



15 CONCOURS ET TROPHÉES D'EXCELLENCE AU MENU D'EXP'HÔTEL !

Avis aux cuisiniers, chocolatiers, pâtisseries, bouchers, charcutiers-traiteurs, sommeliers, boulangers, maîtres d'hôtel, bartenders ou encore écaillers ...

Professionnels, apprentis, étudiants ...

Les candidatures des concours organisés sur EXP'HÔTEL 2023 sont ouvertes !

Le Salon des secteurs Food et Hospitality met les bouchées doubles pour 2023 avec la programmation de 15 concours d'excellence au Parc des Expositions de Bordeaux, du 19 au 21 novembre. 7 nouvelles compétitions (le Trophée Excellence Klesia, la finale nationale Bartenders professionnels, le Trophée National Interbev - Patron & Apprenti bouchers, le Concours l'Expérience Restaurant ouvert aux pros, l'Oyster Chef Challenge, le Championnat du monde des Ecaillers et le Concours du Meilleur espoir du Championnat du Monde des Ecaillers) sont à l'affiche aux côtés des "incontournables" tels que le Trophée Criollo, le Trophée Daniel Huvier ou encore le Trophée Mickaël Morieux. Un plateau complet d'épreuves de niveau international, national ou néo-aquitain, dont certaines sont spécifiquement dédiées au patrimoine gastronomique régional.

Le Salon attend ainsi une centaine de compétiteurs, vivier de talents, de futurs toqués ou Meilleurs Ouvriers de France, en activité ou en formation dans les secteurs de la restauration, des métiers de bouche, de l'hôtellerie ... tous passionnés et ambassadeurs de leur métier et dans ce qu'il a de plus unique : l'excellence.

Les candidats sont invités à s'inscrire avant le 28 septembre. Rendez-vous en ligne sur Exphotel.fr !

LES 15 CONCOURS D'EXP'HÔTEL 2023

Le Salon fera briller les talents pendant trois journées de challenge !

- Trophée Excellence Klesia présidé par Stéphane Carrade - pro **NEW**
- Trophée Criollo - chocolatiers et pâtisseries pro
- Challenge Jeunes Talents Malakoff Médéric Humanis - Apprentis cuisine
- Trophée Mickael Morieux - Boulangers pro/apprenti
- Trophée Daniel Huvier - Bouchers pro
- Trophée National Interbev - Bouchers pro en binôme avec leurs apprentis **NEW**
- Trophée Régional Saviago - Jeunes en formation - Apprentis 2ème année BP
- Concours National des Jeunes Espoirs et Chefs Charcutiers Traiteurs - Charcutiers traiteurs, traiteurs pro
- Concours de Sommellerie des Vins de Bordeaux - Sommeliers, professionnels de la restauration pro ou étudiants dernière année sommellerie/mention sommellerie
- Concours l'Expérience Restaurant Umih33 - Jeunes Espoirs
- Concours l'Expérience Restaurant - Professionnels **NEW**
- Finale Nationale Big Challenge UMIH Formation Bartenders - Professionnels **NEW**
- Oyster Chef Challenge - Apprentis **NEW**
- Championnat du Monde des Ecaillers - Professionnels **NEW**
- Concours du Meilleur espoir du Championnat du Monde des Ecaillers **NEW**

DÉTAILS PAGES
SUIVANTES



LE GOÛT DE L'EXCELLENCE !

TROPHÉE EXCELLENCE KLESIA PRÉSIDIÉ PAR STÉPHANE CARRADE NEW

Présidé par Stéphane Carrade, chef doublement étoilé et Président d'honneur du Salon, le concours est piloté par Jérôme Schilling, Meilleur Ouvrier de France (MOF) et deux étoiles au restaurant Lalique du château Lafaurie Peyraguey à Sauternes et Laurent Delarbre Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel. Le Trophée Excellence Klesia challengera 6 candidats, chefs de haut niveau autour de 2 recettes à créer et à exécuter en 4h30 :

- une entrée à l'assiette sur le thème « Souvenir d'enfance de l'oeuf »
- un plat au plateau sur le thème « Cochon noir de Bigorre AOP »

Leurs créations seront notées par un jury d'exception composé exclusivement de Chefs étoilés et de MOF et selon 4 critères : le fondement du choix de la recette, l'originalité d'interprétation, la présentation des plats proposés et la dégustation.

Inscrit parmi les grands rendez-vous de la gastronomie française, ce concours culinaire de haut niveau (ex-Trophée Philippe Etchebest sur l'édition 2021), a révélé de grands talents, à l'instar des parcours professionnels remarquables des derniers lauréats :

> Alexandre KOA, vainqueur de l'édition 2021, devenu le nouveau chef du Pressoir d'Argent** à l'Intercontinental Bordeaux,

> Camille BROUILLARD, gagnante de l'édition 2019, distinguée de 2 Toques (Gault & Millau) pour son restaurant L'Huître Pie à Saint-Émilion, 1 macaron "Assiette Michelin" et récemment par le Green Label,

> Erwan DEBONO, lauréat de l'édition 2015, désormais chef du restaurant La Squadra du Grand Prix Hôtel Restaurant à Castellet.



National - Pro
20 novembre

LA RENCONTRE DE L'ART ET DU CHOCOLAT ...

TROPHÉE CRIOLLO

Ouvert aux chocolatiers et pâtisseries professionnels, le très renommé Trophée Criollo est piloté par Pierre Mirgalet, MOF Chocolatier. Le défi : réaliser sur place sur le thème de Noël, une pièce artistique en chocolat, une boisson chaude à base de fruits et chocolat et douze bouchées.

Les créations de 6 candidats seront départagées par un jury de haut niveau composé de MOF et présidé par Xavier Berger, MOF Chocolatier.



National - Pro
19 novembre

LES JEUNES CUISINERS MIS AU DÉFI DU TERROIR ET DU ZÉRO DÉCHET

CHALLENGE JEUNES TALENTS MALAKOFF MÉDÉRIC HUMANIS

12 élèves néo-aquitains (2ème année CAP) réaliseront en binôme, un plat chaud avec 2 accompagnements autour de la "Truite de Banka" et un dessert imposé autour de la "Pomme du Limousin".

Ces recettes seront conçues à partir d'un panier garni dit de "terroir progressif", une exigence chère au Président du Salon Stéphane Carrade. Une préconisation du "Zéro déchets et Additifs" leur sera aussi demandée.

Ce concours réservé aux établissements de la Nouvelle-Aquitaine est piloté par Eric Faget, Président de l'ACCOT Gironde et Guillaume Buisson, Vice-président de l'ACCOT Gironde et avec comme Président du Jury : Vincent Arnould, Chef étoilé et MOF.



Régional - Apprentis Nouvelle-Aquitaine
21 novembre

LES BOUCHERS EN ACTION SUR LE THÈME DE LA GASTRONOMIE GIRONDINE

Pilotées par Franck Barbieri, co-président de la Fédération des Artisans Bouchers de la Gironde, les trois compétitions destinées aux bouchers et apprentis bouchers viseront à réaliser un étal artistique sur le thème de la Gastronomie d'Excellence Girondine.

TROPHÉE DANIEL HUVIER

Sont admis à concourir les chefs d'entreprises, les employés et les Formateurs des CFA ou écoles professionnelles justifiant d'un CAP, BEP, BP, BM ou BAC Professionnel dans la spécialité et d'au minimum de 5 ans d'activité professionnelle dans la boucherie après obtention du diplôme.



National - Pro - 19 novembre

TROPHÉE NATIONAL INTERBEV - PATRON & APPRENTI

NEW

Ce concours de boucherie est destiné à mettre en avant le savoir-faire d'un binôme composé de son patron et de son apprenti. Les épreuves accueillent les chefs d'entreprises, les employés et les apprentis ou écoles professionnelles justifiant d'un CAP, BEP, BP, BM ou BAC Professionnel dans la spécialité.



National - Pro et Apprentis - 20 novembre

TROPHÉE RÉGIONAL SOVIAGO - JEUNES EN FORMATION

Les apprentis en 2ème année de Brevet Professionnel Boucherie, issus de Centres de Formation et Lycées Professionnels de Nouvelle-Aquitaine, sont invités à concourir en binôme pour révéler leur talent.



Régional - Apprentis - 21 novembre

LES CHARCUTIERS-TRAITEURS EN SCÈNE !

CONCOURS JEUNES ESPOIRS ET CHEFS CHARCUTIERS TRAITEURS

Ce concours piloté par Joël Mauvigney, Président de la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs divisé en 2 catégories, "Chefs" (11 candidats) et "Jeunes Espoirs" (10 candidats), a pour objectif de promouvoir et d'encourager le travail des salariés, employés et collaborateurs des entreprises de charcuteries traiteurs.



Les candidats réaliseront leurs oeuvres en amont les 18 et 19 novembre à l'Institut des Saveurs. L'exposition des buffets, les dégustations du jury et la remise des prix du Concours Jeunes Espoirs & Chefs Charcutiers Traiteurs, se dérouleront sur le salon le 20 novembre.

National - Pro
18 et 19 novembre
Résultats le 20 novembre

..... A noter : pour les Chefs en lice, le concours représente aussi un tremplin pour accéder à d'autres compétitions telles que le concours MOF ou l'International Catering Cup.

PLEINS FEUX SUR LE TALENT DES PROFESSIONNELS DE LA BOULANGERIE

TROPHÉE MICKAEL MORIEUX

Ce concours national de boulangerie piloté par Mickaël Morieux, MOF Boulanger, s'adresse aux professionnels de la boulangerie (artisans, ouvriers, enseignants, démonstrateurs ...) en activité ou en formation.

12 candidats (6 binômes) œuvreront autour de 4 thématiques : viennoiseries, snacking, pain et "seconde vie du produit", sous le regard du jury composé de MOF et d'artisans.



National - Pro et Apprentis
Du 18 au 21 novembre

LES EXPERTS DE LA SOMMELERIE MIS À L'ÉPREUVE

CONCOURS DE SOMMELLERIE DES VINS DE BORDEAUX

Porté par le Conseil Interprofessionnel des Vins de Bordeaux (CIVB), ce concours est ouvert aux professionnels de la restauration (serveurs, chefs de rang, sommeliers, maîtres d'hôtel) et aux étudiants en dernière année de sommellerie ou mention sommellerie.



La première épreuve portera sur les connaissances théoriques (test écrit et dégustation à l'aveugle) et sera suivie d'une épreuve pratique des candidats, sur le thème des vins de Bordeaux.

National - Pro et Etudiants
20 novembre

LE SERVICE EN SALLE DANS TOUS SES ÉTATS !

Les challenges de "L'Expérience Restaurant" sont l'occasion de valoriser l'importance du service en salle dans la perception globale de l'expérience restaurant par le client. Une "épreuve spectacle" qui montera encore d'un cran en 2023 avec l'entrée en compétition des professionnels des métiers de la salle (de chef de rang à directeur de salle).

Les deux concours, "Professionnels" et "Jeunes Espoirs", sont pilotés par Jérôme Schilling, Meilleur Ouvrier de France (MOF) et deux étoiles au restaurant Laliq du château Lafaurie Peyraguey à Sauternes et Laurent Delarbre, Meilleur Ouvrier de France (MOF) Maître d'Hôtel.

CONCOURS "L'EXPÉRIENCE RESTAURANT - PROFESSIONNELS" NEW

Les professionnels des métiers de la salle entreront en scène le 20 novembre, avec :

- Une épreuve « Arts de la Table » (dressage d'une « Table de restaurant gastronomique »).
- Une épreuve de présentation sur un support pour une table de 2 couverts, favorisant le partage et mise en valeur commerciale à partir d'un buffet de fromages et ses accompagnements classiques, ouverture et service du vin d'accompagnement.
- Une mise en valeur du lien entre la cuisine et la salle à travers l'élaboration d'une recette (épreuve de cuisine sur la thématique « Daurade pour deux en croûte de sel », ouverture et service du vin d'accompagnement).



National - Pro - 20 novembre

CONCOURS "L'EXPÉRIENCE RESTAURANT UMIH 33 - JEUNES ESPOIRS"

6 élèves de BAC+1 (BTS MHR 1ère année ou Bachelor en cours de 1ère année) s'affronteront le lendemain, le 21 novembre, autour :

- D'une épreuve Arts de la Table (dressage d'une Table de restaurant bistronomique).
- D'une épreuve de présentation pour une table de 2 couverts, favorisant le partage et mise en valeur commerciale à partir d'un buffet de fromages.
- D'une mise en valeur du lien entre la cuisine et la salle à travers l'élaboration d'une recette : épreuve de cuisine sur la thématique « Tronçon de turbot confit au beurre demi-sel citronné ».



National - BAC+1 - 21 novembre

LA MIXOLOGIE FAIT SON ENTRÉE SUR EXP'HÔTEL

FINALE NATIONALE BIG CHALLENGE UMIH FORMATION BARTENDERS PROFESSIONNELS NEW

Un challenge réservé aux pros !

Plus d'informations très bientôt !



National - Pro
20 novembre

LES MEILLEURS ÉCAILLERS DU MONDE MIS AU DÉFI SUR LE SALON

Les meilleurs écaillers pros et apprentis de la région, de France, et du monde se retrouveront sur EXP'HÔTEL pour une démonstration de savoir-faire et de connaissances propres à cette discipline unique !

CHAMPIONNAT DU MONDE DES ÉCAILLERS NEW

12 candidats professionnels s'affronteront autour d'épreuves de vitesse (20 minutes) et de préparation/réalisation d'un plateau (1h30).

Plus d'informations très bientôt !

International - Pro
19 novembre

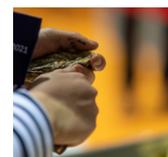


CONCOURS DU MEILLEUR ESPOIR DU CHAMPIONNAT DU MONDE DES ÉCAILLERS NEW

Les écaillers pro de la région seront mis au défi d'un test de connaissance (10 min), d'un test de vitesse (20 min) et de la préparation/réalisation d'un plateau (1h). En ligne de mire : une qualification pour le Championnat de France.

Plus d'informations très bientôt !

Régional - Pro
19 novembre



OYSTER CHEF CHALLENGE NEW

Concours réservé aux apprentis !

Plus d'informations très bientôt !

National - Apprentis
21 novembre



A PROPOS

Le Salon EXP'HÔTEL se tiendra du 19 au 21 novembre 2023 au Parc des Expositions de Bordeaux. Organisé par Bordeaux Events And More et Présidé par le Chef doublement étoilé Stéphane Carrade, EXP'HÔTEL s'adresse aux acteurs des secteurs de la Restauration, des Métiers de Bouche et de l'Hôtellerie. Il valorise les savoir-faire d'excellence des filières Food et Hospitality.

La 6ème édition en bref et en chiffres :

- 3 jours où tous les professionnels passionnés se retrouvent pour rayonner, se connecter, se développer
- 350 exposants et 20 000 professionnels attendus
- 5 pôles d'exposition (Food et Cuisine // Décoration, Design, Aménagement // Services // Nouvelles Technologies // Véhicules)
- 3 parcours transversaux (Hospitality, Boulangerie, Snacking)
- 2 catalogues (Produits Responsables et Nouveautés)

- 15 concours régionaux et nationaux
- 1 journée de la transmission le Mardi 21 Novembre
- Des espaces dédiés à la recherche de solutions et d'innovations : le Village des Start'ups, les Loc'Halles du Sud-Ouest avec l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA), l'Afterwork des exposants, les 3 rendez-vous du Grand Plateau avec la Chambre de Métiers et de l'Artisanat.
- Un axe majeur de développement cette année autour du secteur de l'hôtellerie, avec la mise en place d'un comité de pilotage spécifique, des événements et temps forts sur cette filière pendant le salon.

Exp'Hôtel en 53 secondes chrono !



Contact Presse Exp'Hôtel

Isabelle Latour-Gervais
06 62 63 95 33
isabellelatourgervais@gmail.com

Contacts Presse Beam

Marie-Sol Fournier 06 37 13 69 39 &
Valentine Bartola 06 65 38 91 98
presse@beam.fr

Une production

Beam
Bordeaux Events And More

En collaboration étroite avec

