



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)itza, (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.

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 AGECE, 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 Banner, Responsable du Salon (BEAM).

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

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 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 TROPHÉE DE L'INNOVATION HÔTELLERIE TOURISME LAB - 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, pâtisseries, 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 Klésia 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 thématiques** : 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 !



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