



## Se retrouver, s'inspirer, se projeter EXP'HÔTEL 2021 : DU 28 AU 30 NOVEMBRE

Fort du soutien de la profession et porté par un Président engagé - le Chef Philippe ETCHEBEST, EXP'HÔTEL 2021 se prépare ! Aujourd'hui, toutes les équipes du Salon, ses partenaires, Chefs et MOF pilotes des concours ... sont sur le pont pour imaginer, créer, organiser cette édition 2021. Du 28 au 30 novembre, EXP'HÔTEL BORDEAUX donnera l'opportunité à la grande Famille des secteurs de la Restauration, des Métiers de Bouche, de l'Hôtellerie, de se retrouver et de l'accompagner dans la relance de l'activité, après des mois très durs pour la profession.

### ★ 3 JOURS POUR SE RETROUVER ... rassembler la grande Famille CHR

« Nous avons besoin aujourd'hui plus que tout, de nous retrouver et nous projeter. Cette édition sera placée sous le signe des retrouvailles et du renouveau. Notre secteur est créatif, flexible, il a particulièrement développé ces derniers mois ses capacités d'adaptation ... Dans le contexte actuel si complexe qui touche chacun d'entre nous, je reste convaincu que c'est ensemble, que nous pourrons rebondir, saisir de nouvelles opportunités ... J'ai hâte de retrouver cette grande famille que nous formons ! »

Le Chef Philippe ETCHEBEST  
Président d'EXP'HÔTEL

### > Une équipe au complet !

Pour préparer cette édition essentielle à la filière, les forces vives d'EXP'HÔTEL sont mobilisées : les représentants des différents métiers réunis au sein de son Comité de Pilotage, Meilleurs Ouvriers de France, chefs étoilés, représentants des organisations professionnelles et avec le partenariat de l'UMIH 33 et de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat. Du 28 au 30 novembre, EXP'HÔTEL constituera un véritable 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. La manifestation déploiera pendant ces 3 jours, un important programme de temps forts et de moments propices aux rencontres.

« L'UMIH 33 a sollicité, encouragé et soutenu de toutes ses forces la renaissance de ce Salon de NOS métiers dans notre belle région. Nous en avons fait ensemble une réussite, qui doit affronter cette année l'épreuve du Covid. Nous n'avons donc qu'un seul souhait, que le succès de cette édition 2021 soit le symbole fort de notre renaissance et de notre vitalité suite aux épreuves que nous avons tous rencontrés ! », Laurent TOURNIER, Président de l'UMIH 33.

« Très fière de participer à cette nouvelle édition d'Exp'Hôtel qui sera l'occasion pour nos professionnels d'afficher leur envie de rebondir ensemble tout en réaffirmant leurs valeurs communes de créativité et d'excellence »  
Nathalie LAPORTE, Présidente Chambre de Métiers et de l'Artisanat - Gironde

### > Le Media Salon essentiel, plus que jamais

Découvrir, initier des rencontres de qualité, vivre des expériences ... : la mission du media salon « créateur de rencontres » est très attendue.

Delphine DEMADE Directrice du Salon relève : «*Nous mettons nos compétences humaines et techniques au service de cette grande filière, de sa relance, du lien social et de partage, plus que jamais essentiel ... Et face aux enjeux environnementaux et aux nouvelles attentes des consommateurs, EXP'HÔTEL 2021 sera le marqueur d'un moment de cohésion et de solidarité pour tous ses acteurs. Cette prochaine édition sera particulière mais tout est mis en œuvre pour assurer à la profession un rendez-vous de qualité et garantir aux participants des conditions sanitaires optimales.*».

### ★ 3 JOURS POUR S'INSPIRER ... partager les savoir-faire et expertises

Sur le Salon se crée une véritable émulation collective, une effervescence d'idées, de partage de savoir-faire et de connaissances, permettant aux professionnels et aux plus jeunes générations de s'extraire du quotidien et de prendre le temps de s'inspirer.

#### > Une programmation riche de concours ...

pilotés par des professionnels passionnés, experts et exigeants, MOF et chefs étoilés. Grands chefs, maîtres de l'art et nouvelles pousses seront sur le feu, que ce soit sur les concours nationaux ou régionaux, événements soutenus par des sponsors majeurs tels que l'UMIH Formation et MALAKOFF HUMANIS. Au menu : les incontournables d'EXP'HÔTEL avec pas moins de 12 concours figurant déjà au programme, dont le très attendu TROPHEE PHILIPPE ETCHEBEST, en collaboration étroite avec l'UMIH 33, destiné aux cuisiniers et cuisinières en activité.

#### > Un planning de rencontres finement ciselé ...

pour apporter des réponses opérationnelles. **L'espace de rendez-vous B2B**, co-organisé avec la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, permettra d'échanger sur les innovations en matière de communication, d'outils numériques ou sur les nouvelles habitudes de consommation ... au sein des filières Métiers de Bouche et CHR.

### « La Responsabilité » fil rouge du Salon



En choisissant « LA RESPONSABILITE » comme fil rouge du salon, EXP'HÔTEL s'inscrit dans une démarche plus durable et responsable. Circuits courts, saisonnalité des produits, éco-conception, économie circulaire, anti-gaspillage ou encore neutralité carbone ... sont autant d'enjeux clés que le Salon portera pour accompagner les professionnels face aux nouveaux enjeux environnementaux et attentes des consommateurs.

Les nouvelles pratiques et solutions engagées seront ainsi valorisées au niveau de son offre exposants (catalogue dédié « Produits responsables » ...) et déclinées sur les concours et démonstrations (utilisation produits locaux et saisonniers ...).

### ★ 3 JOURS POUR SE PROJETER ... concrétiser ses projets

Le contexte a accéléré les mutations d'une filière, bouleversée par la digitalisation et qui a dû s'adapter à de nouveaux usages et modes de consommation. EXP'HÔTEL donnera les clés de compréhension d'un marché devenu plus complexe, pour anticiper la demande, innover dans leurs offres ou process, répondre avec efficacité aux attentes clients, développer leurs ventes ...

> **4 Pôles d'exposition** à destination des professionnels de l'alimentation et de l'Hôtellerie : « *Restauration et Métiers de Bouche* » ; « *Déco, Design & Aménagement* » ; « *Services* » ; « *Nouvelles Technologies* » ... et des **espaces thématiques** : « *Petits producteurs* » ; « *Le Village Start-Up* ». Nouveauté l'espace « **Pitches des Exposants** » : les entreprises présentes bénéficieront d'un espace dédié pour présenter en 15' chrono un produit, un concept, une innovation. Reconstitution de la soirée **Afterwork**, temps d'échanges convivial pour développer son réseau.

> **2 parcours de visite** - « *Boulangerie* » et « *Street Food* » - et la mise à disposition de **2 catalogues produits** - « *Nouveautés* » et « *Produits responsables* » - faciliteront le repérage et la prospection des visiteurs. En parallèle, EXP'HÔTEL offrira une palette de services digitaux, pour optimiser sa visite et booster ses échanges.

> L'UMIH et la Chambre de métiers et de l'artisanat seront présents sur site pour accompagner les professionnels dans leurs projets de création, reprise ou transmission d'entreprise.

### CONTACTS PRESSE

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](mailto:presse@bordeaux-expo.com)

