

**EXP'HOTEL**  
B O R D E A U X  
FOOD & HOSPITALITY

19.20.21 NOVEMBRE 2023



Où  
la passion  
rencontre  
l'excellence

#exphotel    

Communiqué de Presse 19/11/2023

## EXP'HÔTEL 2023 EST SERVI !

Le coup d'envoi de la 6ème édition d'EXP'HÔTEL Bordeaux a été donné ce matin, dimanche 19 novembre, au Parc des Expositions de Bordeaux. Au menu pour les professionnels des secteurs Food et Hospitality : des nouveautés à découvrir, des moments à partager au travers des nouveaux concours d'excellence.

Retour sur une première journée riche de révélations techniques, pratiques, durables, mais aussi humaines ... avant une deuxième journée tout aussi intense et marquée, à nouveau, par de grandes compétitions.



La 6ème édition inaugurée dimanche 19 novembre par le nouveau Président du Salon, le Chef doublement étoilé Stéphane CARRADE (restaurant le Skiff Club de l'Hôtel Ha(a)itza au Pyla-sur-Mer)  
Crédit photo : BEAM

### LA PLACE DES TENDANCES

Food et Cuisine, Déco, Design et Aménagement, Services, Nouvelles technologies, et le nouveau secteur Véhicules : EXP'HÔTEL déroule les essentiels et livre un avant-goût des produits et solutions d'avenir du secteur.

#### Parmi les derniers-nés du marché :

- **Des conteneurs maritimes transformés en food truck ou snack !** C'est l'initiative innovante de **Kubéko**, l'entreprise qui permet d'aménager des restaurants 100% modulables, 100% démontables, 100% transportables et 100% fabriqués en France. L'intérieur des conteneurs peut abriter des cuisines entièrement équipées, des espaces de préparation des aliments et des zones de service. **HALL 1 - D0902**
- Autre solution maline : **le vélo électrique utilitaire présenté par AQUITAINE TRUCKS RIVE GAUCHE - Renault Trucks**, décliné en 2 modèles, l'un dédié à la distribution de glaces et l'autre au transport de produits frais, grâce à une carrosserie modulable et adaptable suivant l'utilisation du vélo. Objectif : proposer une alternative écologique pour une utilisation en hyper centre urbain. **HALL 1 - A0705**
- **Le Cosy'Bar de Cosy Mobil** : des caravanes mini format transformées en bars à boissons mobiles. Un outil événementiel au look rétro, facile à déplacer et pouvant délivrer jusqu'à 5 boissons différentes. **HALL 1 - B0808**
- Destination "indoor" avec **Imagineur d'Espaces**, l'agence d'architecture d'intérieur bordelaise, spécialisée dans l'agencement d'espaces professionnels et notamment de restaurants. Sur Exp'Hôtel, l'agence présente son **nouveau concept de vitrine (en corian) réfrigérée, "Dans ma bulle"**, pour mettre en avant des produits d'exception. Le concept est également décliné en version non réfrigérée et peut être entièrement personnalisable tant dans les matériaux utilisés que dans les dimensions. **HALL 1 - C0902**
- **Du linge écoresponsable en fibre de bois d'eucalyptus !** C'est l'innovation de la marque **Pulpe** dont le linge de lit et linge éponge, qui consomment 10 fois moins de ressource qu'un linge en coton classique, proviennent de copeaux de bois (arbres dévêtus et non abattus) transformés en pulpe. Étirée à chaud, la pulpe obtenue devient une fibre très fine et très douce. **HALL 1 - C1208**

- **Les vêtements de travail se mettent aussi au vert** avec le créateur et fabricant **Echoppe**, qui propose sa première collection de vêtements de cuisine écoresponsables, sur des matières recyclées et tissées en France. Cet engagement permet d'accompagner les professionnels de la cuisine dans leur démarche sociétale et environnementale. **HALL 1 - C0301**
- **La sécurité alimentaire avec ALIM EXPERT** : le réseau français de spécialistes en prévention et en contrôle de l'hygiène et de la sécurité alimentaire partout en France, présente une solution qui allie traçabilité, contrôle des réceptions et impression d'étiquettes de DLC ... **HALL 1 - D1503**
- **Un « ROB » pour gérer ses biodéchets !** La société **RED Organic** offre à tous les professionnels qui produisent du déchet alimentaire la possibilité de pouvoir gérer et traiter leurs biodéchets de manière autonome. La "RED Organic Box" permet de **réduire de 90 % les déchets alimentaires en une poudre** sèche, stable et hygiénisée, le tout en 6 à 9 heures. Cette solution réduit drastiquement l'empreinte carbone ainsi que le coût des collectes. ROB permet également un gain de place dans les locaux, ainsi qu'une simplification de la manutention pour les salariés. **HALL 1 - C0702**
- **Et un robot pour accueillir et servir le café ! EVENTBOT** est une solution événementielle proposée en location, sans engagement ou en leasing, dotée de technologies de guidage, modélisation d'espace en 3D, d'évitement et d'arrêt d'urgence. A croiser autour de son stand ! **HALL 1 – B0511.**

### Le local passe à table sur EXP'HÔTEL :

Fruits et légumes, vin, fromages et produits laitiers, viandes et charcuteries, produits de la pêche et de l'aquaculture, jus de fruits, cidres, confitures... **26 entreprises agroalimentaires de Nouvelle-Aquitaine exposent sur l'espace des LOC'HALLES DU SUD-OUEST** (avec l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine). Une rencontre optimisée avec les producteurs régionaux pour privilégier les circuits courts et répondre à une forte attente de consommation.

### [LES 350 EXPOSANTS D'EXP'HÔTEL LISTES ICI](#)

## RESULTAT DU TROPHEE CRIOLLO

La première journée a aussi lancé la série des 15 concours et challenges inscrits au programme 2023. Parmi eux : Le grand Trophée Criollo a consacré **Yann Adingra** (Pâtisserie Yann – Gironde) pour son brillant travail d'orfèvre. Le jury était cette année présidé par **Xavier Berger**, émérite chocolatier et fier représentant de la première famille d'artisans dans les métiers du dessert à décrocher le prestigieux titre de Meilleur Ouvrier de France sur trois générations et dans trois catégories différentes.

### [TOUS LES CONCOURS ET LEURS RÉSULTATS, JOUR APRES JOUR](#)

*Premiers lauréats annoncés en ligne lundi 20 novembre matin*

## PLEIN FEU SUR UNE DEUXIEME JOURNEE HAUTE EN CHALLENGES

### Le Trophée Excellence Klésia

Présidé par le Chef doublement étoilé Stéphane CARRADE (restaurant le Skiff Club de l'Hôtel Ha(a)ïtza au Pyla-sur-Mer) et Président du Salon, ce concours national culinaire de très haut niveau verra s'affronter le Lundi 20 novembre (**de 7h à 12h30 - Espace Concours 1**) :

- Alexis LEMERET - Domaine Les Crayères (Marne)
- Théo BESSON - Grand Hotel Du Cap Ferrat & Four Seasons Hotel (Alpes Maritime)
- Denis AGOVI - Monsieur Papilles (Gironde)
- Florian RENAUX - Les Belles Perdrix de Troplong Mondot (Gironde)
- Oriane CANAC - Le Couvent des Minimes - HOTEL SPA (Hérault)
- Alexandre DESCAMPS - L'Entre deux verres (Gironde)

Leurs créations seront départagées par un jury d'exception présidé par David Alessandria, MOF, Champion du Monde ICC 2017, Chef de cuisine de la Clinique La Prairie à Clarens en Suisse.

Pilotes : 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 Maître d'Hôtel.

**REMISE DES PRIX à 13h30**

## Gare au plateau !

Agilité, rapidité et équilibre seront de mise pour la toute nouvelle “**Course des Garçons de Café**” programmée de 16h à 16h30 sur le stand Abatilles.

## Les barmaids, et barmen, en démonstration ce lundi

La discipline, qui fait elle aussi son entrée sur le Salon, réunira plusieurs bartenders pour la Finale Nationale BIG CHALLENGE UMIH FORMATION ... Rendez-vous à 17h sur le stand UMIH pour observer les pros de la mixologie, gagnants des CQP (Certificat de Qualification Professionnelle) CHALLENGE de Paris, Montpellier, Lyon, Nice et Martinique. Le vainqueur affrontera ensuite la gagnante du BIG CHALLENGE 2022.

**Une 2ème journée qui accueillera également** le Concours National des Jeunes Espoirs et Chefs Charcutiers-Traiteurs, la poursuite du Trophée Mickaël Morieux (boulangerie), Le Concours de Sommellerie des Vins de Bordeaux ainsi que le Trophée national Interbev - Patron et Apprenti (boucherie).

## SCHEMA DIRECTEUR DE L'HEBERGEMENT TOURISTIQUE DE BORDEAUX METROPOLE : PRESENTATION DU DIAGNOSTIC

Dans le cadre de sa stratégie pour un tourisme responsable, adoptée en 2022, Bordeaux Métropole a souhaité se doter d'un outil permettant d'avoir une vision globale des projets d'hébergements sur le territoire. Il vise à accompagner l'évolution de l'offre et son adaptation aux nouvelles tendances et à orienter les établissements et les investisseurs vers des projets pertinents et vertueux. Cette mission d'expertise a été confiée au cabinet In Extenso, en vue de la réalisation d'un schéma directeur de l'hébergement touristique, prospectif et évolutif (2022-2026), prenant en compte les évolutions de l'offre des dernières années, les enjeux posés par la crise sanitaire, les changements des usages en matière de tourisme et les engagements métropolitains d'occupation équilibrée de l'espace. L'état des lieux et le diagnostic seront présentés **le lundi 20 novembre à 15 heures à Exp'hôtel (espace Pitch)**. Cette première phase d'analyse donnera lieu, dans un second temps, à la définition d'une stratégie et d'un plan d'actions en faveur d'un développement équilibré de l'hébergement touristique dans la métropole.

### Intervenants

- Brigitte Bloch, vice-présidente de Bordeaux Métropole en charge du tourisme, des événements et des équipements métropolitains
- Olivier Petit, directeur général associé, In Extenso tourisme, culture et hôtellerie
- Grégory Fortems, manager, In Extenso tourisme, culture et hôtellerie

## INFORMATIONS PRESSE SALON EXP'HÔTEL

- [Accréditations presse ici](#)
- **Contact presse EXP'HÔTEL** : Isabelle Latour-Gervais 06 62 63 95 33 [isabellelatourgervais@gmail.com](mailto:isabellelatourgervais@gmail.com)
- **Contacts Presse Beam** : Marie-Sol Fournier 06 37 13 69 39 & Valentine Bartola 06 65 38 91 98 [presse@beam.fr](mailto:presse@beam.fr)
- Service Presse du Salon : **Hall 1 - Travée 18**

## EXP'HÔTEL 2023 en chiffres

- 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 (dont 7 nouveaux)
- 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 Tourisme Lab-ADI Nouvelle Aquitaine) Exp'Hôtel ...

[PROGRAMME COMPLET ICI](#)

Une production

**Beam**  
Bordeaux Events And More

En collaboration étroite avec

  
UNION DES MÉTIERS ET  
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

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

