



EXP'HÔTEL le grand rassemblement régional des filières

Food & Hospitality se prépare !

à Bordeaux du 19 au 21 Novembre 2023

10 ans déjà ! ... 10 ans que le Salon EXP'HÔTEL a repris place au Parc des Expositions de Bordeaux sous l'impulsion de la filière professionnelle CHR. Ce grand carrefour dédié aux secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche, condense depuis 2013 une vitrine de savoir-faire, d'innovations, de solutions, animée par des concours de haut niveau et de challenge. Fort de sa renommée, la biennale réunira pendant 3 jours d'effervescence, 350 exposants, 120 chefs étoilés et près de 20 000 professionnels. Créativité et excellence s'exprimeront avec une programmation de 15 concours de haut niveau. Présidé par le Chef doublement étoilé Stéphane Carrade - du Skiff Club, hôtel H(a)ïtza, Pyla-sur-mer-33 - EXP'HÔTEL fera de nouveau vibrer la profession « Food et Hospitality » du Sud-Ouest du 19 au 21 Novembre prochains. Lever de rideau sur la 6ème édition, résolument ancrée dans son territoire et imprégnée des enjeux des filières.

EXP'HÔTEL, 3 JOURS POUR RAYONNER, SE CONNECTER, SE DEVELOPPER

Un Salon conçu par et pour les professionnels

Valérie Bannier, nouvelle Responsable du Salon & Responsable Projets Événementiels au sein de Bordeaux Events and More (BEAM), résume la portée du Salon : *"EXP'HÔTEL constitue pour les exposants un lieu de visibilité, le temps fort où ils viennent développer leur clientèle, présenter leurs innovations, leurs spécificités ...*

Pour les visiteurs, c'est la promesse d'avoir accès à une large offre en matière d'équipements et de services, d'expertises de leur filière, rassemblée sur un même lieu et dans leur région, un service à forte valeur ajoutée.

EXP'HÔTEL représente aussi une vraie opportunité de rencontrer leurs pairs, échanger autour des bonnes pratiques, des nouvelles tendances dans leurs secteurs d'activité, qui bougent beaucoup aujourd'hui. En tant qu'organisateur depuis 2013, nous nous attachons, pour chaque édition, à faire évoluer le contenu du Salon afin qu'il permette à tous ses publics de se projeter dans l'actualité et dans l'avenir. Et nous savons que ces filières sont face à de nombreux défis. Voilà pourquoi, dans la conception de la manifestation, nous travaillons depuis toujours, main dans la main avec les organismes référents des filières CHR, Métiers de Bouche et avec les parties prenantes associées et engagées comme l'UMIH 33 et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Nouvelle-Aquitaine, que nous réunissons au sein de comités d'experts reconnus, pour être vecteur de progrès pour tous les professionnels."

« Face à nos métiers sous tension et confrontés à de profondes mutations, EXP'HÔTEL 2023 est tourné vers l'action. Préparé avec les représentants de nos filières, le Salon est à l'écoute de tous nos métiers. Ancré à Bordeaux, c'est un rendez-vous de proximité accessible à toutes les équipes et tous les personnels des établissements de la région. C'est une très grande chance pour les professionnels de Nouvelle-Aquitaine », souligne Franck Chaumès, Président national UMIH Restauration et Président du Comité de Pilotage d'EXP'HÔTEL.

EXP'HÔTEL ... la force de son territoire

2 visiteurs sur 3 fréquentent uniquement le Salon EXP'HÔTEL et 90 % sont issus de Nouvelle-Aquitaine. Si le Salon bénéficie d'un **visitorat essentiellement régional et qualifié**, il est aussi le **reflet du dynamisme de la Nouvelle-Aquitaine**, région qui propose le plus grand panel de produits à label de qualité en France, qui compte environ 9 500 établissements en restauration et 1 150 traiteurs, plus de 1 400 hôtels et une offre hôtelière tirée par de nombreux projets notamment haut de gamme. Sources Enquête Visiteurs 2019 – CCI / INSEE I



3 jours pour sourcer, s'inspirer ...

De l'agencement pour cuisines professionnelles à l'assiette, des équipements pour l'hôtellerie aux dernières tendances en restauration, du food-truck à l'innovation digitale de service ... l'offre d'EXP'HÔTEL s'articulera autour de 5 univers : **Food et Cuisine** ; **Décoration Design et Aménagement** ; **Services** ; **Nouvelles technologies** ; **Véhicules**.

Véhicules ... utilitaires, véhicules frigo, marché, food trucks, bi-tricycles et véhicules pour livraison du dernier kilomètre ... : ce dernier secteur fait son entrée au Salon. Une réponse face aux nouvelles évolutions dans la livraison urbaine (évolutions législatives et environnementales) et fait écho à la forte croissance du snacking.

En parallèle des innovations à retrouver au fil des stands, EXP'HÔTEL accueille son **Village des Start-Ups** avec une sélection de jeunes entreprises proposant de nouvelles solutions, initiatives ... (outils numériques, solutions d'accompagnement professionnels CHR, outils RH, produits food ...). Pour optimiser son temps de visite, le professionnel sera guidé par 3 parcours : **Boulangerie, Snacking, Hospitality** et 2 catalogues **Produits responsables** et **Nouveautés**.

L'offre hospitality, axe de développement d'EXP'HÔTEL 2023



Dans un contexte où le secteur Hospitality est en pleine mutation et réinvention face à de nouveaux enjeux sociétaux ou encore environnementaux (nouvelles attentes clients vers plus d'expérientiel, de services, de personnalisation, impact RSE ...) EXP'HÔTEL entend renforcer son offre en réponse à ce marché. Appuyée par un **Comité de Pilotage d'experts du secteur**, l'équipe du Salon construit un contenu autour d'espaces de rencontres inspirants (exposition dédiée et conférences animées par des intervenants du secteur ...) qui sera dévoilé prochainement.

EXP'HÔTEL, point de rencontres engagé pour son territoire ...

Une place de choix pour la durabilité des pratiques

Développement durable et RSE seront au centre des découvertes et des conversations, des sujets qui tiennent à cœur au Chef Stéphane Carrade, Président du Salon.

"Notre secteur est en pleine transformation. Le catalogue qui référencera les produits responsables du Salon témoigne de cette volonté de s'engager dans une démarche plus durable et responsable, tant dans l'hôtellerie que la restauration. C'est un thème qui m'est cher, je défends depuis toujours une gastronomie locale, de terroir, qui met en lumière les circuits courts et les producteurs locaux. En tant que chef, nous avons également un devoir de transmission envers la nouvelle génération, qui n'hésite pas à casser les codes de notre profession. EXP'HÔTEL reflète justement toutes ces nouvelles tendances."

Elles reviennent en 2023 ...

les « **Loc'Halles du Sud-Ouest** », avec l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA) ! Cet espace regroupera plus d'une trentaine de producteurs locaux, fiers de présenter leur offre authentique et de grande qualité. Une initiative avec la mission de renforcer la connaissance des circuits courts.

3 jours pour partager entre pros

EXP'HÔTEL c'est aussi : **décrypter les enjeux de la filière** à travers les 3 tables-rondes du **"Grand Plateau"** co-organisé avec la Chambre de Métiers et de l'Artisanat y trouver des réponses concrètes grâce aux rendez-vous BtoB qui suivront les interventions d'experts autour des thématiques de la *mobilité, la formation / transmission et la gestion des biodéchets* ; prendre le temps d'échanger avec ses prospects et clients pendant l'**Afterwork Exposants**, une nocturne business et conviviale ; ou encore vivre dans le cadre du restaurant éphémère des **"Grandes Toques"** la cuisine spectacle des brigades en action et déguster le menu gastronomique élaboré par de grands chefs étoilés.



QUAND LA PASSION RENCONTRE L'EXCELLENCE

EXP'HÔTEL c'est aussi et surtout un état d'esprit qui incarne la passion de la profession. Retrouver ses homologues autour de temps forts conviviaux et intenses en émotion, de démonstrations de savoir-faire et de partages d'expérience est l'une des fortes attentes des visiteurs du Salon, quel que soit leur métier.

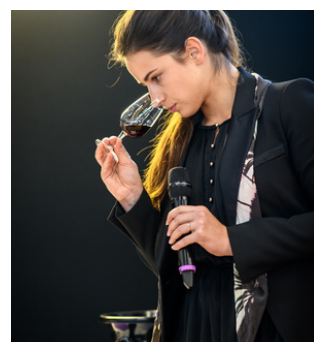
"EXP'HÔTEL est aujourd'hui devenu un rendez-vous incontournable rassemblant des professionnels animés par une même passion : l'art de vivre à la française" souligne le Chef Stéphane Carrade.

Un sommet de concours et trophées de haut vol

EXP'HÔTEL inscrit à sa carte 2023, **15 concours** métiers de haut niveau (régional et national), ouverts aux professionnels et élèves/apprentis. Montés en puissance au fil des éditions, ces challenges portés par de grandes figures de chaque discipline, traduisent la pluralité des métiers et les talents foisonnant dans les secteurs de la restauration et des métiers de bouche. Si le niveau d'excellence et de compétition était déjà monté d'un cran lors de la dernière édition, 2023 tiendra encore de belles promesses pour la centaine de candidats écaillers, bouchers, charcutiers-traiteurs, chocolatiers, pâtisseries, boulangers, cuisiniers, sommeliers ... qui seront au rendez-vous.

7 nouveaux concours au menu 2023

- Trophée Excellence Klesia présidé par Stéphane Carrade (pour les professionnels)
- Trophée National Interbev (Patrons & Apprentis)
- Concours l'Expérience Restaurant (Catégorie professionnelle)
- Finale Nationale Big Challenge UMIH Formation (Bartenders professionnels)
- Oyster Chef Challenge
- Championnat du Monde des Ecaillers
- Concours du Meilleur Espoir du Championnat du Monde des Ecaillers



Qui succèdera à Alexandre Koa (aujourd'hui premier chef de partie au Pressoir d'argent, restaurant de l'Intercontinental de Bordeaux, 2* Michelin), heureux lauréat 2021 du concours culinaire national porté par EXP'HÔTEL ?

Réponse le Lundi 20 Novembre, au Parc des Expositions de Bordeaux à l'occasion du **Trophée Excellence Klesia**, Présidé par le Chef Stéphane Carrade, avec le soutien de Jérôme Schilling, Meilleur Ouvrier de France et deux étoiles au restaurant Laliq du château Lafaurie Peyraguey à Sauternes.

Appels à candidatures en ligne sur exphotel.fr

Inspirer et convaincre les futures générations

Le Chef étoilé et meilleur ouvrier de France, Philippe Etchebest, mentor de "la relève" !

La 3ème journée du Mardi sera notamment dédiée aux jeunes pousses et graines de talent pour la Journée de la Transmission. L'objectif : accompagner l'emploi de demain en donnant envie aux élèves et apprentis de rester dans la filière. Le Chef Philippe Etchebest, profondément engagé dans cette mission de transmission, ira le Mardi 21 Novembre à la rencontre des jeunes issus des différentes formations. Un temps privilégié et personnalisé d'échanges, pour les guider, les accompagner, répondre à leurs interrogations et susciter de nouvelles vocations !



La 6ème édition d'EXP'HÔTEL en bref :

- Du 19 au 21 Novembre 2023 au Parc des Expositions de Bordeaux, organisée par Bordeaux Events And More et Présidée par le Chef doublement étoilé Stéphane Carrade.
- EXP'HÔTEL est l'événement régional de référence de la filière professionnelle Food et Hospitality, dans un objectif d'aide au développement économique des entreprises en présentant les pratiques, les tendances et les nouveautés pour l'ensemble des métiers représentés. Sa programmation permet aussi de valoriser les savoir-faire d'excellence des filières Food et Hospitality.
- **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 aux nouvelles pratiques & services** : le Village des Start'ups, les Loc'Halles du Sud-Ouest avec l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine, l'Afterwork des exposants, les 3 rendez-vous du Grand Plateau avec la Chambre de Métiers et de l'Artisanat.

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



En collaboration étroite avec

