



EXP'HÔTEL : C'EST PARTI POUR 3 JOURS DE RETRouvAILLES !

EXP' HÔTEL

28, 29, 30 novembre

Information presse
le 28 novembre 2021



QUELQUES CHIFFRES :

- 230** EXPOSANTS
- 4** PÔLES D'EXPOSITION (DÉCO DESIGN ET AMÉNAGEMENT ; SERVICES ; NOUVELLES TECHNOLOGIES, RESTAURATION ET MÉTIERS DE BOUCHES...)
- 3** ESPACES (LES LOC'HALLS, LE GRAND PLATEAU, START-UP)
- 2** CATALOGUES NOUVEAUTÉS ET ACHATS RESPONSABLES
- 2** PARCOURS : "STREET FOOD" ET "BOULANGERIE"
- 12** CONCOURS
- 120** CANDIDATS AUX CONCOURS

C'est le **grand retour** du Salon EXP'HÔTEL qui a été inauguré ce dimanche 28 novembre au Parc des Expositions de Bordeaux en présence de son **Président le Chef Philippe Etchebest**. Après une période compliquée pour le secteur, le Salon constitue un temps fort pour accompagner les professionnels dans **la relance** de l'activité. Restaurateurs, artisans des métiers de bouche, hôteliers, fournisseurs, grossistes, chefs étoilés, MOFS, jeunes talents en formation... ils sont tous présents pour ces grandes retrouvailles.



EXP'HÔTEL
BORDEAUX

Restauration, Métiers de Bouche, Hôtellerie



FOCUS DIGITAL

La reprise de l'activité professionnelle a nécessité pour les acteurs de la filière CHR & Métiers de Bouche de mettre en place **de nouvelles solutions pour répondre aux nouveaux usages et modes de consommation**. Le secteur de la restauration a ainsi développé des innovations digitales pour s'adapter au contexte actuel : des outils pratiques et rapides pour gérer les réservations, les commandes, les paiements (solution dématérialisée de paiement via QR code, ou service de « paiement à table » ...

SUNDAY (Hall 1, B 1606) : Née pendant le premier confinement et cofondée par le co-créateur français de la chaîne de restaurants Big Mamma, cette start-up a développé une solution de paiement par QR code pour les restaurants, les cafés, les bars et les hôtels. Plus de 1 500 restaurants ont déjà été conquis.



LA RESPONSABILITE : LE FIL ROUGE

La crise sanitaire a appuyé la révolution de l'éco-responsabilité. C'est pourquoi cette année sur EXP'HÔTEL le fil rouge est axée sur "LA RESPONSABILITÉ". Cette démarche responsable se traduit sur le Salon notamment sur les concours par l'utilisation de produits locaux et de saison, ou encore sur un catalogue dédié aux produits responsables proposés par les exposants : vaisselle et emballages à usage unique en carton, serviettes 100% recyclées..

Vu sur le salon...

- VINZU (Hall 1, C 1911) cette épicerie fine et végétale du Sud Ouest, fait rayonner les petits producteurs locaux de Nouvelle Aquitaine.
- BOUTEILLES D'EAUTEUR (Hall 1, D 2103) personnalise des carafes et verres recyclables à l'infini conçus et fabriqués en France.
- SPONTEX (Hall 1, B 2103) a développé une nouvelle gamme éco-responsable : des éponges en coque de noix et non teintées, réutilisables et en fibres recyclées. Ou encore des lingettes en micro-fibres recyclées lavables jusqu'à 500 cycles.

AU MENU DE LUNDI 29/11

Au menu de ce lundi 29 novembre, **le célèbre Trophée Philippe Etchebest avec cette année encore avec la crème des chefs exclusivement composé de chefs multi-étoilés, de Bocus d'or et d'argent et de MOF.**

Le Trophée Philippe Etchebest s'est hissé aujourd'hui parmi les grands challenges nationaux de cuisine professionnelle. Il est parrainé par l'UMIH 33 et présidé par le Chef Philippe Etchebest, Meilleur Ouvrier de France et Chef doublement étoilé, porté par François Adamski, Meilleur Ouvrier de France et Corporate Chef Servair et Johan Leclerre, Meilleur Ouvrier de France. Les 6 candidats sont plus motivés que jamais pour remporter ce concours de haut niveau.

Et aussi...

- Le concours National des Jeunes Espoirs et Chefs Charcutiers Traiteurs
- Le concours National Boucherie Etal - Une bouchère, un boucher
- Le Trophée Mickael Morieux (Boulangerie)
- Le concours de Sommellerie des vins de Bordeaux

Lien vers le [Programme - EXP'HOTEL \(exphotel.fr\)](http://www.exphotel.fr)



PENSEZ À VOUS ACCRÉDITER !

Sur www.exphotel.fr
rubrique "**Billetterie**"

"Disponibilité presse" de Phippe Etchebest : lundi 29 novembre de 9h30 à 10h30

Merci de bien vouloir nous formuler vos demandes d'interview en lien avec le Salon EXP'HÔTEL par mail : presse@bordeaux-expo.com

CONTACTS PRESSE // CONGRES 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
#EXPHOTEL



SERVICE PRESSE

- HALL 1
- TRAVÉE 25
- ALLÉE B

INFOS PRATIQUES

- Parc des Expositions, Hall 1
- Du 28 au 30 novembre, de 9h à 18h
- Accès véhicules presse : parkings E et F