



Communiqué de presse 27/11/2023

LA SAVEUR DU SUCCES POUR LES 10 ANS D'EXP'HÔTEL !

Avec la venue de 17 000 professionnels du 19 au 21 Novembre (soit une fréquentation de + 18 % par rapport à 2021), la 6ème édition d'EXP'HÔTEL (une production Bordeaux Events and More) a tenu ses promesses : offrir un large panel de produits et de solutions d'avenir à une cible de visiteurs professionnels en quête des nouvelles tendances et de réponses concrètes, illustrées notamment avec les premiers Trophées de l'Innovation Hôtellerie. L'excellence et la passion des métiers auront été aussi incarnées par les 92 candidats (pro ou apprentis) des 15 concours accueillis sur ces 3 journées denses et riches en émotions. Bravo à Florian Renaux du Restaurant Les Belles Perdrix de Troplong Mondot (Saint-Emilion) qui a remporté avec brio le très attendu Trophée Excellence Klesia ! Retour sur une édition spéciale qui célébrait cette année ses 10 ans avec une nouvelle présidence, celle du Chef doublement étoilé et une étoile verte, Stéphane Carrade, du Skiff Club Hôtel Ha(a)ïtza (Pyla-sur-mer).

UN VISITORAT QUALIFIE EN ATTENTE DE SOLUTIONS D'AVENIR

EXP'HÔTEL a présenté pendant 3 jours au Parc des Expositions de Bordeaux, une offre portée par 350 exposants. Ces entreprises soulignent la qualité du visitorat et la qualité des échanges business initiés, avec un bon niveau d'affaires enregistré, notamment du côté des **secteurs Food et Cuisine**. En parallèle on a pu observer la venue de professionnels en quête de **nouvelles solutions responsables, engagées** et une vraie volonté de vouloir transformer leurs pratiques (réduction des impacts environnementaux, gestion des déchets, traçabilité des produits, recyclage ...), de trouver de nouvelles réponses en matière d'économie d'énergie ou de se tourner vers les circuits courts (illustration avec les très bons retours des **artisans et producteurs** présents dans le cadre du Village des Loc'Halles proposé par l'ANAA ou sur le stand de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Nouvelle-Aquitaine Gironde) ...

Entrée réussie pour la nouvelle offre "Véhicules" (vélos cargos électriques, véhicules frigorifiques, utilitaires ...) initiée cette année en réponse aux nouvelles évolutions dans la livraison urbaine (évolutions législatives et environnementales) et à la forte croissance du snacking. Les concessionnaires et professionnels présents pour la première fois dans ce secteur ont enregistré de très bon contacts avec des retombées attendues post salon.

La transition durable sur le podium des premiers Trophées de l'Innovation de l'Hôtellerie : EXP'HÔTEL avait sélectionné avec l'ADI-NA (Agence de Développement et d'Innovation Nouvelle-Aquitaine) et Tourisme Lab, 8 porteurs de projets invités à pitcher ce mardi 21 novembre. Défi remporté par **la société We Go GreenR**, avec sa nouvelle solution clé-en-main, pour simplifier la transition durable des hôtels, répondre aux critères durables du nouveau Classement Hôtelier ou réussir sa labellisation Clef Verte.

Et face à la qualité des projets présentés, le jury a décidé de récompenser deux autres projets : **Pulpe** et son linge en fibre de bois, et **100 Détours**, pour ses mobiliers et dispositifs architecturaux en bois issu exclusivement d'anciennes menuiseries extérieures. Ils bénéficieront eux aussi d'un accompagnement par le Club des Hôtelières de Bordeaux Métropole et de l'Office de Tourisme de Bordeaux.

*"Ce qui s'est concrétisé sur Exp'Hôtel témoigne de l'adaptation constante de notre Salon pour répondre au plus près aux attentes des professionnels Food et Hospitality. Nous avons fait en sorte cette année de construire une offre forte et évolutive face aux nouvelles demandes de nos cibles visiteurs - restaurateurs, hôteliers et professionnels des métiers de bouche - en rassemblant un panel de fournisseurs engagés dans la voie de la durabilité et capables de donner de nouvelles clés de compétitivité. Ce millésime a été marqué par une très belle dynamique des exposants qui fait écho à des secteurs en pleine transformation comme par exemple celui de l'hôtellerie. Le Corner Hospitality - en partenariat avec le Club Hôtelier Bordeaux Métropole - et l'intervention d'experts a pu mettre en lumière de nouvelles tendances et sensibiliser les visiteurs aux solutions pour une réinvention de leur secteur. L'axe de travail sur cette cible visiteurs hôteliers initié cette année, sera à nouveau l'une de nos priorités pour 2025 afin de satisfaire pleinement les exposants s'adressant à cette cible spécifique. EXP'HÔTEL 2023 aura toutefois relevé le défi d'une offre forte de 350 exposants et d'un parcours visiteur optimisé avec des synergies manifestes entre les différents univers hôtellerie, restauration et les métiers de bouche. Nous sommes heureux d'avoir célébré avec panache cette édition anniversaire : nous avons enregistré une augmentation de plus de 18 % de notre visitorat, soit plus de 17 000 professionnels accueillis. Défi relevé !" souligne **Valérie Bannier Responsable du Salon EXP'HÔTEL & Responsable Projets Événementiels** au sein de Bordeaux Events and More (BEAM).*



EXP'HÔTEL TREMPLIN DES ÉTOILES !

Ils ont tous mis la main à la pâte et réalisé des prouesses techniques de haut vol : les **92 compétiteurs des 15 épreuves** pluridisciplinaires (**dont 7 nouveaux concours**) ont assuré un véritable spectacle, sous le regard aiguisé des 140 professionnels pilotes, membres de jury, MOF, Chefs ... Nouveau à l'affiche : le **Championnat du monde des écaillers** a réuni ce dimanche 19 novembre des candidats internationaux : Algérie, Allemagne, Etats-Unis, Inde, Italie, Lettonie, Maroc, Sri Lanka, Suisse ...

Avec pour mission de révéler les Grands chefs de demain, le **Trophée Excellence Klesia** a distingué le lundi 20 novembre **Florian Renaux**, actuellement Sous-Chef au sein du restaurant Les Belles Perdrix de Troplong Mondot (St-Emilion - 33). Un nouveau talent à suivre, qui refera sans doute parler de lui dans les rangs de la haute gastronomie française !

Le concours était présidé par le Chef Stéphane Carrade Chef doublement étoilé et une étoile verte du Skiff Club Hôtel Ha(a)ïtza et David Alessandria Meilleur Ouvrier de France Cuisine au Clinique La Prairie - Clarens ; piloté par Jérôme Schilling, Meilleur Ouvrier de France et deux étoiles au restaurant Laliq du château Lafaurie Peyraguey à Sauternes et Laurent Delarbre Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel.

"EXP'HÔTEL A TRADUIT L'ESPRIT SUD-OUEST"



LE MOT DU PRÉSIDENT DU SALON, LE CHEF DOUBLEMENT ÉTOILÉ STÉPHANE CARRADE

Cette édition du Salon a été un grand moment de convivialité ! Certains anciens ont même remis leur veste pour l'occasion ! Nous avons assisté à des concours magnifiques, avec beaucoup d'originalité, de créativité. Le Salon a su fédérer avec le soutien de l'Umih 33 et de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Nouvelle-Aquitaine-Gironde, notre grande famille de professionnels dans toute la pluralité de ses métiers et a su mobiliser du côté des exposants, les fournisseurs, les entreprises innovantes, les producteurs, les artisans ... J'ai constaté dans les allées du Salon une ambiance sereine et chaleureuse et portée par toutes les générations. J'ai pris beaucoup de plaisir à assurer la présidence d'EXP'HÔTEL. Le Salon a traduit l'esprit Sud-Ouest !"

Journée de la transmission : élèves et apprentis sur le devant de la scène !

La troisième journée du salon (Mardi 21 Novembre) était dédiée aux graines de talent, à la transmission et à l'implication des futures générations. Dans ce cadre, EXP'HÔTEL a ouvert ses portes aux écoles de la région : 22 écoles de Bordeaux et de sa métropole, de Bergerac, Castelsarrasin, La Rochelle, Périgueux, Jonzac, Castres ... se sont ainsi mobilisées.

Résultats des concours de cette journée :

- CONCOURS L'EXPÉRIENCE RESTAURANT UMIH 33 - JEUNES ESPOIRS (National - Bac+1)
- CHALLENGE JEUNES TALENTS MALAKOFF HUMANIS (Régional - Apprentis Nouvelle-Aquitaine)
- TROPHÉE MICKAËL MORIEUX (National - Pro et Apprentis)
- OYSTER CHEF CHALLENGE - Huîtres Marennes Oléron (National - Apprentis)

RENDEZ-VOUS EN 2025 POUR LA 7ÈME ÉDITION DU 23 AU 25 NOVEMBRE !

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

Photothèque

Une production

Beam
Bordeaux Events And More

En collaboration étroite avec

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

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

