EXP'HOTEL BORDEAUX

FOOD & HOSPITALITY

DOSSIER DE PRESSE

19.20.21 NOVEMBRE 2023

PARC DES EXPOSITIONS

Une production

Un événement Beam Bordeaux Events And More

En collaboration étroite avec

UMIH 33 UNION DES MÉTIERS ET DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

CMA Chambre de Métiers et de l'Artisanat NOUVELLE-AQUITAINE GIRONDE

MENU

Entrées

Communiqué de presse P3

> EXP'HÔTEL le grand rassemblement régional des filières food et hospitality

Entretien avec ... P7

le chef Stéphane Carrade, Président d'EXP'HÔTEL

Interviews P8

> Valérie Bannier, Responsable Projets Evénementiels

> Franck Chaumès, Président National UMIH Restauration & Président du Comité de Pilotage EXP'HÔTEL

Plats

EXP'HÔTEL, UNE CARTE SUR MESURE P13

> Un contenu "all inclusive"

> EXP'HÔTEL business conscient

> L'hospitality sur un plateau

> Les nouveaux plats du salon

> Têtes-à-têtes

SHOW DEVANT ! LES CONCOURS P25

> EXP'HÔTEL tremplin des étoiles

> 15 concours et trophées

Dessert

GUIDE PRATIQUE DU SALON P33

Accès, plan ...

BEAM CREATEUR D'EVENEMENTS P34

CONTACTS PRESSE
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

EXP'HÔTEL Bordeaux dans les starting-blocks pour ses 10 ans !

PARC DES EXPOSITIONS DE BORDEAUX - DU 19 AU 21 NOVEMBRE 2023

Le Salon EXP'HÔTEL est un temps fort professionnel qui rassemble à Bordeaux depuis 2013 les acteurs des secteurs Food et Hospitality de Nouvelle-Aquitaine. Chefs, MOF, cuisiniers, propriétaires et directeurs d'hôtel ou de restaurant, professionnels des métiers de bouche, jeunes en formation … et fournisseurs du secteur de l'alimentation, experts en solutions technologiques et innovantes, en équipements et services … 20 000 professionnels, 350 exposants sont attendus au Parc des Expositions de Bordeaux du 19 au 21 novembre.

Sous la nouvelle présidence du chef doublement étoilé Stéphane Carrade (du Skiff Club, hôtel Ha(a)ïtza, (Pyla-sur-mer-33), la biennale signée Bordeaux Events and More et soutenue par l'UMIH 33 et la Chambre des Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine - Gironde, dévoilera la dernière vitrine de produits et de solutions dont les professionnels ont besoin dans un contexte de réinvention et de réponse à des défis majeurs. Lieu de trouvailles, et de retrouvailles, ce temps fort de la filière Food et Hospitality sera aussi rythmé par des temps forts dont 15 concours et challenges de très haut niveau. Plein feu sur cette 6ème édition et les nouveautés qui mijotent depuis plusieurs mois …

3 JOURNÉES POUR SOURCER, SE RÉINVENTER, SE (RE)BOOSTER

Le carrefour régional des pros du secteur CHR depuis 10 ans

"*Je me sens très honoré d'être l'ambassadeur de ce salon créatif et inspirant. EXP'HÔTEL est notre grand rendez-vous de proximité*", souligne le Chef Stéphane Carrade, Président du Salon. Essentiellement visité par des acteurs néo aquitains (2 visiteurs sur 3 fréquentent uniquement le Salon EXP'HÔTEL et 90 % sont issus de Nouvelle-Aquitaine), EXP'HÔTEL s'est imposé au cours de ces dix dernières années, comme le rassemblement incontournable des filières FOOD et HOSPITALITY en région.

« *La longévité d'EXP'HÔTEL prouve la nécessité de disposer d'une rencontre de cette importance au sein de la capitale girondine. En nombre de visiteurs, notre manifestation a connu une croissance à 2 chiffres sur les 5 éditions précédentes. Elle est ancrée dans sa filière, et dans son territoire*», souligne Franck Chaumès, Président national UMIH Restauration et Président du Comité de Pilotage d'EXP'HÔTEL.

La Nouvelle-Aquitaine 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.

La région propose le plus grand panel de produits à label de qualité en France (plus de 300 produits).

Sources Enquête Visiteurs 2019 – CCI / INSEE I

Répondre aux enjeux croisés

Avec ses 3 intenses journées, le Salon déroule le tapis rouge pour des professionnels en quête d'efficacité, de sourcing et de nouveautés. Concret et pragmatique, EXP'HÔTEL mettra aussi sur la table des problématiques contemporaines et **portera une attention particulière à la responsabilité sociétale**. Débats autour de la mobilité, de la gestion des biodéchets et de la transmission sur le "GRAND PLATEAU", coups de pouce pour renforcer l'attractivité de sa marque employeur sur l'espace "OPEN JOB" (avec Pôle Emploi Bordeaux Nord, la Maison de l'Emploi et de l'Entreprise de Bordeaux et l'UMIH), mise en avant des producteurs locaux garants d'approvisionnements en circuits courts sur les "LOC' HALLES DU SUD-OUEST" avec l'AANA, espaces d'échanges sur les coûts de l'énergie … EXP'HÔTEL passe au peigne fin les questions qui animent les professionnels dans une période charnière marquée par différentes évolutions réglementaires (loi AGEC, ZFE …), des difficultés de recrutement et une inflation galopante.

"*Meilleurs Ouvriers de France, experts impliqués, fidèles et passionnés … les professionnels qui nous entourent et ceux réunis au sein de nos deux Comités de Pilotage - dont un nouveau en 2023, celui de l'hôtellerie - sont de précieux alliés pour façonner et adapter chaque édition.*" témoigne Valérie Bannier, Responsable du Salon (BEAM).

VÉHICULES, HÔTELLERIE ET INNOVATION : LES NOUVEAUTÉS À LA CARTE D'EXP'HÔTEL 2023

Une offre qui s'enrichit pour des réponses sur-mesure

Densification des espaces urbains, problématique du dernier km, développement des zones à faible émission, tendance montante du snacking … EXP'HÔTEL ouvre un secteur d'exposition VEHICULES (frigorifiques, triporteurs, food-trucks…). Une offre qui complète les 4 autres secteurs traditionnels du Salon : FOOD et CUISINE ; DECORATION, DESIGN, AMENAGEMENT ; SERVICES ; NOUVELLES TECHNOLOGIES.

Une nouvelle place pour le secteur Hospitality

Confronté à un tournant, et particulièrement actif dans la région, le secteur de l'hôtellerie a été un axe fort de de travail et de développement pour cette nouvelle édition d'EXP'HÔTEL. Le secteur fait face à une évolution nette des besoins des clients, en quête d'expériences et de services ultra personnalisés.

A l'horizon 2025 et dans le périmètre de la métropole bordelaise, 17 hôtels haut de gamme ou luxe sont en projet. Parallèlement, et d'ici 3 ans, près de 40 % des hôteliers locaux envisagent d'importants travaux de rénovation et plus de 30 % l'ajout de nouveaux équipements ou services.

Du besoin à l'action : EXP'HÔTEL reconstitue au sein même du Salon, un espace immersif de 136 m² autour de 4 expériences de vie (chambre ; mixologie/bar ; espace bien-être et sport ; coworking) et offre un programme d'échanges dédié aux hôteliers et à la mise en lumière de ses métiers.

Le Trophée de l'Innovation Hôtellerie TourismeLab - Adi Exp'Hôtel

En parallèle de l'ESPACE START-UP qui réunira une sélection de jeunes entreprises innovantes au service du secteur CHR, EXP'HÔTEL accueillera le mardi 21 novembre, le premier TROPHEE DE L'INNOVATION HÔTELLERIE TOURISMELAB - ADI EXP'HÔTEL et invite plusieurs entreprises sélectionnées par l'Agence de Développement et d'Innovation (ADI) de la Nouvelle-Aquitaine à pitcher devant les pros !

15 CONCOURS ET TROPHÉES D'EXCELLENCE : SHOW DEVANT !

EXP'HÔTEL accueille et pilote un plateau de 15 épreuves pluridisciplinaires, de niveau international, national ou régional. Organisés sur les 3 journées de la manifestation, ces concours et trophées réuniront le fleuron et les futurs talents, qu'ils soient cuisiniers, chocolatiers, pâtissiers, bouchers, charcutiers-traiteurs, sommeliers, boulangers, maîtres d'hôtel, bartenders ou encore écaillers … professionnels, apprentis ou bien étudiants … avec 7 épreuves inédites inscrites au menu 2023.

Une programmation particulièrement riche qui attire, à chaque édition, un public fan de ces "compétitions-spectacles".

Parmi les temps forts de cette "sixième d'EXP'HÔTEL" : le nouveau "Trophée Excellence Klésia", Présidé par le chef doublement étoilé Stéphane Carrade, du Skiff Club, hôtel Ha(a)ïtza, piloté par Jérôme Schilling, Meilleur Ouvrier de France et deux étoiles au restaurant Lalique du château Lafaurie Peyraguey à Sauternes et Laurent Delarbre Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel. Réservé aux professionnels, ce challenge de très haut niveau (ex- Trophée Philippe Etchebest) incarne l'épreuve gastronomique principale du Salon, et a déjà révélé, lors des éditions précédentes, d'actuelles étoiles montantes de la restauration …

7 nouveaux concours NEW!

- Trophée Excellence Klesia présidé par le chef Stéphane Carrade (Cuisiniers professionnels)
- Trophée National Interbev - Patron & Apprenti (concours de boucherie)
- Finale Nationale Big Challenge UMIH Formation (Bartenders professionnels)
- Oyster Chef Challenge - Huîtres Marennes Oléron
- Championnat du Monde des Ecaillers (Professionnels)
- Concours du Meilleur Espoir du Championnat du Monde des Ecaillers
- Course des Garçons de Café - Trophée Abatilles - Professionnels

La 6ème édition d'EXP'HÔTEL en chiffres et en bref

- **350 exposants et 20 000 professionnels attendus**
- **120 chefs étoilés et MOF**
- **5 pôles d'exposition** (Food et Cuisine // Décoration, Design, Aménagement // Services // Nouvelles Technologies // Véhicules)
- **3 parcours de visite** (Hospitality, Boulangerie, Snacking)
- **2 catalogues** Produits Responsables et Nouveautés
- **Des espaces thématisés :** le Corner Hospitality, l'Espace Start-up les Loc'Halles du Sud-Ouest …
- **15 concours** de niveau international, national ou régional
- **1 journée de la transmission le Mardi 21 Novembre avec le Chef Philippe Etchebest :** "Pitch ton resto", un temps d'échanges entre le Chef et les élèves et apprentis de la région
- **1 programme de rencontres :** l'Afterwork des exposants, les 3 rendez-vous du Grand Plateau avec la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine - Gironde / CMA NA 33, le Trophée de l'Innovation Hôtellerie TourismeLab-ADI Nouvelle Aquitaine) Exp'Hôtel …

Exp'Hôtel en 53 secondes chrono !

EXP'HÔTEL BORDEAUX FOOD & HOSPITALITY

Contact Presse Exp'Hôtel
Isabelle Latour-Gervais 06 62 63 95 33
isabellelatourgervais@gmail.com

Contacts Presse Bordeaux Events and More
Marie-Sol Fournier 06 37 13 69 39
& Valentine Bartola 06 65 38 91 98
presse@beam.fr

ENTRETIEN AVEC
LE CHEF STÉPHANE CARRADE
Président du Salon EXP'HÔTEL

Stéphane Carrade, chef doublement étoilé et 1 étoile verte, du Skiff Club, restaurant du mythique hôtel Ha(a)ïtza, à Pyla-sur-mer (33), est un enfant du cru, porté par la passion, l'excellence et la volonté de mettre la nature au cœur de la gastronomie. Chez lui, on célèbre avant tout la noblesse des bons produits. Le frais. Le beau. Le local. En toute simplicité, cet amoureux des choses simples défend, sans concession, une gastronomie "made in terroir".

En tant que nouveau Président d'EXP'HÔTEL, il accompagne le Salon dans son développement et prend la suite du Chef Philippe Etchebest.

Je suis heureux de retrouver à Bordeaux du 19 au 21 novembre mes confrères et camarades du Sud-Ouest, cœurs battants de notre terroir et de notre excellence. Et d'aller à la rencontre de nos industriels, fabricants, fournisseurs, producteurs, tous investis en faveur de l'innovation et de la qualité, deux aspects essentiels à nos métiers.

En ligne de mire pour nous tous : une 6ème édition d'EXP'HÔTEL, forte de 10 années de travail et co construite avec des professionnels fidèles et engagés des secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche.

Et une première édition pour moi en tant que Président. Je me sens très honoré d'être l'ambassadeur de ce salon créatif et inspirant, qui permet de se retrouver, de partager nos expériences et de sortir du cadre. C'est un immense terrain de jeu, animé par des valeurs fortes d'esprit d'équipe, de passion, de solidarité. Des valeurs partagées par un sport que j'ai toujours aimé : le rugby !

EXP'HÔTEL sait aussi valoriser les savoir-faire et les graines de talents grâce aux nombreux concours et challenges régionaux et nationaux qui s'y déroulent.

Si EXP'HÔTEL est une vitrine de solutions, de savoir-faire et de tendances, c'est aussi une manifestation qui permet de prendre le pouls d'un secteur en pleine ébullition. C'est un grand événement, le fer de lance de nos deux prochaines années, pleines de défis. **L'occasion de continuer à avancer et à préparer un avenir durable, ensemble.**

CETTE ANNÉE, FAISONS D'EXP'HÔTEL LE RENDEZ-VOUS DE LA TRANSFORMATION

A nous de montrer la voie en adaptant nos pratiques en matière de sourcing, de gestion des déchets, de recyclage, de consommation d'énergie…
Vous l'avez compris, c'est un thème qui m'est cher, car 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 jeune génération : il y a tout un travail de sensibilisation à mener autour du développement durable, certains sont totalement investis dans cette cause, d'autres moins.

A nous aussi, de comprendre la transformation des métiers et des attentes chez nos clients, dans nos entreprises, et surtout au sein de la future génération qui n'hésite pas à casser les codes de nos professions.

Dans la restauration, par exemple, on observe une profonde transformation du métier, avec de nouvelles attentes tant de la part des clients que celle des brigades. Ultra-créatifs, moins stressés, les néo-cuisiniers insufflent un vent de modernité et de fraîcheur. Ils ne courent plus après les étoiles mais cherchent avant tout du plaisir aux fourneaux.
Nos jeunes équipes nous poussent aujourd'hui à changer de modèles, à revoir nos grilles d'analyse et d'horaires. Le Covid a rebattu les cartes de la profession et servi de catalyseur. Plus que jamais, les jeunes sont en quête de sens, et cela se ressent dans les recrutements et le travail au quotidien.

Osons également gommer les frontières entre nos secteurs et créons des synergies. Nous portons des enjeux communs !
Je pense notamment que l'hôtellerie et la gastronomie sont les deux faces d'une même pièce de monnaie. Elles sont indissociables et ne peuvent vivre l'une sans l'autre. Le Skiff Club, par exemple, est le prolongement naturel de l'hôtel Ha(a)itza. Comme le Yin et le Yang, l'un est complémentaire de l'autre, et cette unité offre un moment de grâce au client. C'est une invitation au voyage, où tous les sens sont en éveil, en salle, en chambre, à l'accueil… Autrefois, on parlait de « gîte et de couvert », et cette expression montre à quel point les deux sont liés, et doivent réfléchir ensemble, à un avenir commun.

Ils nous parlent d'Exp'Hôtel 2023

* Valérie Bannier

Responsable Salon Exp'Hôtel &
Projets Evénementiels Beam

* Franck Chaumès

Président national Umih Restauration
Président Comité de Pilotage Exp'Hôtel

* Comités de Pilotage

Ils co-construisent et soutiennent la
6ème édition d'Exp'Hôtel

UN SALON MÂTURE ET ENGAGÉ

Valérie Bannier

Nouvelle Responsable du Salon & Responsable Projets Evénementiels au sein de Bordeaux Events and More (BEAM), Valérie Bannier livre les grands tournants de cette 6ème édition et sa vision de la biennale professionnelle.

PORTÉE PAR L'EFFERVESCENCE D'EXP'HÔTEL

Je suis extrêmement fière de rejoindre l'aventure EXP'HÔTEL et très enthousiaste pour cette 6ème édition. C'est un événement unique, porté par ceux que le Salon représente. Dès les premières réflexions, j'ai pu goûter au bouillonnement d'idées, et dans les moindres détails de ses préparatifs, au dynamisme et à l'engagement sans borne des professionnels.

DES ENJEUX TRANSVERSES UNE MOBILISATION COMMUNE

Le travail de co-construction avec les experts m'a permis de constater les signaux d'une mobilisation interfilières encore plus forte. Si les professionnels sont concernés par des défis communs tels que l'environnement ou encore le recrutement, ils sont aussi conscients que la création de synergies, dans un univers historiquement organisé en silos, leur apportera de nouvelles solutions.

UNE NOUVELLE PLACE POUR L'HÔTELLERIE

Nous proposons cette année une offre hôtellerie, dont un parcours de visite dédié, des Trophées de l'Innovation Hospitality ou un corner hôtelier pour répondre aux besoins très spécifiques de ce secteur, projet porté et mis en œuvre par notre nouveau Comité de Pilotage, composé d'experts du Club Hôtelier Bordeaux Métropole et d'adhérents à l'UMIH 33.

> **EXP'HÔTEL INCARNE TROIS GRANDS MARCHÉS, DES MOTEURS ÉCONOMIQUES RÉGIONAUX ET NATIONAUX.**
>
> **C'EST UN SALON RECONNU PAR LA PROFESSION, RÉFÉRENT EN NOUVELLE-AQUITAINE ET NOURRI DE VALEURS PROFONDES ET IDENTITAIRES, LA PASSION, L'EXCELLENCE ET LA TRANSMISSION.**
>
> **ET LA 6ÈME ÉDITION NE LAISSE RIEN AU HASARD.**

Cette offre 100% hospitality est essentielle au Salon. Elle rééquilibre le contenu d'EXP'HÔTEL à destination de cette cible et elle met en exergue les métiers de l'hôtellerie, souvent méconnus.

LA RSE, AXE CENTRAL DE LA 6ÈME ÉDITION

Incontournable dans l'actualité, les préoccupations et la réglementation, l'engagement environnemental et sociétal est inscrit à l'ensemble du menu du Salon. EXP'HÔTEL promeut le local, la proximité, les filières courtes, la mobilité durable, la gestion des biodéchets, la formation des jeunes ...
Nous cherchons à informer ceux qui n'en n'ont pas le temps et de connecter nos visiteurs aux porteurs de solutions pour aider les professionnels à anticiper et à agir. Notre 6ème édition vise à leur donner les clés d'un avenir durable et d'un succès partagé.

TROIS JOURS POUR REPOSITIVER

L'essence du Salon par Franck Chaumès

Président national UMIH Restauration et Président du Comité de Pilotage d'EXP'HÔTEL, depuis 2013.

UN SALON PHYSIQUE POUR UNE FILIÈRE SOLIDAIRE

Si je me suis engagé en 2013 pour EXP'HÔTEL, puis au sein de l'UMIH 33 et nationale, c'est par passion. Celle de mon métier, celle de mon secteur et pour l'avenir de la profession.

La longévité d'EXP'HÔTEL prouve la nécessité de disposer d'une rencontre de cette importance dans la capitale girondine.
En nombre de visiteurs, notre biennale a connu une croissance à 2 chiffres sur les 5 éditions précédentes. C'est un moment clé reconnu par la profession.

Je suis heureux et honoré de proposer à mes confrères un rendez-vous concret où ils peuvent se retrouver et échanger. C'est notre manière de fonctionner au quotidien ! Nous évoluons dans un secteur d'activité où la concurrence est saine. Nous sommes connectés entre les professions, les régions, les établissements. Nous avons besoin de nous parler, de confronter nos ressentis et nos données en termes de marchés et de perspectives.

EXP'HÔTEL est le reflet de ces habitudes de communication et l'accélérateur de toute une filière professionnelle, économique et humaine.

Nous souhaitons avancer ensemble car nous partageons un enjeu commun, celui de satisfaire le client final, et une problématique transverse, celle de nous adapter, sans cesse, à des facteurs conjoncturels et exogènes.

REDONNER LE MORAL FACE AUX DIFFICULTÉS

La pénurie de personnel dans nos établissements m'affecte. Et ce n'est pas le seul challenge qu'il nous faut relever. Nos métiers sont constamment en première ligne. Ils sont directement impactés par les mouvements sociaux. Ils ont subi de plein fouet les événements sanitaires. Ils souffrent aujourd'hui des coûts des matières premières, de l'énergie. Ils incarnent le poste budgétaire que les Français sacrifient en premier en période d'inflation et de baisse du pouvoir d'achat ... Notre vigilance et notre concentration pour faire face sont toujours au plus haut niveau.

Par son format, son dynamisme et son état d'esprit, EXP'HÔTEL a la capacité de redonner le moral à toute la profession. Reprendre confiance en se réunissant. Trouver de nouvelles voies en s'ouvrant à nos fournisseurs de produits et de services. Et tout simplement se retrouver, "faire à nouveau la fête".

Notre métier, qui plus est en Nouvelle-Aquitaine, réunit des épicuriens. C'est dans notre ADN, et c'est aussi comme cela que la biennale nous donne le sourire.

TRANSMETTRE LE GOÛT DES FONDAMENTAUX

Le secteur CHR français est riche de talents. Quant à la jeunesse, "notre relève", elle est pleine de dynamisme, curieuse, ouverte sur le monde. Nous devons tenir compte de cet appétit en tant qu'employeur de demain, tout en leur apprenant l'importance des fondamentaux, ceux bâtis par les grands noms de la restauration, les bases de nos métiers d'excellence. J'ai ce goût des choses authentiques, vraies, justes et équilibrées. Et je crois que cela doit rester la clé de voûte de nos pratiques.

Je pense aussi que notre secteur aurait beaucoup à gagner en concentrant ses efforts sur le "bien recevoir". Cela se traduit par la complémentarité de la cuisine, de l'accueil et du service. Notre gastronomie est une richesse nationale. L'amélioration de l'expérience globale du client la soutiendra, de la même manière qu'elle renforce la valeur ajoutée des établissements hôteliers.

DYNAMISER UN SECTEUR ÉCONOMIQUE CLÉ

Réaccélerer notre filière est une mission : le secteur CHR représente en France 1 million d'emplois directs et 2 millions d'emplois indirects. Au cœur des villes et surtout des villages, les cafés bars et restaurants sont les premiers commerces à ouvrir le matin et les derniers à fermer le soir. Ils créent du lien social. La filière CHR est un moteur économique et un pilier sociétal. Voilà pourquoi je suis convaincu qu'une manifestation prospective, inspirante, fédératrice ET de proximité est vitale.

> **"LA LONGÉVITÉ D'EXP'HÔTEL PROUVE LA NÉCESSITÉ DE DISPOSER D'UNE RENCONTRE DE CETTE IMPORTANCE DANS LA CAPITALE GIRONDINE.**
> **EN 10 ANS, NOTRE TEMPS FORT NÉO-AQUITAIN S'EST CONSIDÉRABLEMENT STRUCTURÉ.**
> **EXP'HÔTEL VÉHICULE LE BON SENS, L'HUMILITÉ, ET LA SOLIDARITÉ QUI CARACTÉRISENT NOTRE PROFESSION".**

ÉVOLUER ENCORE GRÂCE À CE CARREFOUR RÉGIONAL

Ce souci des fondamentaux ne nous empêche pas d'innover ! Au contraire, nous avons besoin des nouveautés et des progrès pour rester performants. Nous savons aussi moduler et renouveler nos pratiques. La responsabilité sociétale des entreprises est déjà effective dans notre secteur mais elle mérite d'être confirmée et EXP'HÔTEL nous y aidera.

Si je regarde en arrière, je m'aperçois qu'entre la première édition en 2013 et cette 6e édition en 2023, nous avons parcouru beaucoup de chemin. Notre temps fort néo-aquitain s'est considérablement structuré. Chacun est dans son périmètre de travail. Nous sommes à l'écoute de chaque domaine.

C'est un salon mesuré et raisonné. Il véhicule le bon sens, la simplicité, l'humilité, et la solidarité qui caractérisent notre profession. Dans les 10 ans à venir, j'aimerais que l'événement investisse encore de nouveaux formats plus intergénérationnels, autour de la préservation des métiers ...

ILS CO-CONSTRUISENT ET SOUTIENNENT EXP'HÔTEL

Les experts membres des Comités de Pilotage "Food" et "Hospitality" représentant les filières (dont certains sont fidèles depuis 10 ans), orientent, co construisent et valident le contenu de la manifestation, dans l'intérêt des métiers.

Copil Food

STÉPHANE CARRADE

Chef doublement étoilé du Skiff Club, restaurant du mythique hôtel H(a)aïtza, à Pyla-sur-Mer (33), propriété du groupe hôtelier familial Téchoueyres

FRANCK CHAUMES

Président national UMIH Restauration

EMILIE BLAZEIX

Chargée de développement économique
Développement des Entreprises et des Territoires
Chambre de Métiers et de l'Artisanat Région Nouvelle-Aquitaine - Gironde

GUILLAUME BUISSON

Chef des Cuisines Volant en Restauration Collective pour « Gironde Le Département », disciple d'ESCOFFIER Grand Sud-Ouest et Vice-Président de l'ACCOT Gironde

CHRISTOPHE CHATEAU

Directeur Communication CIVB

ERIC FAGET

Chef Ecole hôtelière de Talence et Président de l'ACCOT Gironde

Copil Hospitality

JEAN PHILIPPE BURGEAT

Directeur Hôtel de Tourny, Directeur Club Hôtelier Bordeaux Métropole (CHBM), Secrétaire Général Adjoint Umih Hôtellerie Française

FRANCK CHAUMES

Président du Comité de Pilotage d'Exp'Hôtel

PASCALE LAPLACE

Directrice Novotel Bordeaux Lac

SEVERINE PERRIER

Directrice SEEKO et Présidente Club Hôtelier Bordeaux Métropole (CHBM)

BENJAMIN REVERDY

Directeur Général chez Mercure Château Chartrons

MARCEL LESOILLE

Chef Ecailler, Quintuple champion du monde d'ouverture d'huîtres

JOEL MAUVIGNEY

Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur 1986, Président de la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs

PIERRE MIRGALET

MOF Chocolatier Confiseur 2007

MICKAEL MORIEUX

MOF Boulangerie 2011, Champion de France et vice-champion du monde de boulangerie, Expert Métier Worldskills et Abilympics France

DAVE VITRE

Secrétaire Général du Syndicat des écaillers

FRANCK BARBIERI

Co-président de la Fédération des artisans bouchers de la Gironde

JÉRÔME SCHILLING

Meilleur Ouvrier de France (MOF) et deux étoiles au restaurant Lalique du château Lafaurie Peyraguey à Sauternes

LAURENT DELARBRE

Meilleur Ouvrier de France (MOF) Maître d'Hôtel.

Et aussi ...

ACCOT | AGORES | ASPIC | FERRANDI - CAMPUS DU LAC | CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE BORDEAUX | CFBCT | CLUB HÔTELIER BORDEAUX MÉTROPOLE (CHBM) | CHAMBRE DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT REGION NOUVELLE-AQUITAINE - GIRONDE | CIVB | CNCT | IN'SAV BORDEAUX | KLESIA | LYCEE FLORA TRISTAN | LYCÉE SAINT MICHEL | LYCÉE HÔTELIER ET DE TOURISME DE GASCOGNE | MALAKOFF MEDERIC HUMANIS | UMIH - UMIH NA | VATEL

Offre Exp'Hôtel

une carte sur-mesure

- Un contenu "all inclusive"
- Exp'Hôtel business conscient
- L'hospitality sur un plateau
- Les nouveaux plats
- Têtes-à-têtes

UN CONTENU "ALL INCLUSIVE"

Le Salon est pensé pour que chaque métier représenté trouve ses réponses et les inspirations personnalisées parmi les nombreuses solutions spécialement réunies au Parc des Expositions de Bordeaux du 19 au 21 Novembre.

5 UNIVERS POUR SOURCER

350 fournisseurs d'équipement, de matériel, services et conseils viennent à la rencontre de tous les besoins professionnels.

Pour accompagner le visiteur dans ses recherches, l'offre s'organise cette année autour de 5 pôles :

Food et Cuisine
Equipements de cuisine, caféterie et bar, produits alimentaires, boissons, arts de la table, hygiène et nettoyage, boulangerie.

Déco, Design et Aménagement
Mobiliers indoor & outdoor, décorations, agencement, équipements hôteliers et bien-être.

Services
Conseil & audit, marketing, service, associations et organisations professionnelles.

Nouvelles technologies
Outils de gestion & de sécurité.

Véhicules - NEW -
Aménagement de véhicules, véhicules frigorifiques, véhicules utilitaires ...

Liste (non exhaustive) des exposants 2023 en cliquant ici !

Des fournisseurs et grossistes en provenance de toute la France :

- AUGUSTO PIZZA
- CAFES RICHARD
- METRO
- NESPRESSO
- OVOTEAM
- PRO À PRO DISTRIBUTION
- RATIONAL AG FRANCE SAS
- SIRF DS RESTAURATION - FGR
- SUD LE BIHAN TMEG SA
- SYSCO FRANCE SAS
- UNOX S.P.A. FRANCE
- ...

FOOD & CUISINE

- Hygiène et nettoyage
- Equipements de cuisine
- Produits alimentaires et boissons
- Arts de la table
- Transport
- Caféterie et bar

Cet univers porte des entreprises créatives et dynamiques, qui répondent aux nouveaux usages, modes de préparation et consommation.

POUR QUI ? Restaurateurs, Artisans des métiers de Bouche ou Hôteliers souhaitant équiper leur restaurant.

DÉCO, DESIGN & AMÉNAGEMENT

- Mobiliers d'extérieur/ d'intérieur
- Décorations
- Agencement
- Equipements hôteliers
- Bien-être et remise en forme

Les dernières tendances déco pour inspirer les professionnels et les aider à se renouveler. Un pôle créatif où se mêlent scénographies, décorations, meubles, accessoires, arts de la table, textiles, aménagements...

POUR QUI ? Restaurateurs, Boulangers, Bouchers, Poissonniers, Chocolatiers, Charcutiers-traiteurs ou Hôteliers souhaitant aménager ou décorer leur établissement.

Des créateurs indépendants, des distributeurs, des architectes spécialisés dans l'agencement d'espaces commerciaux et de restaurants :

- AMPM
- ATELIERS NECTOUX
- COEO DESIGN
- GROUPE ESSOR
- LA REDOUTE BUSINESS
- LA CRÈMERIE
- LINVOSGES
- LUCIDE LIGHTING
- ...

Organismes publics, freelances ou entreprises spécialisés dans les prestations de services pour les professionnels Food & Hospitality :

- CABINET MICHEL SIMOND - RÉSEAU MS GIRONDE
- FIDAQUITAINE - EXPERTISE COMPTABLE
- MADIC GROUP
- MAJORIAN
- MAPA ASSURANCES
- PENA ENVIRONNEMENT - GROUPE PÉNA

...

SERVICES

- Conseils et audit
- Signalétiques
- Marketing
- Institutionnels
- Presse et édition

L'essentiel pour accompagner les chefs d'entreprise dans leur développement et les aider au bon fonctionnement de leur établissement.

POUR QUI ? Restaurateurs, Artisans des métiers de Bouche ou Hôteliers à la recherche de conseils en communication & marketing, en gestion des déchets ou encore en stratégie d'entreprise.

NOUVELLES TECHNOLOGIES

- Outils de gestion
- E-commerce
- Vente et sécurité

Ces entreprises innovantes viendront à la rencontre des professionnels de la restauration, des métiers de bouche et de l'hôtellerie pour présenter leurs nouveaux produits, services et solutions... En bref, toutes les dernières technologies et outils de demain adaptés aux métiers représentés.

POUR QUI ? Restaurateurs, Artisans des métiers de Bouche ou Hôteliers à la recherche de solutions pour optimiser leur gestion au quotidien.

Des prestataires proposant des solutions pour faciliter la gestion du point de vente :

- EXPERIENCE HOTEL
- JDC SA
- MIRAIL
- RÉSERVIT
- SNAPSHIFT / COMBO
- ZENCHEF RESERVATION RESTAURANT

...

Constructeurs automobiles ou loueurs, spécialistes du froid, mais également d'autres solutions de mobilité durable.

VÉHICULES

- Aménagement de véhicules
- Services et véhicules utilitaires
- Véhicules frigo
- Véhicules marchés
- Food-trucks
- Bi-tricycles

Nouveau, cet univers est une réponse aux dernières évolutions de la livraison urbaine (législatives et environnementales : mobilité propre, décarbonée, problématique du dernier km, zone à faible émission...) et fait écho à la forte croissance du snacking.

POUR QUI ? Restaurateurs, Artisans des métiers de Bouche ou Hôteliers à la recherche de solutions pour le transport de leurs produits frais ou surgelés.

DES OUTILS DE VISITE POUR S'ORIENTER ET OPTIMISER SON TEMPS

3 PARCOURS

EXP'HÔTEL flèche 3 parcours dont les thématiques ont été retenues au regard des marchés spécifiques qu'ils concernent :

- HOSPITALITY
- BOULANGERIE
- SNACKING

2 CATALOGUES

- Un catalogue des produits responsables présents sur le salon
- Un catalogue qui référence les nouveautés présentées par les exposants

1 PLATEFORME WEB MOBILE

La plateforme *MyExphotel* optimise la visite Salon avec l'accès aux informations essentielles : programme, liste des exposants ... L'interface offre aussi la possibilité de personnaliser sa visite en ajoutant sessions, exposants et produits à une liste de favoris.

Plateforme accessible aux professionnels ayant leur badge

EXP'HÔTEL BUSINESS CONSCIENT

EXP'HÔTEL accompagne les entreprises vers des pratiques plus responsables, dans une période charnière notamment marquée par différentes évolutions réglementaires (loi AGEC, ZFE ...). Le Salon renforce ainsi cette année son dispositif en matière de responsabilité, avec un programme pour inspirer les pratiques et aider les professionnels à décrypter les offres engagées.

Et en matière d'emploi, dans un contexte de fortes tensions de recrutement du secteur CHR, il explore aussi les bonnes pratiques et livre les astuces pour se démarquer. EXP'HÔTEL est un catalyseur de rencontres entre entreprises et candidats potentiels.

LA RESPONSABILITÉ EN FIL ROUGE

Pour pouvoir **allier business et responsabilité**, EXP'HÔTEL propose aux professionnels une palette d'outils permettant de passer directement à l'action :

- Choisir des équipements durables, recyclés ;
- Connaître et privilégier les produits alimentaires régionaux ;
- Utiliser des produits d'entretien respectueux de l'environnement ;
- Réduire la consommation d'énergies ;
- Collaborer avec des professionnels engagés ;
- Travailler son attractivité en étant soi-même engagé ;
- Favoriser les mobilités durables ...

Le Catalogue produits RSE : les visiteurs pourront découvrir l'offre éco-responsable des exposants. Entre approches sociales, réduction des impacts environnementaux, traçabilité des produits, recyclage ou encore durabilité de vie, les critères qui reflètent les performances éco-responsables d'un produit ou d'un exposant peuvent être multiples.
Pour donner une lecture précise de ces propositions, chaque produit est catégorisé selon une grille claire et facilement compréhensible.

Le Salon ponctue son programme de temps forts et espaces thématisés qui rappellent aux visiteurs enjeux, attentes des clients et évolutions réglementaires, dans une logique de compétitivité et d'activité responsable.

DES OUTILS POUR RECRUTER ET FIDÉLISER

L'ESPACE OPEN JOB

100% dédié au recrutement et à l'attractivité de la marque employeur, cet espace conseil accompagne les chefs d'entreprise dans leur stratégie RSE orientée "emploi", organisé avec Pôle Emploi Bordeaux Nord, la Maison de l'Emploi et de l'Entreprise de Bordeaux et l'UMIH (présentation de sa solution digitale monCVnum).

Objectif : donner les clés d'une marque employeur responsable et de qualité, en vue d'attirer et de garder les meilleurs talents.
Les coups de pouce : coachings en rédaction d'offres d'emploi et en recrutement inclusif, conseils en avantages employeurs, ou encore identification de formations adaptées aux besoins des employés. L'occasion également de rencontrer les candidats et d'inspirer les futurs talents.

LE GRAND PLATEAU

Un jour, une thématique ! Ce forum permet de trouver les réponses métiers et solutions pratiques sur les grandes problématiques du moment : mobilité, gestion des biodéchets, formation des jeunes.
Agents de la CMA33, apporteurs de solutions, experts, écoles ... seront au rendez-vous des interventions et des rdv one to one qui les suivront.

AU PROGRAMME :

DIMANCHE 19 NOVEMBRE DE 14 H À 17 H

Coût des carburants, pollution, nouvelles réglementations, comment adapter mes pratiques de mobilité ?

La mobilité quotidienne de l'entreprise représente un enjeu majeur, à la fois financier et environnemental. De nombreuses opportunités se présentent aujourd'hui dans la mise en place d'une mobilité durable : optimisation de son image de marque en réduisant ses émissions de CO^2, attractivité renforcée vis-à-vis des salariés, maitrise des coûts... Quelles solutions existent pour aider à changer de pratiques de mobilité ?

LUNDI 20 NOVEMBRE DE 14H À 17H

Ecoresponsabilité, quelles solutions pour gérer mes biodéchets ?

Le nouveau modèle économique durable s'impose, les clients sont aujourd'hui très sensibles aux démarches menées dans tous les types d'établissement. En parallèle, les législations évoluent, avec notamment l'obligation au 1er janvier 2024 du tri à la source des biodéchets et l'arrivée de la Zone à Faibles Emissions (ZFE) sur la métropole bordelaise.

MARDI 21 NOVEMBRE DE 14HÀ 17H

Transmission des savoir-faire et formation, vers qui me tourner ?

Au cœur du sujet, et de l'actualité :
le recrutement en apprentissage ou en alternance : formations et aides disponibles.
Formation initiale ou reconversion : quelles filières de formation ?
Un temps fort animé par les écoles du monde de l'hôtellerie-restauration et des métiers de bouche.

FAVORISER LES CIRCUITS COURTS

LES LOC'HALLES DU SUD OUEST

Un espace dédié aux productions locales ! Plébiscitée par les consommateurs, cette offre de proximité, qualitative et de saison, est recherchée par les acteurs professionnels de la restauration, les commerçants en épiceries fines, les cavistes ...

Ancré dans son territoire et attaché à la promotion des circuits courts, EXP'HÔTEL invite entreprises, producteurs et artisans du patrimoine régional sur Les Loc'Halles du Sud Ouest, avec l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine (AANA).

L'occasion de mettre en lumière des pépites locales et de soutenir l'activité économique et les emplois liés à ce terroir.

Offre locale, de quoi parle-t-on ?
Un produit local doit tenir compte des besoins des acteurs et des capacités de productions des filières, existants sur les différents territoires. En Nouvelle-Aquitaine, un produit local peut être défini sur la base de 2 paramètres :

- *une délimitation géographique autour du bassin de consommation ;*
- *l'origine des matières premières.*

Le périmètre géographique retenu prioritairement pour la production et la transformation correspond au département de consommation +/- départements limitrophes français. Cette zone est élargie à la Nouvelle-Aquitaine en cas de manque de disponibilité de l'offre.

LA RSE À 360° SUR EXP'HÔTEL

- **Une thématique boostée auprès des hôteliers : le Corner Hospitality**

Le nouveau corner Hospitality mis à disposition de la filière hôtelière, abordera ce sujet de fond et l'intégration de la stratégie RSE au sein des établissements autour de thèmes tels que les nouvelles approches de la durabilité, l'efficacité énergétique ou encore le bien-être des employés.

- **Sobriété et responsabilité pendant 3 jours**

Réduction des déchets, volume de moquettes d'allée diminué d'environ 50%, inclusivité, portes badges recyclables, dons de denrées à la Banque Alimentaire ... l'organisation de l'événement est est bien entendu impliquée dans une logique raisonnée et responsable à l'image des engagements de **BORDEAUX EVENTS AND MORE** certifié ISO 20121 « pour un management responsable des activités événementielles » : électricité 100 % verte, réduction et recyclage des déchets (93 % valorisés), optimisation de la consommation d'énergie, centrale photovoltaïque de 20 hectares, nettoyage responsable de ses sites, amélioration de l'accessibilité pour les PMR, soutien au tissu économique local : 97 % de prestataires régionaux ...

Exp'Hôtel soutient les Parcours du Goût porté par la protection judiciaire de la jeunesse (PJJ) du ministère de la Justice : ouvert au grand public, l'événement (un salon et un concours culinaires) destiné à favoriser l'insertion des jeunes confrontés à la justice, pose ses cuisines pour la première fois à Bordeaux (Parc des Expositions - 18 & 19 novembre) sous le parrainage de Chef Damien (Damien Duquesne), chef et cofondateur du site de cuisine 750g.

L'HOSPITALITY SUR UN PLATEAU

En 2023, l'offre "hôtellerie" d'EXP'HÔTEL prend une nouvelle dimension en accueillant son showroom inédit : le “Corner Hospitality”.

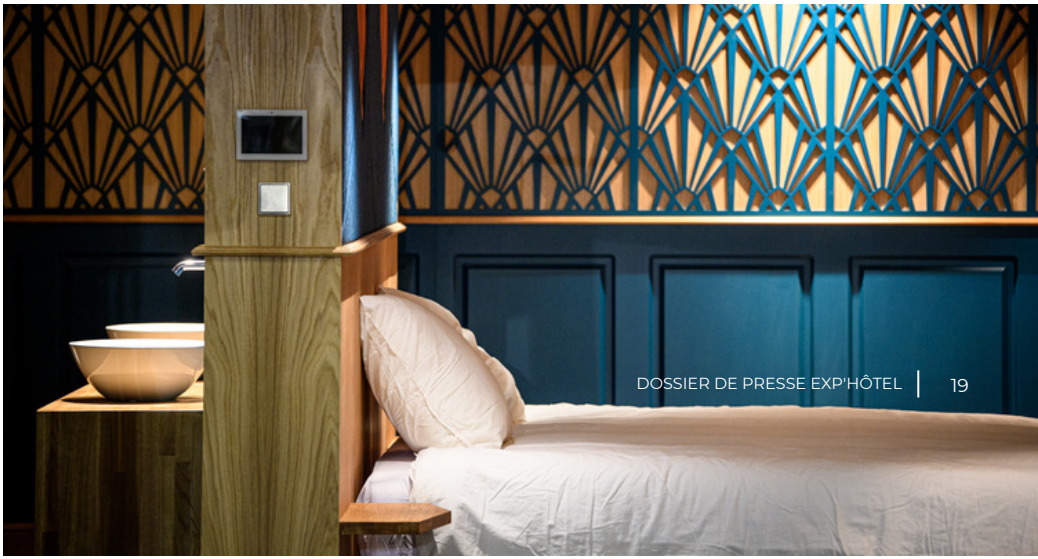
En forte demande de réinvention et concernée par des besoins qui lui sont spécifiques, la filière hôtellerie se retrouve dans une programmation dédiée.

UNE NOUVELLE PLACE POUR L’HÔTELLERIE AU SEIN DU SALON

Le développement de l’offre hôtellerie et sa capacité à fédérer les acteurs de cette filière, est une illustration de la maturité du Salon. Après avoir installé les marchés de la restauration, puis ceux des métiers de bouche, EXP'HÔTEL s'attache désormais à compléter le contenu adressé aux hôteliers.

Evolution marquante de cette édition anniversaire, le développement de l'offre HOSPITALITY est impulsée par un **comité d’experts hospitality** exclusivement composé de professionnels locaux de la filière : Club Hôtelier Bordeaux Métropole et adhérents à l’UMIH 33.

Un parcours de visite “Hospitality” identifiant les exposants, fournisseurs du secteur, **le corner Hospitality, des animations & conseils, le Trophée de l’Innovation Hôtellerie TourismeLab-Adi Exp’Hôtel** … : autant d’ingrédients mis à disposition des professionnels du secteur pour booster la compétitivité des établissements hôteliers, leur permettre d’appréhender les nouveaux enjeux et s’engager vers un tourisme durable.



LA NOUVELLE EXPERIENCE HÔTELLERIE : 4 ESPACES DE VIE

CHAMBRE

MIXOLOGIE / BAR

COWORKING

ESPACE BIEN-ÊTRE

Avec notre comité d'experts métier, nous avons imaginé et conçu des espaces de vie immersifs, reconstitués in situ.

Notre principal axe de travail : l'expérience. *C'est en effet la valeur clé qui est aujourd'hui attendue par la clientèle, c'est par elle que les hôteliers peuvent se différencier.*

Chambre, bar mixologie, salle bien-être, espace coworking... nous projetons les professionnels dans une sélection d'espaces de vie expérientiels devenus porteurs.

Parallèlement, ces espaces seront animés et enrichis d'échanges autour de sujets pratiques et utiles du secteur avec la présence d'intervenants professionnels sur des sujets, par exemple : "Comment rendre son établissement unique, attrayant et rentable", ou le "Coût de l'énergie : comment revoir ses contrats", "Quelles astuces pour développer son chiffre d'affaires ?"... L'objectif : découvrir au sein de chaque espace les mesures simples et facilement applicables pour s'inscrire dans une démarche durable et rendre son établissement attractif auprès d'une clientèle de plus en plus exigeante.

Valérie Bannier, Responsable du Salon EXP'HÔTEL

LES NOUVEAUX PLATS

EXP'HÔTEL oriente les visiteurs vers les solutions qui accompagneront leur croissance, facilite l'accès aux porteurs de projets d'avenir et met en lumière le vivier des entreprises innovantes du territoire.

A l'appui : les Rendez-vous de l'innovation avec l'espace **Start-ups, le Trophée de l'Innovation Hôtellerie Tourisme Lab Exp'Hôtel, et le catalogue des "nouveautés"** qui vient identifier les nouveaux produits ou services proposés par les exposants.

PLEIN FEU SUR LES START-UPS

L'Espace Start-ups réunit une sélection de jeunes pousses, dont l'idée, l'initiative et l'offre s'adressent au secteur CHR : outils numériques, solutions d'accompagnement professionnel, outils RH ou encore produits food qui en surprendront plus d'un !

LE TROPHÉE DE L'INNOVATION HÔTELLERIE TOURISMELAB EXP'HÔTEL

En parallèle se tiendront **le Mardi 21 Novembre, le Trophée de l'Innovation l'Hôtellerie** Tourisme Lab - Adi Exp'Hôtel, avec la mise en lumière des entreprises sélectionnées par l'Agence de Développement et d'Innovation (ADI) de la Nouvelle-Aquitaine.

Ces entreprises porteuses de projets sont invitées à pitcher sur le salon le Mardi 21 novembre. Le meilleur moyen d'expliquer et de valoriser leurs solutions nouvelles face à un public concentré sur l'efficacité.

TÊTES-À-TÊTES

Lieu de connexion, de convivialité et d'effervescence, EXP'HÔTEL mobilise une vraie communauté de professionnels qui se croisent, se retrouvent ou se découvrent pendant 3 jours dans les allées du Salon.

Focus sur des moments d'échanges forts initiés sur le Salon pendant 3 jours :

LE RESTAURANT DES GRANDES TOQUES

Les plus belles rencontres et les échanges les plus riches se vivent autour d'une table ! Gastronomiques, les menus du restaurant éphémère "Les Grandes Toques", sont conçus par des chefs étoilés sur la base de produits régionaux.
Idéal pour redécouvrir l'art de la cuisine pratiqué par les plus grands et savourer en live le savoir-faire des brigades en action !

OBSERVER

SE RETROUVER

TRANSMETTRE

ÉCHANGER

L'AFTERWORK EXPOSANTS

Pour recevoir prospects et clients lors d'un temps festif

LA SOIRÉE DE GALA

Un événement prestigieux dans un cadre unique au coeur de Bordeaux

Show devant !

* Tremplin des étoiles
* 15 concours et trophées

Tremplin des étoiles

EXP'HÔTEL accueille et pilote un plateau d'épreuves de niveau international, national ou régional, dont certaines sont spécifiquement dédiées au patrimoine gastronomique régional. Trois journées de compétitions et de spectacle qui réunissent le fleuron et les futurs talents, qu'ils soient cuisiniers, chocolatiers, pâtissiers, bouchers, charcutiers-traiteurs, sommeliers, boulangers, maîtres d'hôtel, bartenders ou encore écaillers ... professionnels, apprentis ou bien étudiants ... Une programmation d'exception qui a déjà révélé de grands noms et de belles étoiles lors des éditions précédentes. **Show devant !**

Le Salon met les bouchées doubles pour 2023 avec la programmation de 15 concours d'excellence - dont 7 nouvelles compétitions - réunissant une centaine de compétiteurs passionnés et ambassadeurs de leur métier.

- Trophée Excellence Klesia présidé par Stéphane Carrade - professionnels (New)
- Trophée Criollo - chocolatiers et pâtissiers professionnels
- Challenge Jeunes Talents Malakoff Médéric Humanis - Apprentis cuisine
- Trophée Mickael Morieux - Boulangers professionnels/apprenti
- Trophée Daniel Huvier - Bouchers professionnels
- Trophée National Interbev & Patron et apprenti (Boucherie) (New)
- Trophée Régional Soviago - Jeunes en formation (Boucherie)
- Concours National des Jeunes Espoirs et Chefs Charcutiers Traiteurs - Charcutiers traiteurs, traiteurs professionnels
- Concours de Sommellerie des Vins de Bordeaux - Sommeliers, professionnels de la restauration ou étudiants dernière année sommellerie/mention sommellerie
- Concours l'Expérience Restaurant Umih33 - Jeunes Espoirs
- Course des Garçons de Café - Trophée Abatilles - Professionnels (New)
- Finale Nationale Big Challenge UMIH Formation Bartenders - Professionnels (New)
- Oyster Chef Challenge - Apprentis cuisine (Huîtres Marennes Oléron) (New)
- Championnat du Monde des Ecaillers - Professionnels (New)
- Concours du Meilleur espoir du Championnat du Monde des Ecaillers - Professionnels

Trophée Excellence Klesia

National - Pro
20 novembre

LE GOÛT DE L'EXCELLENCE !

TROPHÉE EXCELLENCE KLESIA PRESIDÉ PAR STEPHANE CARRADE

New

Présidé par le chef Stéphane Carrade, chef doublement étoilé et Président 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 MOF et selon 4 critères : le fondement du choix de la recette, l'originalité d'interprétation, la présentation des plats proposés et la dégustation.

Exp'Hôtel détecteur de talents !

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'Huîtrier Pie à Saint-Émilion, 1 macaron "Assiette Michelin" et récemment par le Green Label. Et a remporté ce 16 octobre le 6ème Challenge Culinaire du Président de la République.

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

> **Vincent Vallée,** chocolatier des Sables-d'Olonnes, lauréat 2013 de l'étape du Trophée Criollo sur Exp'Hôtel, devenu par la suite grand gagnant de la finale française des World Chocolate Masters... et sacré champion du monde en 2015.

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

TROPHÉE CRIOLLO

Ouvert aux chocolatiers et pâtissiers 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 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 SCENE !

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

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 de dégustation, sur le thème des vins de Bordeaux.

National - Pro et Etudiants - 20 novembre

SERVICE EN SALLE : PROJECTEURS SUR LA RELÈVE !

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

Ce challenge est l'occasion de valoriser l'importance du service en salle dans la perception globale de l'expérience restaurant par le client.

Véritable "épreuve spectacle", elle sera assurée par 6 élèves de BAC+1 (BTS MHR 1ère année ou Bachelor en cours de 1ère année) qui s'affronteront 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 ».

Concours 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 (MOF) Maître d'Hôtel.

National - Bac+1 - 21 novembre

À VOS MARQUES ... PRÊTS ... SERVEZ !

COURSE DES GARÇONS DE CAFÉ - TROPHÉE ABATILLES -PROFESSIONNELS

Une épreuve haletante, et une démonstration d'agilité, de rapidité et d'équilibre !

Plus d'informations très bientôt.

LA MIXOLOGIE FAIT SON ENTRÉE SUR EXP'HÔTEL

New

FINALE NATIONALE BIG CHALLENGE UMIH FORMATION BARTENDERS PROFESSIONNELS

Ce concours met en avant le savoir-faire de Barmans professionnels; Durant la Finale Nationale BIG CHALLENGE UMIH FORMATION, s'affronteront les gagnants des CQP CHALLENGE de Paris, Montpellier, Lyon, Nice et Martinique lors d'une épreuve de création de cocktails. Le vainqueur affrontera ensuite la gagnante du BIG CHALLENGE 2022.;

**CQP = Certificat de Qualification Professionnelle*

National - Pro - 20 novembre

L'EXCELLENCE DES METIERS DE LA MER SUR EXP'HÔTEL !

Les meilleurs écaillers professionnels au niveau national et international se retrouveront sur EXP'HÔTEL pour une démonstration de savoir-faire et de connaissances propres à cette discipline unique !

New

CHAMPIONNAT DU MONDE DES ECAILLERS

12 candidats professionnels s'affronteront autour d'épreuves de vitesse (20 minutes) et seront chargés de la cuisson des coquillages. Ils œuvreront pour préparer, réaliser et présenter leur plateau de fruits de mer (1 h 30).

International - Pro - 19 novembre

CONCOURS DU MEILLEUR ESPOIR DU CHAMPIONNAT DU MONDE DES ECAILLERS

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 (1 h). En ligne de mire : une qualification pour le Championnat de France.

Régional - Pro - 19 novembre

Ces 2 concours sont portés par France Ecaille, Syndicat National des écaillers et écaillères et Dave Vitré, Secrétaire général de France Ecaille et consultant formateur aux métiers de la mer.

OYSTER CHEF CHALLENGE

New

L'Huître Marennes Oléron est à l'honneur dans ce concours culinaire révélant les talents créatifs de jeunes chefs en devenir. Réservé aux apprentis, ils auront une épreuve de création : préparation/dressage (1 h 30) à base d'Huitres Marennes Oléron.

Le concours est porté par les Huîtres Marennes Oléron IGP et Label Rouge.

National - Apprentis - 21 novembre

UNE AMBIANCE ET UNE EFFERVESCENCE UNIQUES ...

Avec ces 15 grands challenges pluridisciplinaires, le show 2023 promet d'être une fois de plus spectaculaire ! L'occasion d'inviter la jeune génération à observer ces métiers passion et leur transmettre ce goût unique de l'excellence.

CONCENTRATION ...

... ET ÉMOTIONS !

Des "compétitions - spectacles" renommées et attendues

Room service

Le guide pratique du salon

- Accès, inscriptions
- Accréditation presse
- Plan

Préparez votre venue !

DU DIMANCHE 19 NOVEMBRE
AU MARDI 21 NOVEMBRE 2023
DE 9 H À 18 H

Soirée Afterwork : accès sur invitation le lundi 20 novembre de 18h à 22h

Une entrée unique, visiteurs et exposants :
Parc des Expositions de Bordeaux - Hall 1
Cours Jules Ladoumegue, 33300 Bordeaux

Visiteurs

► Exp'Hôtel est un salon réservé aux professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche - sur présentation d'un justificatif.
► Un badge d'accès est nécessaire, après enregistrement en ligne ou à l'accueil du Salon.

INSCRIPTIONS ET TARIFS SUR EXPHOTEL.FR
Billetterie en ligne ouverte

► Ouverture le 30 octobre de la plateforme MYEXPHOTEL pour préparer sa visite. Cette interface permet d'accéder aux informations salon (programme, liste exposants, conférences...) et de personnaliser sa visite en ajoutant sessions, exposants & produits à sa liste de favoris ...

► **Inauguration : dimanche 19 novembre à 11h**

Presse

Accréditations presse ici

Photos et infos presse sur www.exphotel.fr
ou sur demande auprès de

- Isabelle Latour-Gervais 06 62 63 95 33 isabellelatourgervais@gmail.com
- Marie-Sol Fournier 06 37 13 69 39 &
  Valentine Bartola 06 65 38 91 98 presse@beam.fr

Accès

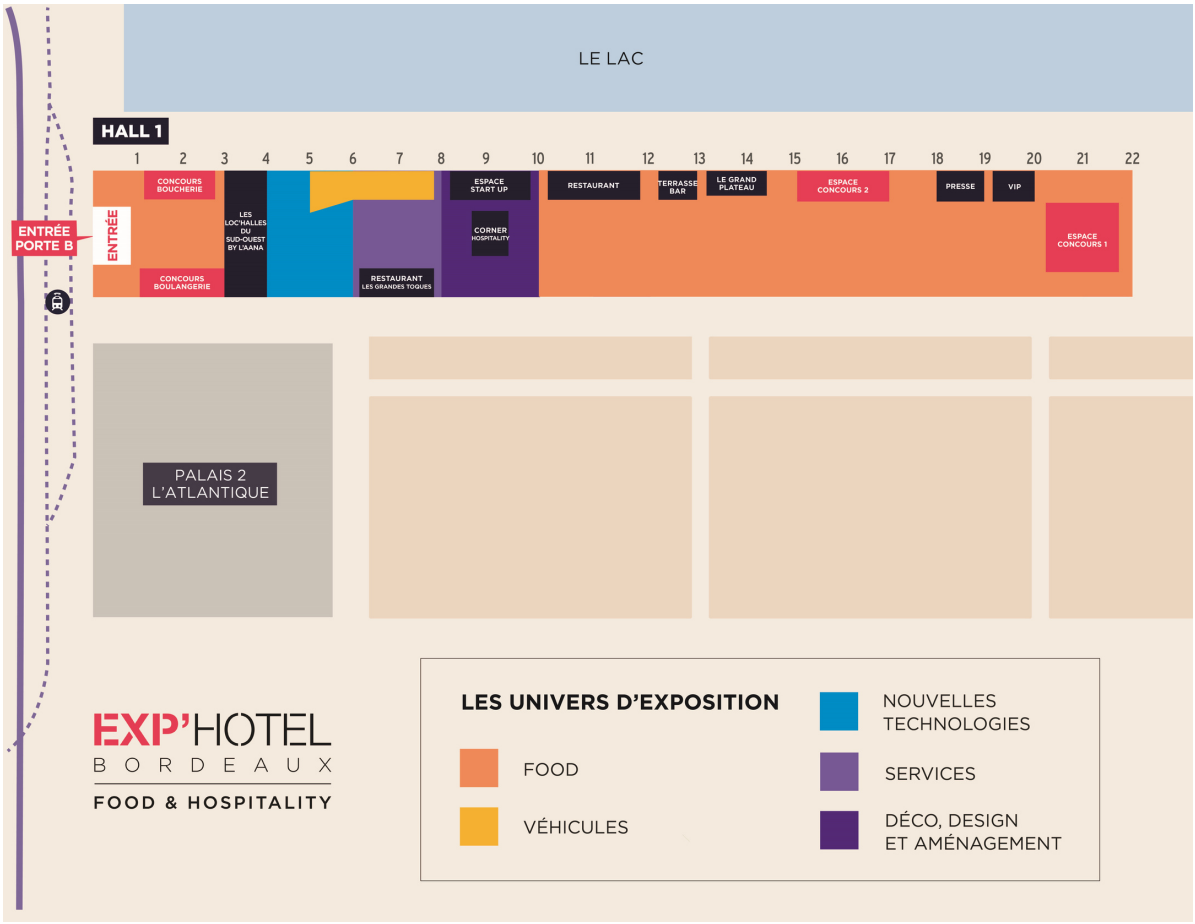
► **En voiture** - Rocade A630
Sorties N°4, 4A ou 4C
Parking gratuit

► **En transports en commun**
Tram C - Arrêt "Parc des Expositions"
En bus - Ligne 25
Informations sur www.infotbm.com

► **Depuis l'Aéroport de Bordeaux-Mérignac**
Tram A - Arrêt "Porte de Bourgogne" + Changement Tram C direction "Parc des Expositions"

► **Depuis la Gare SNCF - Bordeaux Saint-Jean**
Tram C - Arrêt "Parc des Expositions"

PLAN



Exp'Hôtel une production signée Bordeaux Events and More

CREATEUR DE RENCONTRES

Notre Beam story

La créativité, l'expérience et l'engagement d'une équipe forte de 100 collaborateurs : si Beam participe activement à l'attractivité du territoire et au rayonnement de la marque Bordeaux, ses équipes mettent également tout en œuvre pour faire rayonner ses clients, ses partenaires, ses événements.

De 20 à 50 000 personnes, Beam s'engage à apporter une réponse complète, à tous les projets événementiels par la diversité et la modularité de 5 sites emblématiques :

- le Parc des Expositions de Bordeaux,
- le Palais 2 l'Atlantique,
- le Palais des Congrès de Bordeaux,
- le Hangar 14,
- le Centre de Congrès Cité Mondiale.

Nous imaginons et produisons des événements à dimension locale, nationale et internationale : Foire de Bordeaux, Salon Home, Jumping International de Bordeaux, Bad+ Art Fair, UAV Show, Vinitech-Sifel, Exp'Hôtel ...

Beam reste engagé dans ses choix sociaux et environnementaux. Plus d'émotions, des expériences mémorables et moins d'impact écologique. Nous sommes certifiés ISO 20121, et fortement engagés pour un événementiel toujours plus responsable.