



QUAND LA MAGIE D'EXP'HÔTEL OPÈRE...

Dernier salon de l'année dédié aux professionnels de la Restauration, des Métiers de Bouche et de l'Hôtellerie, EXP'HÔTEL aura offert du 28 au 30 Novembre, un VRAI et grand moment de retrouvailles ! Même si les objectifs en termes de fréquentation et d'exposants avaient été revus à la baisse, tenant compte de son organisation dans un contexte sanitaire fluctuant, EXP'HÔTEL a été un événement commercial et de rencontres important pour les filières, en rassemblant 230 entreprises exposantes, 14 400 professionnels pendant 3 jours au Parc des Expositions de Bordeaux.

Le Chef Philippe Etchebest, Président du Salon

"La qualité de cette édition nous rappelle l'enjeu de ce grand rendez-vous pour la valorisation de toute notre filière, de ses métiers, de ses hommes, de leur travail et l'accompagnement de sa relance. Je salue cette réussite collective qui est la NOTRE, entre rencontres, découvertes, émotions, convivialité. Et quelle belle effervescence pendant ces 3 jours ! Exposants et visiteurs ont été heureux de se retrouver ... et nous aussi ! Merci à tous ceux qui nous ont suivi et fait confiance, nos partenaires - l'UMIH et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Nouvelle-Aquitaine - Gironde ..., les exposants fidèles et nouvelles entreprises qui ont rejoint EXP'HÔTEL cette année, pour faire vivre ce rendez-vous irremplaçable de la profession. Merci à tous d'être venus. Et on a déjà de beaux projets dans les cartons pour aller encore plus loin !"

Des contacts de qualité, des visiteurs porteurs de projets : des signes forts de la dynamique de toute une filière qui veut rebondir

Même si cette édition aura traversé dans sa préparation et mise en œuvre maintes turbulences - confirmations plus tardives des exposants, évolutions des contraintes sanitaires régulières pendant cette année de préparation - qui ont impacté les professionnels du secteur CHR et Métiers de Bouche et les acteurs de l'événementiel ..., EXP'HÔTEL 2021 aura résisté aux éléments et marqué un vrai temps de « retrouvailles » attendu par les professionnels et les fournisseurs.

Sur un plan commercial, les retours à chaud exposants sont plutôt très encourageants et témoignent de la venue de professionnels porteurs de projets, d'une volonté d'investir dans des nouveaux équipements ou solutions pour être plus compétitifs, plus agiles et répondre aux nouvelles attentes clients. Très bonne surprise aussi pour les « Loc'Halles by l'AANA », espace inédit organisé avec l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine et s'inscrivant dans le fil rouge du salon sur l'Eco responsabilité. Avec 33 artisans présents, celui-ci a rencontré un vif succès auprès des visiteurs qui ont pu sourcer sur place de nouveaux producteurs, confirmant la vague du consommer local, de recherche d'authenticité et de qualité.

De nombreux exposants et pilotes des concours ont pris d'ores et déjà dates pour 2023, du 19 au 21 Novembre au Parc des Expositions de Bordeaux.





Des espaces concours en pleine ébullition !

L'effervescence et la « Ola » des spectateurs venus soutenir les 121 candidats aux 12 concours et 108 membres du jury prestigieux, viennent cristalliser ces chaleureuses retrouvailles. Et c'est sur l'image d'une grande victoire qui restera gravée : celle d'Alexandre KOA, 27 ans, Premier chef de partie au Pressoir d'argent, 2* Michelin, le restaurant de l'Intercontinental de Bordeaux. Il a décroché ce 29 novembre, la première place du très attendu TROPHEE PHILIPPE ETCHEBEST, parrainé par l'UMIH 33.



LES CHIFFRES D'EXP'HÔTEL

230 exposants
27 000 m² d'exposition
12 concours + 121 candidats + 101 membres de jury
Plus de 120 MOF et Chefs présents
14 400 professionnels présents

Un Trophée marqué par une annonce forte à l'issue de la Remise des Prix et portée par Franck CHAUMES, le nouveau Président de l'UMIH 33 et Président engagé du Comité de Pilotage d'EXP'HÔTEL : le **lancement dès 2023 de sélections régionales**, assurant une nouvelle portée nationale au concours.

Ce niveau d'excellence a pu être également relevé du côté des 11 autres concours à destination des écaillers, bouchers, charcutiers-traiteurs, chocolatiers, pâtisseries, boulangers, cuisiniers ... avec des prestations de haute volée et une montée de niveau signalée par les différents pilotes de ces épreuves.

EXP'HÔTEL détecteur de talents ... Camille BROUILLARD, grande gagnante du TROPHEE PHILIPPE ETCHEBEST en 2019 a été distinguée il y a quelques jours au Gault & Millau dans la catégorie « Les grands de demain ».

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

expotel.fr

