourquoi ?

Philippe Etchebest : Dans nos métiers, l'apprentissage est le complément indispensable de la formation scolaire. C'est sur le terrain que l'on parfait ses savoirs et ses techniques, que l'on acquiert le goût de l'effort, de la rigueur et du mérite, que grandissent l'envie, la motivation et la passion. Et notre devoir en tant que professionnels est de partager toutes ces valeurs avec les jeunes générations.

Pour toutes ces raisons, les apprentis et les élèves ont toujours eu une place à Exp'Hôtel. Cette année nous franchissons une étape supplémentaire avec le lancement de « La Journée de la transmission » au cours de laquelle les jeunes en formation seront non seulement accueillis mais mis à l'honneur.

Un conseil pour les visiteurs d'Exp'hôtel 2019 ?

Philippe Etchebest : Venez nombreux et amenez vos équipes car Exp'Hôtel est un salon très varié et très riche. Entre les concours, les démonstrations, les dégustations et les stands, il y a beaucoup à découvrir, à voir, à tester. C'est un lieu privilégié pour découvrir les innovations, développer son réseau et ses affaires mais aussi un moment très convivial. Mon conseil aux visiteurs sur le salon : prendre son temps et être curieux.

**Exp'Hôtel ?
La réussite de
toute une équipe**

”



LES EXPERTS DE LA PROFESSION SOUTIENNENT EXP'HÔTEL

Du 24 au 26 novembre au Parc des Expositions de Bordeaux



Découvrez la brigade des experts Exp'Hôtel réunie par Congrès et Expositions de Bordeaux autour de Philippe Etchebest, Président du salon.

“

« Congrès et Expositions de Bordeaux est tout à l'écoute des arguments des métiers et des filières. C'est une très grande chance pour les professionnels de Nouvelle-Aquitaine : Exp'Hôtel nous ressemble, il est notre rendez-vous, nous nous y sentons chez nous » Franck Chaumes, restaurateur, Président du Comité de Pilotage Exp'Hôtel, Vice-Président de l'UMIH 33.

”

Les ambassadeurs du salon

Philippe Etchebest, Président Exp'Hôtel 2019, MOF 2000, Chef doublement étoilé.

François Adamski, Meilleur Ouvrier de France 2007, Bocuse d'Or Corporate Chef Servair Gategroup Member.

Thierry Bamas, Meilleur Ouvrier de France 2011, Champion du monde de desserts glacés 2011.

Franck Barbieri, Vice-Président du Syndicat de Boucherie en Gironde, Président COOBOF et Président des bouchers abatteurs de la Gironde.

Franck Chaumes, Vice-président UMIH 33, Président du Comité de Pilotage d'Exp'Hôtel.

Jérôme Durquet, Meilleur Ouvrier de France Primeur 2015.

Eric Faget, Président de l'ACCOT Gironde.

Didier Lasserre, Meilleur Ouvrier de France, Maître d'Hôtel 2007.

Johan Leclerre, Meilleur Ouvrier de France 2007.

Marcel Lesoille, Quintuple champion du monde d'ouverture d'huîtres.

Joël Mauvigney, Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur 1986, Président de la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs.

Pierre Mirgaleï, MOF Chocolatier Confiseur 2007, Président de la Confédération nationale des artisans pâtisseries, chocolatiers, confiseurs, glaciers, traiteurs de France.

Mickaël Morieux, MOF Boulanger 2011.

Michel Rolland, Œnologue de renommée internationale, gestion de nombreux domaines, laboratoire vinicole Rolland Œnologie.

ET AUSSI...

ACCOT | AGORES | ARIA AQUITAINE | CCFRANCE | CCIB - BEST/FERRANDI | CCIB | BORDEAUX SO GOOD | CFBCT | CNAP | CHAMBRE D'AGRICULTURE 33 | CHAMBRE DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT | CIVB | CNCT | DDFPT CAMBLANES ET MEYNAC | FÉDÉRATION AUTONOME DES MÉTIERS GOURMANDS | INTERBIO | LYCÉE JEAN MONNET | LYCÉE HÔTELIER D'ARCACHON | LYCÉE HÔTELIER ET DE TOURISME DE GASCOGNE | MIN DE BRIENNE | UMIH33 - UMIHNA

UN EVENEMENT EN PARTENARIAT AVEC



L'UMIH 33, partenaire historique, est impliqué dans l'organisation d'Exp'Hôtel sur le plan stratégique et opérationnel. Franck Chaumès, Vice-président de l'UMIH 33, est le Président du Comité de pilotage du salon.

Issue du regroupement de plusieurs organisations patronales, l'UMIH représente, défend et promeut les professionnels indépendants de l'hôtellerie, de la restauration, des bars, des cafés, des brasseries, du monde de la nuit et des professions saisonnières, dans toutes les régions et départements de France.

Fédérant 85% des entreprises syndiquées indépendantes, l'UMIH est le premier syndicat patronal du secteur CHRD (cafés - hôtels - restaurants - discothèques) et l'un des plus importants syndicats patronaux français.

L'UMIH est présente et active dans tous les départements français, en métropole et en outre-mer.

L'UMIH est ainsi en contact direct avec les établissements adhérents et en mesure de les accompagner au quotidien dans la gestion de leur entreprise. Ce maillage territorial permet une connaissance du terrain et une appréhension globale et précise des enjeux du secteur.

AVANT-PREMIERE SUR LE SALON EXP'HÔTEL !



Le Dimanche 24 Novembre, l'UMIH Nouvelle-Aquitaine lance « U Me JOBS », sa nouvelle application de recherche d'emploi dans le secteur de l'hôtellerie-restauration dans la région.

Les employeurs de Nouvelle Aquitaine déclarent avoir plus de difficultés à recruter dans le secteur de l'hôtellerie restauration que la moyenne régionale. Les principaux motifs évoqués sont la pénurie ou le profil inadéquat des candidats. Fort de ce constat, l'UMIH Nouvelle Aquitaine a décidé de doter ses 12 000 adhérents et professionnels d'un outil innovant et simple, favorisant l'approche du recrutement par

compétence et géolocalisation. Pour les candidats, ce sont plus de 3 000 postes à pouvoir immédiatement. Pour les employeurs : ce sont plus de 50 000 candidats en recherche d'emploi dans l'hôtellerie-restauration.

Rendez-vous pour le lancement de l'application sur le stand UMIHNA & UMIH33 le Dimanche 24 Novembre, en présence de Fabienne Buccio Préfète de la Région Nouvelle-Aquitaine.

L'UMIH en chiffres

32 000 entreprises
280 000 salariés

L'UMIHNA en chiffres

3 630 entreprises adhérentes
30 000 salariés

UN EVENEMENT EN PARTENARIAT AVEC



La Chambre de Métiers et de l'Artisanat Interdépartementale délégation Gironde accompagne les entreprises artisanales de Gironde. Partenaire historique d'Exp'Hôtel et membre actif du Comité de Pilotage, elle soutient notamment le salon dans la programmation du Forum Le Grand Plateau, cette année également en partenariat avec 1Kubator, premier réseau de startups en France.

La Délégation Gironde de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Interdépartementale (CMAI 33) accompagne les 41 000 entreprises artisanales girondines des secteurs du bâtiment, de l'alimentation, des services et de la production.

Animée et gérée par des artisans élus, la CMAI 33 est l'organe représentatif des intérêts généraux de l'artisanat Girondin auprès des pouvoirs publics et des collectivités. Pour mener à bien ses missions, elle travaille en concertation avec les Organisations Professionnelles de l'Artisanat et l'ensemble des acteurs locaux. Elle contribue à la promotion de la « Première entreprise de France » et offre un ensemble de services aux entreprises.

La CMAI 33 est, de ce fait, l'interlocuteur privilégié pour accompagner le créateur ou repreneur, le chef d'entreprise artisanale, son conjoint, ses salariés et apprentis dans chaque étape de leur vie professionnelle : formation, accompagnement, conseils pour les artisans de Gironde dans la création, reprise, le développement et la transmission d'entreprise, la formation initiale et continue, le recrutement...

UN EVENEMENT EN PARTENARIAT AVEC

**METRO**

Depuis près de 50 ans, **METRO** accompagne au quotidien les professionnels indépendants des métiers de bouche dans la réussite de leur activité. Pour cela, nous mettons à leur disposition une offre produits incomparable à un excellent rapport qualité prix, des solutions adaptées à leur activité et des experts métiers dédiés. Nous les suivons dès leur création d'entreprise, dans leur croissance et leur évolution.

Pour les soutenir dans la mutation des exigences des consommateurs, nous nous engageons à :

- Créer des solutions au quotidien en proposant des services tels que : la préparation et livraison de leurs achats, notre service Bureau d'étude qui les accompagne dans tous les projets d'aménagement, ainsi que des solutions digitales avec la possibilité de créer gratuitement leur site internet.
- Construire et cultiver une relation de confiance et de partenariat avec nos clients transformateurs et nos fournisseurs.
- Partager ensemble la passion du terroir, de la cuisine et de la gastronomie française.

METRO France se veut la place de marché où chacun peut développer et exprimer son savoir-faire.



3 JOURS À
300%

100% DÉCOUVERTE

100% PASSION

100% EXCELLENCE

EXP' HÔTEL 100% DÉCOUVERTE

Du 24 au 26 novembre au Parc des Expositions de Bordeaux



3 JOURS À
300%

100% DÉCOUVERTE

100% PASSION

100% EXCELLENCE

EXP'HÔTEL : UN TREMPLIN POUR DÉVELOPPER SON ACTIVITÉ

Du 24 au 26 novembre au Parc des Expositions de Bordeaux

Une offre commerciale enrichie qui valorise l'innovation, un aménagement plus opérationnel, des outils innovants d'aide à la visite et aux contacts : Exp'Hôtel 2019 s'inscrit dans la dynamique des filières de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche et propose à ses visiteurs une expérience de visite propice aux affaires.

« Pour cette édition, nous avons non seulement fait porter notre effort sur la croissance de l'offre - avec près de 100 nouveaux exposants - mais également sur son rééquilibrage. Le secteur de l'hôtellerie bénéficie d'une progression de l'offre commerciale et le pôle métiers de bouche d'une structuration plus efficace », relève Delphine Demade, Directrice du salon.

PLUS DE 350 EXPOSANTS POUR TOUS LES DÉFIS ET TOUS LES PROJETS

Fort de la montée en puissance de l'économie touristique et gastronomique de Nouvelle-Aquitaine, des attentes de la profession et du plébiscite des visiteurs (en 2017, les visiteurs ont attribué au salon, une note de satisfaction de 8/10), Exp'Hôtel poursuit son développement. Plus de 350 exposants (+ 26 %) - marques leaders, distributeurs, fabricants et producteurs régionaux - seront au rendez-vous autour d'un large panel de matériels, produits, techniques et nouveaux services.

Qu'il s'agisse de remplacer des équipements, de trouver ses fournisseurs, de découvrir des innovations produits ou de s'inspirer des nouvelles émergences ; de s'agrandir, se moderniser ou se lancer... chacun pourra trouver des solutions concrètes, des outils d'anticipation et des clés de créativité pour renforcer ses avantages, optimiser ses performances, saisir les nouvelles opportunités et développer son activité.

LES NOUVELLES SAVEURS DE L'OFFRE 2019

Une centaine de nouveaux exposants et environ 40 % de nouvelles marques. Parmi elles :

- ▶ Marques nationales de référence : Bissardon, Cacao Barry, Candas, Charles et Alice, Nespresso, Panibois, Petrossian, Sirops Monin, Surgital ...
- ▶ Marques leaders dans le secteur de l'ameublement : Alinea, Scandiproject ...
- ▶ Producteurs issus de la Nouvelle-Aquitaine : Coopérative Axuria, La Famille Boutrais, Laiterie Les Fayes ...
- ▶ Equipements pro : Fours Unox, Sofrilog ...
- ▶ Distributeurs : Pro à Pro, Sysco (Brake & Davigel), SIRF ...

Inspirant : le nouvel espace « Tendances Hôtellerie by MBMA » :

Cet espace décrypte quelques-unes des nouvelles tendances du secteur, en matière de mobilier, de décoration et d'aménagement. Sur plus de 300 m², cet espace mettra en scène des espaces de vie hôtelier - hall d'accueil ; bar/espace de restauration ; chambre et salle de bain - autour de deux déclinaisons, haut de gamme et petit budget.

UNE ORGANISATION PLUS LISIBLE POUR UNE VISITE PLUS EFFICACE

Pour faciliter l'orientation des visiteurs dans le prisme de l'offre et affiner le ciblage des contacts, Exp'Hôtel a repensé ses 15 000 m². 5 pôles d'exposition métiers réunissent désormais les offres spécifiques à chaque secteur :

- « **Restauration et Métiers de Bouche** » : apprentis, chefs et MOF trouveront tout le nécessaire culinaire pour laisser libre court à leur imagination et leur inventivité ;

- « **Hôtellerie** » : ce secteur bénéficie cette année d'un développement à la hauteur d'une grande région en passe de devenir la première destination touristique durable de France (*source nouvelle-aquitaine.ademe.fr*).

On y trouvera aussi les offres qui leur sont transversales :

- « **Nouvelles Technologies** » : digitalisation de la relation client, nouveaux services numériques, robotisation des process : bienvenue dans des métiers du 21^{ème} siècle ;

- « **Déco, Design, Aménagement** » : un décor personnalisé, un univers d'émotions et de sens, de nouveaux espaces de convivialité : l'expérience client passe aussi par le soin apporté au monde réel ainsi que « **Services** ».

3 espaces thématiques complètent cet ensemble : « **Le Coin du Sommelier** »,

« **Le Coin des Producteurs** », « **le Village French Tech by Exp'Hôtel** ».

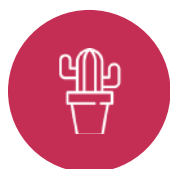
5 pôles



RESTAURATION
ET MÉTIERS DE
BOUCHE



HÔTELLERIE



DÉCO, DESIGN
ET
AMÉNAGEMENT



SERVICES



NOUVELLES
TECHNOLOGIES

Equipements de cuisine

Produits alimentaires et boissons

Arts de la table

Hygiène et nettoyage

Transport

Caféteria et bar

Equipements hôteliers

Mobiliers indoor et outdoor

Décoration

Agencement

Cabinets d'architecture

Conseils et audit

Signalétique

Marketing

Institutionnels

Presse et édition

Outils de gestion

E-commerce

Vente et sécurité

3 espaces thématiques



LE COIN DU SOMMELIER

Adoptant l'air du temps, la carte Exp'Hôtel intègre les nouvelles tendances et s'ouvre aux productions alternatives (petits producteurs, bio, biodynamie, nature, etc).



LE COIN DES PRODUCTEURS

Un espace de démonstrations et de rencontres gourmandes ; idéal pour jouer la carte du patrimoine culinaire régional et prendre la vague de la consommation éco-responsable, locavore et durable.



LE VILLAGE FRENCH TECH BY EXP'HÔTEL

Exp'Hôtel valorise les nouvelles solutions en ouvrant cette année le Village French Tech. « Des start-up proposant des produits et services innovants adaptés au domaine de l'hôtellerie, la restauration et des métiers de bouche ont été identifiées et réunies au sein du nouvel espace « Village Start-up ». C'est une première et nous espérons que ce sourcing ciblé contribuera activement à la dynamique de changement adoptée par les professionnels de ces secteurs. » relève Delphine Demade, Directrice du salon Exp'Hôtel.

3 parcours thématiques

BOULANGERIE



SNACKING



NOUVEAUTÉS



DES OUTILS INNOVANTS POUR UNE VISITE PERSONNALISÉE ET CONNECTÉE

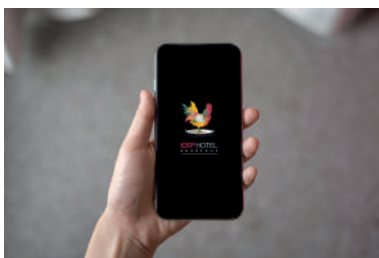
La qualité et la densité des contacts enregistrés par les visiteurs et exposants font d'Exp'Hôtel un rendez-vous pro qui compte. En 2017, alors que 24 % des visiteurs étaient venus avec un projet d'achat, 45 % en ont réalisé un pendant le salon.

« Exp'Hôtel a deux atouts fondamentaux pour la profession. Idéalement programmé en novembre, il permet aux décideurs de prendre le temps des projets et des investissements pour bien préparer la saison suivante. Ancré à Bordeaux, c'est un rendez-vous de proximité accessible à toutes les équipes et tous les personnels des établissements de Nouvelle-Aquitaine » relève Franck Chaumes, restaurateur, Président du Comité de Pilotage Exp'Hôtel, Vice-Président de l'UMIH 33.

Pour améliorer son efficacité, booster les échanges, optimiser les prises de contact et générer des opportunités business, Exp'Hôtel enrichit son offre de services.



3 parcours facilitant le repérage et la prospection sont déployés autour de thèmes attendus par la profession : « BOULANGERIE », « SNACKING » et « NOUVEAUTES ».



Lancement de son application Exp'Hôtel. Pour préparer sa visite en amont et optimiser le temps, l'application liste les marques et les exposants, annonce le programme et propose de créer des parcours personnalisés. Véritable outil de networking, elle facilite la mise en relation exposants et visiteurs sur le modèle de réseau social.



La soirée afterwork du lundi 25 novembre (soirée privée de 18 h à 22 h) propose un moment d'échange dans un format convivial où chacun, exposant et visiteur, pourra prendre le temps d'entretenir et développer son réseau.



LE GRAND PLATEAU : « ICI ON PARLE PRO »

Du 24 au 26 novembre au Parc des Expositions de Bordeaux

Nouvelles tendances, nouveaux outils, nouveaux comportements, nouvelles attentes : confrontés à de multiples challenges, les métiers de Bouche et des secteurs CHR doivent sans cesse évoluer et se réinventer. Pour les accompagner, le Grand Plateau Exp'Hôtel propose trois jours de discussions professionnelles décomplexées autour de thématiques d'actualité. Un forum d'échanges et de partage organisé par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Interdépartementale délégation Gironde en partenariat avec Exp'Hôtel.

3 THÉMATIQUES POUR ENTRER DANS L'AVENIR

1

Les nouvelles manières de travailler

Et si on apprenait à travailler autrement ? Louer un laboratoire de cuisine plutôt que de l'avoir en propre, travailler à plusieurs pour mettre en place des circuits gourmands à destination des touristes, acheter à plusieurs, embaucher ses extras avec son Smartphone... De nombreuses solutions encore méconnues existent aujourd'hui. Comment fonctionnent-elles ? Quels en sont les atouts ? Lesquelles adopter ?

2

Marketing & Digital

Entre chatbot, influenceuses, réseaux sociaux et applications interactives pour développer de nouveaux produits ou révolutionner le paiement, les pratiques foisonnantes du digital bouleversent les relations avec le client. Comment bien s'en saisir pour être présent auprès de chacun au bon moment, au bon endroit ? En partenariat avec 1Kubator, le premier réseau d'incubateurs de startups.

3

Économie circulaire et lutte contre le gaspillage alimentaire

Le nouveau modèle économique durable s'impose, soutenu par une législation renouvelée, des démarches territoriales et des initiatives sectorielles. Comment devenir un établissement éco-responsable ? De nombreuses possibilités existent : valoriser ses invendus par du don ou de la transformation, participer au compostage collectif, se convertir aux emballages consignés... La CMAI33 présente également son nouvel outil pratique « Réduire le gaspillage alimentaire dans les métiers de bouche ».



UN NOUVEAU FORMAT DE SPEED MEETING PLUS PRODUCTIF

Plus conviviale et plus concentrée, la nouvelle formule du Grand Plateau propose des « speed meeting One to One » introduits par une présentation experte des enjeux. Ce format offre aux visiteurs l'opportunité de contacts avec des entreprises novatrices sur des thématiques différentes selon la journée et de faire de chaque rendez-vous un entretien pleinement productif.

50 INTERVENANTS POUR UN FORUM ACCÉLÉRATEUR D'ÉCHANGES

Agents de la CMAI33, professionnels, startups, experts... tous seront au rendez-vous du Grand Plateau Exp'Hôtel pour apporter à chacun des réponses métiers et des solutions pratiques.

POUR BIEN PRÉPARER SON « GRAND PLATEAU »

Programme et horaires : www.expotel.fr

GIRONDE



3 JOURS À
300%

100% DÉCOUVERTE

100% PASSION

100% EXCELLENCE

EXP' HÔTEL 100% EXCELLENCE

Du 24 au 26 novembre au Parc des Expositions de Bordeaux



CONCOURS EXP'HÔTEL 2019

Du 24 au 26 novembre au Parc des Expositions de Bordeaux

Pilotées par des chefs étoilés et des MOF, les quatorze épreuves 2019 ont en commun l'exigence d'excellence du salon et son esprit de partage. L'envie de transmettre sera particulièrement à l'honneur dans les compétitions ouvertes aux jeunes en formation, seul ou en binôme et lors de la première « Journée de la transmission », le mardi 26 novembre.

LA CARTE DES CONCOURS 2019 : UN MENU DÉGUSTATION EN 14 PLATS

Pour cette nouvelle édition, la carte des concours Exp'Hôtel propose une dégustation complète avec en lice : les trois secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche, des compétiteurs professionnels ou en formation, des challenges de niveau national et régional.

Aux côtés du Trophée Philippe Etchebest, épreuve phare de ce festival de talents avec un jury d'exception, on retrouve les incontournables - Trophée Pierre Mirgalet Criollo, Concours de Sommellerie Michel Rolland, Concours la Perle d'Or Atlantique ... - on note la nouvelle version nationale des Concours Boucherie Étal, et l'on découvre quatre nouveautés : le Challenge Jeunes Talents Malakoff Médéric Humanis ouvert aux élèves cuisiniers Bac pro, le Concours Corbeilles d'Or réservé aux professionnels primeurs, le Concours des Ecoles de cuisine d'Aquitaine – 6ème Trophée Lafitte tous niveaux d'études et le Championnat de France de Purée pour les élèves de lycées professionnels culinaire. Le show s'annonce spectaculaire !



Focus : Trophée Philippe Etchebest, la cuisine sous les étoiles !



Initié en 2013, le Trophée Philippe Etchebest s'est hissé aujourd'hui parmi les grands challenges nationaux de cuisine professionnelle. Ce concours de haut niveau mobilisera le lundi 25 novembre, un jury d'exception exclusivement composé de chefs multi-étoilés, de Bocuse d'or et d'argent et de Meilleurs Ouvriers de France.

Il est parrainé par l'UMIH 33 et présidé par le Chef doublement étoilé Philippe Etchebest avec la collaboration de François Adamski, Meilleur Ouvrier de France et Bocuse d'Or Corporate Chef Servair Gategroup Member et de Johan Leclerre, Meilleur Ouvrier de France, chef consultant.

LE JURY : LA CRÈME DES CHEFS POUR UN CONCOURS RELEVÉ

- ▶ **Gilles Goujon** : Président du Jury, 3* L'Auberge du Vieux Puits Fonjontcouse : Meilleur Ouvrier de France
- ▶ **Patrick Juhel** : Chef de cuisine au Château de Ferrières à Ferrières-en-Brie, MOF cuisine
- ▶ **Ronan Kervarrec** : 2* La Table de Plaisance à Saint Emilion
- ▶ **Jean-Denis Le Bras** : 2* restaurant La Grande Maison Pierre Gagnaire à Bordeaux
- ▶ **Jérôme Leminier** : Chef Adjoint au Sénat ; Meilleur Ouvrier de France
- ▶ **Laurent Delarbre** : Meilleur Ouvrier de France et chef de cuisine consultant
- ▶ **Nicolas Masse** : 2* La Grand'Vigne à Martillac
- ▶ **Michel Portos** : Chef étoilé consultant
- ▶ **Franck Putelat** : 2* Restaurant Franck Putelat à Carcassonne ; Bocuse d'argent et Meilleur Ouvrier de France
- ▶ **Nicolas Sale** : 2* Ritz Paris

Les candidats s'affronteront sur une double épreuve :

- ▶ La réalisation d'une entrée autour du **thème de la timbale de macaronis aux légumes de saison**, servie chaude et entière. Un challenge à haut niveau de technicité, de rigueur et d'excellence tant en travail qu'en dégustation.
- ▶ La réalisation d'un plat avec pour thème, **le quasi de veau et deux garnitures dont une à base de foie gras de canard accompagné d'un jus de veau**. Une création qui impose de relever plusieurs défis simultanément : comment mettre en valeur un produit qui n'est pas dans les premiers choix mais un morceau savoureux ? Quelle technique pour que cette viande soit sublimée ? Le foie gras, un produit typiquement du Sud-Ouest, comment le travailler pour qu'il nous fasse rêver ?

Les trois gagnants recevront un chèque de l'UMIH 33. Pour le 1er prix : un chèque de 5 000 € et une dotation de matériels et/ou de produits alimentaires fournis par des partenaires du salon, pour une valeur approximative globale de 1 500 €. Pour le 2ème prix : un chèque de 2 500 € et une dotation de matériels et/ou des produits alimentaires pour une valeur globale de 500 €. Le 3ème prix intègre un chèque de 1 000 € et une dotation de matériels et/ou des produits alimentaires pour une valeur de 200 €.

1^{ère} Journée de la transmission, un nouveau temps d'échanges

Nouveau temps fort du programme d'animations Exp'Hôtel, la « Journée de la transmission » consacrera le mardi 26 novembre, un moment privilégié à l'échange entre professionnels et futurs pro et à la mise en valeur des talents en formation.

Au programme de cette première édition sont notamment inscrits, quatre des six challenges ouverts aux élèves et apprentis : le Challenge Jeunes talents Malakoff Médéric Humanis, le Concours service en salle UMIH 33, le Concours national Boucherie-Jeunes en formation et des épreuves du concours Mickael Morieux. Les remises de prix se feront en présence du Chef Philippe Etchebest dont on sait l'attachement tout particulier au passage de relais entre les générations.

Les élèves des écoles partenaires d'Exp'Hôtel (bac professionnel) sont invités ce jour-là à venir supporter leurs collègues jeunes compétiteurs.



Les concours à la carte

TROPHEE 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 pâtisiers. Le vainqueur sera qualifié pour la finale nationale du « World Chocolate Master Barry ».

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 4ème 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.

TROPHEE 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.

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 4ème édition d'Exp'Hôtel, est ouvert aux jeunes primeurs (grossistes, détaillants, chefs de rayon en hypermarchés 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.

TROPHEE 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.

TROPHEE PHILIPPE ETCHEBEST
LUNDI 25 NOVEMBRE



Événement phare du salon, ce concours culinaire parrainé par 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, Bocuse d'Or Corporate Chef Servair Gategroup Member - et de Johan Leclerre Meilleur Ouvrier de France et chef consultant. 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.

CONCOURS NATIONAL DES JEUNES ESPOIRS ET DES CHEFS CHARCUTIERS-TRAITEURS
LUNDI 25 NOVEMBRE



Événement incontournable du Salon Exp'Hôtel par son ancienneté et sa renommée, le Concours des Jeunes Espoirs et Chefs Charcutiers Traiteurs (24ème 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.

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.

CONCOURS NATIONAL BOUCHERIE ETAL - MAITRES ET APPRENTIS
LUNDI 25 NOVEMBRE



Autre nouveauté du salon : 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 ».

CHALLENGE JEUNES TALENTS MALAKOFF MEDERIC HUMANIS
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. Parrainé par Malakoff Médéric Humanis et présidé par le Chef Vincent Arnould, Meilleur Ouvrier de France 2007 avec la collaboration d'Eric Faget, Président de l'ACCOT Gironde (l'Association des Cuisiniers des Collectivités Territoriales de Gironde), ce challenge est l'opportunité pour les jeunes de montrer leur savoir-faire culinaire.

CONCOURS NATIONAL BOUCHERIE ETAL - 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.

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, 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.

Tous les règlements disponibles sur le site www.exphotel.fr

CONCOURS DES ECOLES DE CUISINE D'AQUITAINE - 6EME TROPHEE LAFITTE
DATE EN ATTENTE DE CONFIRMATION



Concours de cuisine ouvert à tous les niveaux d'étude du CAP à la Maîtrise, porté par Fabien Chevalier Directeur Général Lafitte. Les élèves seront accompagnés d'un professeur.

CHAMPIONNAT DE FRANCE DE PUREE
DATE EN ATTENTE DE CONFIRMATION



Première édition pour ce championnat porté par Frédéric Jaunault et Louis Tellier. Ouvert aux élèves de lycée professionnel culinaire France et DOM TOM, il mettra à l'honneur la purée à travers deux épreuves : une purée classique (purée de pomme de terre classique) et une purée originale (légumes, fruits...etc).



3 JOURS À
300%

100% DÉCOUVERTE

100% PASSION

100% EXCELLENCE

LE ROOM SERVICE EXP'HÔTEL

Du 24 au 26 novembre au Parc des Expositions de Bordeaux

Exp'Hôtel en un coup d'oeil



savoir-faire convivialité
PARTAGE plaisir
rencontres EXCELLENCE
transmission PASSION

Gouvernance du salon

Président de Congrès et Expositions de Bordeaux : Eric Dulong
Président d'Exp'Hôtel : le Chef Philippe Etchebest
Directrice du salon : Delphine Demade

Président du comité de pilotage :
 Franck Chaumes (vice-président de l'UMIH 33 en charge de Bordeaux Métropole)

Suivez le guide !



Dates et horaires du salon :
 Du 24 au 26 novembre 2019
 De 09h00 à 18h00



Adresse :
 Parc des Expositions de Bordeaux - Hall 1
 Cours Jules Ladoumegue 33300 Bordeaux

Accès



En voiture :

- ▶ En provenance de Paris (A10) : suivre la direction Mérignac Aéroport, après le Pont d'Aquitaine, sortie Bordeaux-lac – Parc des Expositions, direction Bordeaux-lac, sortie Rocade 4, 4a et 4b.
- ▶ En provenance de Toulouse (A62) ou de Bayonne (A64) : prendre la Rocade et suivre la direction Mérignac Aéroport, sorties 4a ou 4b : Bordeaux-lac – Parc des Expositions.

Plus de renseignements : sedeplacer.bordeaux-metropole.fr

Un parking couvert gratuit

6 800 places de stationnement vous attendent pour faciliter votre accès au Parc des Expositions. Le stationnement est gratuit pendant le salon EXP'HOTEL.



En avion :

Aéroport de Bordeaux Mérignac

L'aéroport se situe à 15 mn du Parc des Expositions par la Rocade.

Plus de renseignements : www.bordeaux.aeroport.fr



En train :

Gare de Bordeaux Saint-Jean

Puis taxi ou Accès direct en tramway jusqu'au Parc des Expositions : Ligne C / arrêt Parc des Expositions.

Plus de renseignements : www.voyages-sncf.com



En tramway :

- ▶ Ligne C : depuis Gare Saint Jean et Place des Quinconces
- ▶ Arrêt : terminus « Parc des Expositions » (au niveau du Hall 2), puis marcher 800m à pieds pour rejoindre l'entrée du Hall 3 du Parc des Expositions.



En bus :

- ▶ Ligne 25

Toutes les informations concernant le réseau TBM (Transports Bordeaux Métropole) sur www.infotbm.com

Un événement organisé par



L'événement, notre métier



Visiteurs

Conditions d'accès au salon :

- ▶ Exp'Hôtel est un salon réservé aux professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche - sur présentation d'un justificatif.
- ▶ Un badge d'accès est nécessaire, après enregistrement en ligne ou à l'accueil du Salon.



Tarifs :

- ▶ Pour bénéficier d'un accès gratuit, munissez-vous de votre code personnel figurant sur votre invitation.
- ▶ Sans invitation, le tarif d'entrée est de 15€ TTC sur le salon, ou de 8€ TTC en pré-inscription sur internet.

Contacts presse

Agence Passerelles

Barbara LUCIDO & 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

Retrouvez les visuels
et toutes les informations
presse sur

www.exphotel.fr

#EXPHOTEL





3 JOURS À
300%

100% DÉCOUVERTE

100% PASSION

100% EXCELLENCE

ANNEXES

Du 24 au 26 novembre au Parc des Expositions de Bordeaux

Quelques chiffres clés : la compile Exp'Hôtel

UN SALON LÉGITIME DANS UNE RÉGION D'EXCELLENCE

Classées dans le Top des territoires gastronomiques et touristiques de France, la Nouvelle-Aquitaine et sa capitale méritent un salon qui leur ressemble et soutienne cette excellence.

Nouvelle-Aquitaine

- ▶ 1ère destination française pour les touristes français et 5e pour les touristes étrangers
- ▶ 28,1 millions de touristes
- ▶ 16 milliards d'euros de dépenses
- ▶ 110.000 emplois directs
- ▶ plus de 50 restaurants étoilés au classement Michelin
- ▶ 1ère offre française d'hôtellerie de plein air et 5e offre hôtelière
- ▶ +30 % de capacité d'accueil des 4 et 5 étoiles entre 2017 et 2019
- ▶ 400 produits au patrimoine gastronomique régional dont 218 labellisés (1ère région pour les productions sous signes officiels de qualité)
- ▶ le plus vaste vignoble de vins fins du monde (220 000 ha)
- ▶ 2ème région d'agriculture biologique en nombre de producteurs certifiés (5 000) et 3ème en surface (200 000 ha)

Bordeaux

- ▶ plus de 7 millions de visiteurs (2017)
- ▶ 1ère ville de France en nombre de restaurant/habitants (1 restaurant pour 284 habitants)
- ▶ 1ère ville de France au dernier classement Atabula/Métro des villes où l'on mange le mieux au restaurant (2017)
- ▶ 42 tables recensées dans le guide Gault & Millau, 26 au guide Michelin, 13 restaurants membres du Collège Culinaire de France et douze maîtres-restaurateurs (2018)
- ▶ European Best Destination (2015) ; 2ème destination incontournable du monde (New York Times 2016) ; 1ère des villes les plus attractives du monde (Lonely Planet 2017) ; l'un des lieux à visiter dans le monde (Los Angeles Times 2017)



