



Communiqué de Presse
Le 04 décembre 2019

EXP'HOTEL 2019 gagne une nouvelle étoile

Le Salon Exp'Hôtel 2019 qui a rassemblé du 24 au 26 novembre, 372 exposants et accueilli 14 concours de haut niveau, confirme son attractivité au-delà de ses frontières de Nouvelle-Aquitaine avec la venue d'un visitorat qualifié et acheteur.

Son Président, le Chef doublement étoilé Philippe ETCHEBEST salue la réussite de cette rencontre avec les mots suivants : *« Je suis très fier d'être le Président de ce salon fédérateur qui s'inscrit aujourd'hui dans la cour des grands ! L'effervescence exceptionnelle de cette édition, la belle représentation des différents corps de métiers, le haut niveau des concours unanimement salué avec une grande journée de la transmission dédiée aux jeunes en formation, une offre de produits et services sur mesure ... : Exp'Hôtel est une très grande chance pour tous les professionnels du Grand Sud-Ouest : il est notre rendez-vous ».*

HOTELLERIE RESTAURATION ET METIERS DE BOUCHE : LA GRANDE FAMILLE REUNIE

« Cette année, nous avons franchi un cap et nous avons le ressenti d'être passés à un niveau supérieur : le salon « a gagné une nouvelle étoile ». Exp'Hôtel est devenu aujourd'hui un rendez-vous bien identifié par les professionnels, les influenceurs/représentants de l'excellence qui prennent d'ailleurs beaucoup de plaisir à s'y retrouver. Les chefs ont été très nombreux à participer à cette édition, nous avons accueilli plus de 120 Chefs et Meilleurs Ouvriers de France, ce qui prouve qu'au-delà de venir sur le salon pour représenter leur profession, ils viennent aussi car ils ont l'envie de faire partie de cette grande famille Exp'Hôtel. Par ailleurs, les premiers pas sur le secteur de l'Hôtellerie sont prometteurs et nous permettent d'espérer un fort potentiel de développement », relève Delphine DEMADE, Directrice de la manifestation.

Mission remplie pour Exp'Hôtel, qui avait pour ambition de s'imposer dans le paysage des salons référents de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche existants sur le territoire. À l'heure du bilan, les indicateurs sont en phase avec les objectifs fixés : organisé par Congrès et Expositions de Bordeaux, le salon enregistre une fréquentation en hausse de plus de 12 %, soit près de 20 000 professionnels venus sur les 3 jours du salon.

Exp'Hôtel a été aussi le théâtre de **14 concours, dont 9 de niveau national**, rassemblant plus de **160 candidats** issus de toutes les régions. Parmi les lauréats, il conviendra de retenir le nom de Camille BROUILLARD, jeune Chef du restaurant « L'Huitrier Pie » à Saint-Emilion (33) : l'excellence de son plat lui a valu de remporter à tout juste 25 ans, le 4^{ème} Trophée Philippe ETCHEBEST.



NIVEAU D'AFFAIRES : UN VISITORAT QUALIFIE ET DES EXPOSANTS AMBASSADEURS DU SALON

Franck CHAUMES Vice-Président de l'Umih 33 et Président du Comité de Pilotage du salon, relève : « *Ce succès est le fruit d'un travail en synergie avec les équipes de Congrès et Expositions de Bordeaux, avec tous les pilotes des concours, nos partenaires et les exposants. **Des exposants qui se sont véritablement investis sur cette édition.** Je tiens à saluer ici leur participation avec des stands de grande qualité, une vraie préparation de leur part avec une communication anticipée, des équipes mobilisées sur site. Ils ont été aussi les ambassadeurs du salon et contribué à cette réussite collective* ».

Sur le plan des affaires, les contacts ont été jugés bons voire très prometteurs. Les exposants soulignent **une volonté d'investissements** avec d'importantes prises de commande réalisées sur place notamment pour les secteurs de la Restauration et des Métiers de Bouche. Avec un bon niveau d'affaires global, le salon a relevé le pari de renforcer la qualité de son visitorat.

Bonne surprise pour les 17 entreprises présentes pour la première fois dans le cadre du « **Village FrenchTech by Exp'Hôtel** », nouvel espace dédié aux startups, qui a répondu à leurs attentes. Il a représenté pour eux une véritable plateforme de rencontres.

Autre tendance à relever : la mobilisation d'acteurs de toute la Nouvelle-Aquitaine mais aussi d'autres régions comme à l'instar de l'espace « Tendances Hôtellerie » qui enregistre un très bon volume d'affaires avec une clientèle venue notamment des régions Rhône-Alpes et Provence-Alpes-Côte d'Azur...

« *La qualité du salon et des animations, le développement de l'offre et l'intégration de nouveaux secteurs ont contribué à l'engouement des professionnels cette année. Le salon a encore des secteurs à booster ou à mettre en lumière, comme l'Hôtellerie ou les Nouvelles Technologies où nous devons poursuivre notre travail autour de l'offre et de sa mise en scène pour répondre plus précisément à leurs attentes. Ces branches d'activité ont toute leur raison d'être sur Exp'Hôtel et leur développement constitue un véritable enjeu. **Nous avons encore des challenges à relever*** », souligne Delphine DEMADE.



Dossier de presse

[Photothèque](#) (EXP'HÔTEL ©Artiste Associé – CEB)

www.exphotel.fr

#EXPHOTEL



PRESSE

Agence Passerelles

Camille FIEVRE et Elyse PERUSSEAU
Tél : 09 72 57 41 06 / 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