

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 20/11/2023

EXP'HÔTEL BORDEAUX BAT SON PLEIN !

Retour sur le deuxième jour du Salon qui réunit restaurateurs, hôteliers et professionnels des métiers de bouche autour d'une offre complète portée par 350 exposants. L'effervescence est à son comble avec la poursuite de concours et challenges de haut vol et la distinction de nouveaux lauréats, dont le vainqueur du très attendu Trophée Excellence Klésia, concours culinaire qui met en lumière le talent des grands chefs de demain.

Cap sur la troisième et dernière journée !

FLORIAN RENAUX, LAUREAT DU TROPHÉE EXCELLENCE KLESIA PRESIDE PAR LE CHEF STEPHANE CARRADE

Ils étaient 6, issus de toute la France. Ils disposaient de 4h30 pour réaliser une entrée à l'assiette sur le thème « Souvenir d'enfance de l'œuf » et un plat au plateau sur le thème « Cochon noir de Bigorre AOP » ... Et ce, sous le regard d'un jury exclusivement composé de Chefs et MOF nationaux.

Une épreuve intense, et de très haut niveau, brillamment remportée par **Florian RENAUX, Sous-Chef au sein du restaurant Les Belles Perdrix de Troplong Mondot (St-Émilion - Gironde)** et son commis Thomas BRANDAUER.

Sur la deuxième marche du podium : Oriane CANAC, Chef de Partie, Le Couvent des Minimes - HOTEL SPA (Mane - Hérault) et son commis Matéo LESPINAS.

Suivis d'un troisième lauréat : Théo BESSON, Sous-Chef, Grand Hôtel Du Cap Ferrat & Four Seasons Hôtel (St-Jean-Cap-Ferrat - Alpes-Maritimes) et sa commise Sidony MAROLLES.

A noter : un prix spécial du commis a été décerné à Sidony MAROLLES, pour son engagement et sa participation dans le cadre de ce concours.

De la voix de l'ensemble du jury, les finalistes 2023 de ce prix d'excellence ont œuvré avec énergie et sérénité malgré la tension du moment. Accompagnés des commis de cuisine de l'École Ferrandi (Bordeaux – Gironde), les cuisiniers professionnels sélectionnés ont démontré l'implication de la jeune génération pour faire perdurer l'excellence et les savoir-faire de la grande famille de la gastronomie française.



De gauche à droite : le Chef Stéphane Carrade, Thomas BRANDAUER et Florian RENAUX, lauréat 2023 du Trophée Excellence Klésia lors de la 6^{ème} édition du Salon EXP'HÔTEL

Crédit photo : BEAM

LE TROPHÉE DE L'INNOVATION HÔTELLERIE TOURISME LAB EXP'HÔTEL SERA DECERNE MARDI

Rendez-vous 10h à 12h sur le Grand Plateau (travée 14) pour **découvrir les 8 porteurs de projet sélectionnés et invités à pitcher devant un jury 100% féminin**, dans le cadre des premiers Trophées de l'Innovation de l'Hôtellerie coorganisés avec Le Tourisme Lab Nouvelle-Aquitaine.

[Plus d'informations et liste des entreprises participantes ICI](#)

LES ÉPREUVES QUI CLOTURERONT EXP'HÔTEL 2023

- **L'art du « bien recevoir »** illustré par le [CONCOURS L'EXPERIENCE RESTAURANT UMIH 33 - JEUNES ESPOIRS](#) (National - Bac+1)
- **Les jeunes cuisiniers mis au défi du terroir et du zéro déchet** lors du [CHALLENGE JEUNES TALENTS MALAKOFF MÉDÉRIC HUMANIS](#) (Régional - Apprentis Nouvelle-Aquitaine)
- **Dernier round pour les boulangers !** [TROPHEE MICKAËL MORIEUX](#) (National - Pro et Apprentis)
- **Et dernier challenge des métiers de la mer** avec [l'OYSTER CHEF CHALLENGE - Huîtres Marennes Oléron](#) (National - Apprentis)

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

INFORMATIONS PRESSE SALON EXP'HÔTEL

- **Accréditations presse ici**
- **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
- **Service Presse du Salon** : **Hall 1 - Travée 18**

EXP'HÔTEL 2023 en chiffres

- 350 exposants
- 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

En collaboration étroite avec

 **Beam**
Bordeaux Events And More

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

 **CMA**
Chambre
des
**Métiers
Artisanat**
et des
NOUVELLE-AQUITAINE
GIRONDE

   