

Dans les backstages d'EXP'HÔTEL 2021

Dans les coulisses de la saison estivale, EXP'HÔTEL (du 28 au 30 Novembre au Parc des Expositions de Bordeaux) peaufine ses préparatifs. Ensemble, les équipes du Salon aux côtés de ses partenaires et des professionnels des secteurs des Métiers de bouche, de la Restauration et de l'Hôtellerie, s'affairent. Objectifs : soutenir la dynamique de relance de la filière et fêter les retrouvailles de cette grande famille. Delphine DEMADE, Directrice du Salon, présente cette édition à la saveur toute particulière.

Exposer ou visiter EXP'HÔTEL en novembre prochain, c'est retrouver ses pairs, mutualiser les audaces et les expériences développées depuis deux ans, partager les solutions et les innovations, reprendre le fil de la transmission. Telle est la valeur ajoutée de notre événement», Delphine DEMADE Directrice du Salon

★ EXPOSANTS OU VISITEURS, POURQUOI PARTICIPER A EXP'HÔTEL 2021 ?



Après deux ans de «résistance active», les professionnels de la Restauration, des Métiers de bouche et de l'Hôtellerie ont d'autant plus besoin de se retrouver, de s'inspirer, de se projeter. Dans notre région hautement touristique, la saison estivale 2021 devrait offrir un tremplin salubre pour les uns et les autres, mais pour relancer l'activité durablement, la filière dans son ensemble doit en parallèle s'inscrire dans une dynamique d'adaptation aux nouvelles contraintes, aux nouvelles attentes des consommateurs.

Cette édition a été ardemment souhaitée par son Président le Chef Philippe Etchebest et l'UMIH33 et sollicitée par les représentants de ces secteurs en Nouvelle-Aquitaine. EXP'HÔTEL sert ce jeu collectif et toute la profession est engagée à nos côtés, nos partenaires et clients tels que l'UMIH, la CMA33, METRO, POMONA, QUESTOTEL, FRANCE BOISSONS, ENODIS OU JDC, et bien d'autres encore, ainsi que les 120 experts MOF et Chefs étoilés qui nous accompagnent. Exposer ou visiter EXP'HÔTEL en novembre prochain, constituera un temps fort pour retrouver ses pairs, mutualiser les audaces et les expériences développées depuis deux ans, partager les solutions et les innovations, reprendre le fil de la transmission. Telle est la valeur ajoutée de notre événement.

★ L'EDITION 2021 AURA UNE SAVEUR PARTICULIERE. QUELS EN SONT LES MEILLEURS INGREDIENTS ?

Construit pour et avec les professionnels, EXP'HÔTEL est un salon pragmatique qui «colle» à leurs besoins pour leur apporter des réponses concrètes et adéquates. En cette période de profonde mutation, le mix 2021 ne déroge pas à cette règle. Dans la mouvance des nouvelles tendances et pratiques de consommation, des nouveaux modèles de restauration, nous proposerons aux visiteurs des rendez-vous et des services inédits, comme par exemple le lancement d'un «*Catalogue des achats responsables*», la mise en place d'un nouveau parcours de visite «*Street Food*». Nous accueillerons «*Les Loc'Halles*» pour découvrir le savoir-faire des producteurs régionaux, en partenariat avec l'AANA (Agence de l'Alimentation Nouvelle Aquitaine), et des «*Pitches exposants*» pour découvrir en 15 mn chrono leurs produits, services et innovations.

Nous développons également les outils pour optimiser le temps de visite, via l'application digitale du Salon avec solution de networking pour rencontrer les bonnes personnes et organiser des rendez-vous B2B ciblés. Côté concours, le programme sera dense, avec 13 concours cette année, dont le nouveau « Challenge petit-déjeuner à la française », il mettra à l'honneur ce repas qui appartient au patrimoine gastronomique français.

★ LE FIL ROUGE DE L'ÉDITION 2021 SERA AXÉ SUR LA RESPONSABILITÉ ENVIRONNEMENTALE ET SOCIÉTALE ? POURQUOI CE CHOIX ?

La crise sanitaire a accéléré la révolution de l'éco-responsabilité ; elle a aussi révélé le rôle clé des acteurs de la Restauration, de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche dans la qualité de notre lien social dans nos quartiers et nos villages, au travail comme en vacances, entre amis ou en famille. La filière doit affirmer ce « leadership », s'emparer des nouvelles exigences citoyennes, y apporter des réponses innovantes et créatives, tester de nouvelles pistes, inventer...

EXP'HÔTEL ne pouvait passer à côté de cet enjeu qui sera décliné, par exemple sur les concours avec l'incitation à utiliser des produits locaux et saisonniers ou avec des initiatives inédites comme le « Catalogue des Produits responsables » évoqué précédemment. Je reviendrai aussi sur le partenariat historique avec la Banque Alimentaire qui permet de récupérer les surplus alimentaires ; et sur les deux journées thématiques portées par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat autour de « l'Éco-Responsabilité - Économie circulaire, lutte contre le gaspillage alimentaire » le 29 novembre et le 30 novembre sur le thème de la « Responsabilité sociétale - Transmission des savoir-faire – Formation des jeunes ». Sur un plan plus général, l'organisateur - Congrès et Expositions de Bordeaux – est lui-même engagé dans une démarche de certification ISO 20121. Une certification qui viendra soutenir sa politique RSE, les actions déjà menées (alimentation aujourd'hui en énergie 100% verte de nos sites, gestion optimisée de ses déchets dont 90 % d'entre eux valorisés ...) et qui sera une véritable caution de son engagement responsable en tant qu'acteur de l'événementiel.

★ LA CONVIVIALITÉ LEGENDAIRE D'EXP'HÔTEL SERA-T-ELLE MALGRÉ TOUT AU RENDEZ-VOUS ?

Plus que jamais ! La convivialité qui est au cœur des métiers de la filière CHR et des Métiers de bouche fait partie de l'ADN de notre Salon. En cette année des retrouvailles, EXP'HÔTEL 2021 soigne tout particulièrement son ambiance car si la profession a su s'adapter à la digitalisation et autre « click and collect », le contact reste l'ingrédient magique du métier. Je pressens que le plaisir d'être ensemble sera dans toutes les allées de notre rendez-vous à taille humaine, que nos concours seront l'occasion de très beaux moments d'émotions, de partage et que chacun aura un grand bonheur à se retrouver autour de la table des Grandes Toques comme lors de nos deux soirées, la soirée Afterwork ou la Soirée de Gala.

Bien entendu, tous ces moments de convivialité comme l'ensemble du Salon, se dérouleront selon le protocole sanitaire en vigueur nous permettant d'accueillir tous nos publics dans des conditions optimales.

A PROPOS D'EXP'HÔTEL « 3 jours pour se retrouver, s'inspirer, se projeter » : le Salon se tiendra du 28 au 30 novembre 2021 au Parc des Expositions de Bordeaux. Organisé par Congrès et Expositions de Bordeaux et présidé par le Chef Philippe Etchebest, EXP'HÔTEL s'adresse aux acteurs des secteurs de la Restauration, des Métiers de Bouche et de l'Hôtellerie. Il s'appuie sur une offre commerciale représentant les nouvelles tendances de marchés en matière d'équipements, de matériels, de produits alimentaires, 4 pôles thématiques ... (déco design et aménagement, services, nouvelles technologies, restauration et métiers de bouche ...). Dans la recherche de nouvelles solutions et d'innovations, le salon accompagne les professionnels en proposant 3 espaces dédiés aux nouvelles pratiques : « Start-up », « Les Loc'Halles » (AANA), « Chambre de Métiers et de l'Artisanat » ... ; des parcours pour optimiser sa visite « Parcours Boulangerie », « Parcours Street Food » ; des pitches exposants pour valoriser autrement ses produits, des services (catalogues nouveautés et achats responsables, solution digitale de networking ...). EXP'HÔTEL : 3 jours aussi de partage et de transmission des savoir-faire avec 13 concours de haut niveau ouverts aux professionnels et/ou apprentis (de type régional et national).

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

exphotel.fr



et en étroite collaboration avec



Chambre
des **Métiers**
et de l'**Artisanat**
NOUVELLE-AQUITAINE
GIRONDE

