



SALON EXP'HOTEL : excellence et transmission

Une deuxième journée dense pour le Salon Exp'Hôtel avec pas moins de 7 concours d'excellence dont le très attendu Trophée Philippe Etchebest qui a rassemblé un jury d'exception. C'est la jeune Camille Brouillard de Saint-Emilion qui s'est illustrée, en remportant le premier prix de ce concours de haut niveau. Ce mardi 26 novembre sera dédié à la transmission, valeur chère aux secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche. Au programme de cette première journée de la transmission : 4 concours ouverts aux élèves et apprentis.

TROPHÉE PHILIPPE ETCHEBEST : CAMILLE BROUILLARD, SUR LA PREMIÈRE MARCHÉ DU PODIUM

La profession se féminise... et pour preuve, le Trophée Philippe Etchebest récompense une femme pour la deuxième année consécutive. A tout juste 25 ans, Camille Brouillard, Chef du restaurant L'Huitrier Pie à Saint-Emilion (33), remporte ce lundi 25 novembre la première place du concours !

Pendant 6 heures, les candidats ont planché sur une double épreuve qui consistait à réaliser une entrée autour du thème de la timbale de macaronis aux légumes de saison, servie chaude et entière ainsi qu'un plat proposant un quasi de veau et deux garnitures (dont une à base de foie gras de canard) accompagné d'un jus de veau.



Un jury de haute volée, composé de 18 étoiles, a dégusté et noté les six candidats :

- ▶ Philippe Etchebest : Président du jury, 1* La Table du 4^e Mur, Meilleur Ouvrier de France
- ▶ Gilles Goujon : Président du Jury, 3* L'Auberge du Vieux Puits à Fonjontcouse, Meilleur Ouvrier de France
- ▶ Laurent Delarbre : Meilleur Ouvrier de France et Chef de cuisine consultant
- ▶ Patrick Juhel : Chef de cuisine au Château de Ferrières à Ferrières-en-Brie, Meilleur Ouvrier de France
- ▶ Ronan Kervarrec : 2* La Table de Plaisance à Saint-Emilion
- ▶ Jean-Denis Lebras : 2* La Grande Maison Pierre Gagnaire à Bordeaux
- ▶ Julien Lefebvre : 1* Château Cordeillan-Bages à Pauillac
- ▶ Jérôme Leminier : Chef Adjoint au Sénat, Meilleur Ouvrier de France
- ▶ 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

MARDI 26 NOVEMBRE, 1ERE JOURNEE DE LA TRANSMISSION

Alors que les métiers de bouche offrent une filière d'excellence pour les artisans et les professionnels de la restauration avec un savoir-faire reconnu, le secteur peine encore à trouver des candidats alors même que la demande de personnel ne cesse de s'accroître.

Le salon Exp'Hôtel a ainsi dédié une journée aux jeunes : le mardi 26 novembre marquera la « **Journée de la transmission** », un moment privilégié pour favoriser l'échange entre professionnels et futurs pro et mettre en valeur les talents en formation.

Pas moins de 350 jeunes élèves des écoles partenaires d'Exp'Hôtel sont attendus sur le salon pour venir supporter leurs collègues compétiteurs - élèves et apprentis - inscrits aux concours suivants :

- le Challenge Jeunes Talents Malakoff Médéric Humanis,
- le Concours Service en salle UMIH 33,
- le Concours National de Boucherie Etal – Jeunes en formation,
- et les dernières épreuves du Trophée Mickaël Morieux.

INFOS PRATIQUES

- ▶ Parc des Expositions de Bordeaux – Hall 1
- ▶ Du 24 au 26 novembre, de 9h à 18h
- ▶ Accès presse : sur présentation du badge presse Exp'Hôtel ou carte de presse
- ▶ Accès véhicule presse : « parking exposants » porte H sur présentation du badge presse Exp'Hôtel, de la carte de presse ou voiture siglée
- ▶ Service de presse : Travée 18, Allée A - côté Lac

**PENSEZ À VOUS ACCRÉDITER
EN LIGNE !**

Sur www.exphotel.fr, rubrique « [Badge](#) »

[Dossier de presse Exp'Hôtel 2019](#)

#EXPHOTEL



www.exphotel.fr

CONTACTS PRESSE

Agence Passerelles

Camille FIEVRE et Elyse PERUSSEAU

Tél : 06 86 65 64 99

exphotel@passerelles.com

Congrès et Expositions de Bordeaux

Marie-Sol FOURNIER et Elodie CAMPELLO

Tél : 06 37 13 69 39 - 06 64 29 93 05

presse@bordeaux-expo.com