DOSSIER DE PRESSE

12 OCTOBRE 2017

EXP'HÔTEL 2017 :

TROIS JOURS D'IMMERSION DANS LE MEILLEUR DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION ET DES MÉTIERS DE BOUCHE

Porté et présidé par le chef emblématique de la gastronomie Française, Philippe Etchebest, le salon biennal Exp'Hôtel revient au Parc des Expositions de Bordeaux du 19 au 21 novembre prochain.

Une occasion pour les professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche de se retrouver pour échanger, partager, goûter, tester et mettre en avant de nouveaux talents à travers 12 concours de référence.
Le tout dans un espace de 18 000 m^2, investis par 250 exposants, et riche d'un programme de conférences, débats et animations.

Apporteur de solutions, booster de business, révélateur de talents : Exp'Hôtel 2017 affiche ses ambitions !

SOMMAIRE

1 Salon, 1 identité p.3
Le Chef Philippe Etchebest, un Président impliqué

3 pôles d'exposition du meilleur de l'innovation et des savoir-faire p.4-5
L'offre salon

3 jours, 3 temps forts p.6-7
Concours : 12 trophées à remporter
Le grand plateau : des conférences pour apprendre, comprendre, débattre
Les Grandes Toques : une table multi-étoilée pour se régaler

3 nouveautés bien inspirées p.8-10
Speed Coaching : 30 minutes de conseils sur-mesure
Le Coin du Sommelier
Tendance Hôtellerie : variations sur la chambre

Bordeaux Capitale de la Gastronomie et de l'Art de vivre p.11

Annexes p.12-23
En savoir plus sur les 12 Concours à l'affiche
La Banque Alimentaire
Fiche pratique du salon

1 SALON, 1 IDENTITÉ

Le Chef Philippe Etchebest, un Président impliqué

5 questions posées au Chef :

Pourquoi avez-vous accepté d'être le Président du salon Exp'Hôtel ?
Philippe Etchebest : d'abord parce que cet événement a lieu à Bordeaux, ma ville. Ensuite, parce que je suis personnellement très attaché à ce salon : mon père en a gagné le concours de cuisine et moi aussi en 1984 dans la catégorie amateur, puis en 1986 chez les professionnels. Aujourd'hui, accepter la présidence d'Exp'Hôtel, c'est à la fois me remémorer quelques bons souvenirs et apporter mon dynamisme, mon enthousiasme pour faire venir d'autres professionnels.

Qu'est-ce qui vous plait dans l'esprit de ce salon ?
Philippe Etchebest : même si Exp'Hôtel se développe, accueille de plus en plus de visiteurs, il reste un salon familial, régional et convivial. Un esprit qu'il faut absolument garder.

Exp'Hôtel, c'est aussi un moment privilégié de rencontres et d'échanges pour les professionnels ...
Philippe Etchebest : on est tous pris par des emplois du temps remplis et Exp'Hôtel est, en effet, une occasion et un moyen de pouvoir échanger sur nos expériences et trouver des solutions à des problématiques de terrain. C'est une émulation très positive pour tous les professionnels, qu'ils soient cuisiniers, chefs étoilés, MOF, exposants, hôteliers, professionnels des métiers de bouche, partenaires...

Avec une douzaine de concours prestigieux, Exp'Hôtel est-il aussi un vivier de nouveaux talents ?
Philippe Etchebest : oui, bien sûr. Ces concours permettent à une pléiade de jeunes cuisiniers de se lancer des défis, surmonter des challenges et se faire connaître. En 2015, le gagnant du trophée Criollo Exp'Hôtel est devenu par la suite Champion du monde.

Qu'attendez-vous de cette édition 2017 ?
Philippe Etchebest : je souhaite que le salon monte en puissance un peu plus encore, notamment en termes de concours de référence, d'animations, de démonstrations culinaires... Il doit également permettre de valoriser Bordeaux et sa région, désormais à deux heures de TGV de Paris. Quant à moi, je ne veux pas être sous le feu des projecteurs. Même si j'en suis le Président, ce n'est pas mon salon, c'est celui des cuisiniers et de tous les professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche.

3 PÔLES D'EXPOSITION
DU MEILLEUR DE L'INNOVATION ET DES SAVOIR-FAIRE

Les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche traversent une période de mutation, liée notamment à l'évolution des modes de consommation et à l'arrivée de la digitalisation. Restaurants, hôtels, boutiques... le public veut vivre aujourd'hui de nouvelles expériences. Quant aux professionnels, ils doivent s'adapter et adopter de nouvelles pratiques.
Face à ce constat le salon Exp'Hôtel se veut outil utile, plateforme d'échanges, de business et de découvertes. Avec une croissance de + 36% d'exposants dont +40% de nouveaux inscrits à un mois du salon (COTE TABLE, PORCELANOSA, TEMPUR SEALY, ENODIS, FOURS FRINGAND, MARANA FORNI, LAFONT, PROMOCASH, NESTLE PROFESSIONNEL, VALRHONA...) un secteur Agencement & arts de la table en forte hausse (+68% d'exposants) et une surface commercialisée supérieure de près de 20% (vs 2015), Exp'Hôtel s'inscrit comme le salon professionnel incontournable et attractif de la région.

Il s'articule autour de trois pôles d'exposition valorisant l'innovation :

- **Alimentations & boissons**
  Présence des marques leaders : METRO, POMONA, TRANSGOURMET, LODIFRAIS, PROMOCASH, FRANCE BOISSONS, COUP DE PATES, BERNAT, SOBOMAR ATLANTIQUE, BRAKE FRANCE, LA SOURCE DES ABATILLES...
- **Equipements & services**
  Présence des marques leaders : CREAT SERVICES, ENODIS, MARANA FORNI, WINTERHALTER, JDC, ELECTROLUX...
- **Agencement & arts de la table**
  Présence des marques leaders : ECOTEL, OUESTOTEL, HOTELYS, PORCELANOSA, COTE TABLE, DEGRENNE, PORDAMSA, VLAEMYNCK FERMOB, POINT P, DORELAN...

A cela s'ajoute un trio de thèmes transversaux, ciblés sur le **snacking**, la **boulangerie** (BRUNET FILS, MINOTERIE BELLOT, MINERIE DU COURNEAU, FOURS FRINGAND, MOULINS CENTRE ATLANTIQUE, MINOTERIE DUCHEZ...) et le **vin**.

Pourquoi ces choix par le comité de pilotage et d'experts du salon Exp'Hôtel ?

Delphine DEMADE, Directrice du Salon Exp'Hôtel :

« En premier lieu, le snacking représente, aujourd'hui en France, 52% du chiffre d'affaires global du marché de la consommation alimentaire hors domicile . Il est donc devenu incontournable et concerne aussi bien la boulangerie que la restauration rapide, voire certains établissements de luxe.*
*La boulangerie, elle, est confrontée à l'évolution de la consommation du pain (multiplication des variétés de pains, pains sans gluten) surtout à l'heure où 1 Français sur 2 avoue ne pas pouvoir se passer de pain dans la journée.***
Enfin, alors que le vin au verre proposé dans les bars et restaurants rallie tous les suffrages et dans une région emblématique du vin, il est plus que légitime à Exp'Hôtel, d'avoir un « Coin du sommelier ». Cet espace de 1 500 m² vise à proposer aux visiteurs un panel de vins d'une trentaine de producteurs et négociants, afin de leur offrir de nouveaux produits pour leur carte des vins ».

Sources :
*Gira conseil
**Fédération des entrepreneurs de la boulangerie.

3 JOURS, 3 TEMPS FORTS

Concours : 12 trophées à remporter

Supervisés par des chefs étoilés ou MOF, **12 concours de référence** vont rythmer les trois jours du salon bordelais. Cuisiniers, boulangers, chocolatiers, artisans, jeunes espoirs des métiers de bouche, professionnels de la restauration collective, bouchers et charcutiers... Tous les profils sont représentés à travers une série d'épreuves de haut niveau.

A ne pas manquer : le **Trophée Philippe Etchebest,** en partenariat avec l'UMIH 33, un concours national adressé aux chefs cuisiniers. Présidé par le Chef Philippe Etchebest, MOF et chef étoilé, sa coordination a été confiée à François Adamski, lauréat Bocuse d'or 2001, MOF 2007 et Président de la Team France au Bocuse d'or et Johan Leclerre MOF 2007.

Les autres concours à l'affiche :

- Trophée **Criollo** *chocolatiers et pâtissiers pro*
- Concours de **Sommellerie Michel Rolland** *sommeliers, professionnels de la restauration pro*
- Épreuves qualificatives du 26e concours « **Un des Meilleurs Ouvriers de France Charcutiers-Traiteurs, Traiteurs** » *charcutiers-traiteurs, traiteurs pro*
- Concours **Gargantua** *cuisiniers de la restauration collective pro*
- Trophée **Mickael Morieux** *boulangers pro/apprentis*
- Trophée **Daniel Huvier** *bouchers pro*
- Concours **Régional Boucherie Etal, Artistique apprentis bouchers**
- Concours **National Artistique Boucherie Etal Féminin** *bouchers pro*
- Concours La **Perle d'Or Atlantique** *écaillers pro*
- Concours Service en salle **UMIH 33** *étudiants en hôtellerie pro*
- Concours **Etal Fruits et Légumes – Métro** *professionnels (primeurs, responsables rayon petite et grande surface, ambulants, épiciers...) pro*

Le grand plateau : des conférences ou tables rondes pour apprendre, comprendre, débattre

Durant trois jours, les professionnels vont pouvoir échanger, dialoguer, s'enrichir des expériences de chacun et débattre. Un programme de conférences ou tables rondes organisé par la CMAI 33 va permettre d'aborder **une série de thématiques prospectives et transversales sur tous les secteurs d'activité**. Celles-ci pourront également porter sur la présentation technique d'une solution ou d'un produit mais toujours en lien avec les **préoccupations de terrain** des professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche.

Les temps forts de la programmation :

- **DIMANCHE 19 NOVEMBRE - Innovations et nouvelles tendances**
  - Professionnels en marche vers le numérique (l'image, nouveau vecteur de communication, la livraison à domicile et le click & collect, les outils numériques pour un service clé en main)
  - La tendance de la «déconnexion» : comment anticiper ce nouveau besoin ?
  - Pas de cuisine et alors ? Travailler en laboratoire de cuisine partagé...
  - Table ronde : Modes de consommation, quelles nouvelles tendances ?
  - Table ronde : Les nouvelles tendances du recrutement
- **LUNDI 20 NOVEMBRE – Speed meeting - Economie circulaire : mode d'emploi**

Les visiteurs viennent rencontrer individuellement les intervenants de CREPAQ (réseau REGAL).

  - Favoriser l'approvisionnement local
  - Des outils pour réduire le gaspillage alimentaire
  - Comment valoriser les biodéchets des métiers de bouche sur le principe de l'Economie Sociale et Solidaire ?
- **MARDI 21 NOVEMBRE - Communiquer et vendre autrement**
  - Comment et pourquoi cibler les enfants dans mon restaurant ?
  - Comment fidéliser ses clients grâce au digital ?
  - Lancer une campagne de communication proche de chez moi
  - Table ronde : Boîte à idées pour communiquer autrement
  - Table ronde : Comment faire rêver mes clients... L'expérience sensorielle

Tous les horaires sur : **www.exphotel.fr**

Arrêt sur image : le livret à avoir pour tout savoir

Mis gratuitement à la disposition des visiteurs du salon Exp'Hôtel, le livret intitulé Arrêt sur image résume le contenu des principaux débats organisés dans le cadre du Grand Plateau. Ses astuces en plus : pour chaque thématique abordée, il donne les contacts utiles et sites Internet à consulter.

Les Grandes Toques : une table multi-étoilée pour se régaler

Le restaurant éphémère Les Grandes Toques ouvrira ses portes durant les trois jours. A chaque déjeuner, un duo de chefs étoilés et un chef pâtissier, tous issus de la Nouvelle Aquitaine, seront chargés de concocter un menu gastronomique inspiré par les produits de la région. Ce menu haut de gamme sera proposé aux clients à un tarif très abordable.

3 NOUVEAUTÉS BIEN INSPIRÉES

Trois nouveautés apporteront du **service** et des **conseils personnalisés** pour accompagner les professionnels et les aider dans leur pratique quotidienne.

1. Speed Coaching : 30 minutes de conseils sur-mesure

Durant toute la durée du salon, des experts du secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche proposeront des rendez-vous individuels gratuits. Pendant 30 minutes les professionnels soumettent une problématique de gestions d'entreprises ou des problématiques métiers (normes, digital, recrutement ...).

A destination des restaurateurs Gira Conseil interviendra :

- Comment augmenter son chiffre d'affaires dans les meilleures conditions de rentabilité
- Refaire, reconstruire sa carte pour ventre plus, pour vendre mieux
- Du flyer aux réseaux sociaux, comment communiquer efficacement

MKG Hospitality s'adressera à la cible des hôteliers :

- Pertinence du projet de création d'hôtel (mesure des risques et identification des opportunités)
- L'analyse du positionnement concurrentiel d'un établissement hôtelier
- L'adaptation d'un produit, service ou concept aux nouvelles attentes de la clientèle
- L'analyse d'une exploitation hôtelière
- L'évaluation du bien

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat Aquitaine Gironde s'adressera aux artisans des métiers de bouche :

- Embauche et gestion du personnel.
- Visibilité Web & Innovation.
- Consommations énergetiques & gaspillages alimentaires.
- Hygiène & autres.
- Création, reprise & transmission d'entreprise avec la Chambre des Métiers de l'Artisanat.
- Accueil client et valorisation produits et savoir-faire.

Pôle Emploi : conseil en recrutement et formation continue des salariés.

Inscription à ces workshops sur place ou en ligne via **www.exphotel.fr**

EXP'HOTEL
BORDEAUX
du 19 au 21 novembre 2017
Le salon de l'Hôtellerie, de la Restauration et des Métiers de Bouche

2. Le Coin du Sommelier

Destiné aux professionnels en quête de nouveaux crus pour leurs bars ou restaurants, « **Le Coin du Sommelier** » implanté au cœur de l'exposition, est un espace de dégustation en libre service qui rassemble une trentaine d'exposants négociants et producteurs de vins.

Un espace de Free Tasting

Le « **Free Tasting** » porté par la Chambre d'Argriculture de la Gironde va permettre aux visiteurs de choisir et déguster gratuitement parmi les échantillons de vin, proposés par les exposants présents. Le Free Tasting présente ainsi aux visiteurs une première lecture de l'offre du salon, selon une double classification géographique et aromatique.

Les Ateliers de l'École du Vin de Bordeaux

Ces échantillons préalablement dégustés par un jury d'œnologues-experts au sein du VINIPÔLE Bordeaux-Aquitaine, seront caractérisés sur le Free Tasting de la façon suivante :

- ÉLÉGANTS (boisé et souple)
- SÉDUISANTS (structuré, fruité)
- GOURMANDS (fruité, souple)
- PUISSANTS (structuré, boisé, épicé)

Des ateliers de 30 minutes (10 à 15 personnes) seront proposés aux visiteurs. Ceux-ci bénéficieront de conseils gratuits de la part des professionnels du CIVB autour de 3 thématiques :

- Construire sa carte des vins
- La vente additionnelle
- Réussir ses accords mets et vins

Des dégustations entre les ateliers seront proposées
La pré-inscription à ces ateliers se fera en amont du salon sur le site **www.exphotel.fr**

3. Tendance Hôtellerie : variations sur la chambre et son accessoirisation

Pour illustrer la mouvance d'hôtels "à vivre", le nouvel espace « **Tendance Hotellerie** » suggère en trois temps la force de l'accessoirisation au travers de trois chambres. Elles seront composées d'une base commune de mobilier mais offriront toutes un univers différent.

Trois chambres, trois atmosphères et trois façons d'appréhender l'espace, en modulant les rangements, les accessoires ou encore les éclairages :

- Au sein de l'univers **Urban Jungle**, le vert, les matériaux naturels et autres textures à base de fibres végétales sont à l'honneur. Motifs ethniques et plantes omniprésentes y recréent un univers végétal au coeur de la ville. Sauvage et authentique, la chambre devient alors un environnement paisible et ressourçant.
- D'inspiration plus classique avec une touche de modernité, la chambre **Romantique Chic** mise sur des couleurs feutrées et poudrées, toutes en apaisement. Du dessin des accessoires aux jeux de juxtaposition, cet espace aux faux airs de boudoir déploie dans une féminité affichée les nouveaux codes du confort.
- Enfin, un vent de Sud Ouest souffle sur la dernière chambre **Esprit Bassin**, où le bois se mêle à des nuances de bleu allant jusqu'au blanc, ponctuées de touches de jaune. Dans cet espace tout en élégance et en discrétion, l'esprit bord de mer, loin des clichés, offre une expérience sereine et solaire comme un avant-goût de vacances.

BORDEAUX DEVIENT CAPITALE DE LA GASTRONOMIE ET DE L'ART DE VIVRE DU 17 AU 21 NOVEMBRE !

Cette année, Exp'Hôtel renforce ses liens avec la 4ème édition de Bordeaux S.O GOOD, le Festival de la Gastronomie et de l'Art de vivre, ouvert au grand public du 17 au 19 novembre à la Grande Halle Gourmande et au Palais de la Bourse de Bordeaux.

Québec à l'honneur !

Une collaboration qui s'illustre notamment sur le plan de la communicaion et de l'offre producteurs. C'est dans ce cadre, que des professionnels du Québec présents sur Bordeaux S.O GOOD auront un espace dédié sur Exp'Hôtel à partir du lundi 20 novembre, pour la présentation de produit locaux. Cette participation sera également accompagnée de la venue d'une délégation de la ville canadienne avec notamment la venue des trois chefs : Martin Gagné, Simon Renaud et Arnaud Marchand.

EXP'HOTEL
BORDEAUX
du 19 au 21 novembre 2017
Le salon de l'Hôtellerie, de la Restauration
et des Métiers de Bouche

Bordeaux
S.O GOOD
FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE ET DE L'ART DE VIVRE

ANNEXES

12 CONCOURS À L'AFFICHE

Philippe Etchebest

TROPHEE PHILIPPE ETCHEBEST

Lundi 20 novembre

Espace concours 1

Temps fort incontournable d'Exp'Hôtel, ce concours culinaire en partenariat avec l'UMIH 33, présidé par le Chef Philippe Etchebest et porté par François Adamski et Johan Leclerre est destiné aux chefs cuisiniers en activité au niveau national. Les participants ont pour mission de réaliser une entrée autour du thème de l'huître de la saucisse et du pied de cochon, ainsi qu'un plat autour du thème du lieu jaune et du caviar, accompagnés de garnitures au choix.

1er prix : Un chèque de 5 000€ et une dotation de matériel et/ou de produits alimentaires fournis par des partenaires du salon, liés à l'univers de la gastronomie pour une valeur approximative globale de 1 500€.
2ème prix : Un chèque de 2 500€ et une dotation de matériel et/ou des produits alimentaires fournis par des partenaires du salon, liés à l'univers de la gastronomie pour une valeur approximative globale de 500€.
3ème prix : Un chèque de 1 000€ et une dotation de matériel et/ou des produits alimentaires fournis par des partenaires du salon, liés à l'univers de la gastronomie pour une valeur approximative globale de 200€.

Philippe Etchebest, Meilleur Ouvrier de France et Chef doublement étoilé
François Adamski, Meilleur Ouvrier de France et Président de la Team France au Bocuse d'Or
Johan Leclerre, Meilleur Ouvrier de France

TROPHEE CRIOLLO

Dimanche 19 novembre

Espace concours 1

Le Trophée Criollo se compose du Trophée Pierre Mirgalet et du Trophée Thierry Bamas et s'adresse aux Artisans chocolatiers et Artisans Pâtissiers.
L'épreuve du Trophée Pierre Mirgalet se compose du montage d'une pièce artistique en chocolat sur le thème « Haute Couture », de la réalisation de 40 bonbons à base de chocolat et fruits, de 10 tartelettes chocolat et fruits et d'un goûter au chocolat pour 15 personnes.
L'épreuve Trophée Thierry Bamas repose sur le montage sur place d'une pièce artistique en sucre et pastillage.
Le candidat ayant obtenu le plus de points dans l'un des deux trophées remportera le Trophée Criollo qui permet une qualification pour la finale nationale du «World Chocolate Master Barry».

Pierre Mirgalet, Meilleur Ouvrier de France Chocolatier Confiseur
Thierry Bamas, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

Pierre Mirgalet

Thierry Bamas

Mickaël Morieux

TROPHEE MICKAËL MORIEUX

Dimanche 19 - lundi 20 - mardi 21
Espace Boulangerie

Ce concours de boulangerie piloté par Mickaël Morieux, est ouvert aux professionnels de la boulangerie (artisans, ouvriers, enseignants, démonstrateurs etc..) en activité ou en formation au niveau national. Les candidats devront préparer : une viennoiserie, un sandwich jambon/beurre « revisité », une création personnelle 8 pièces (Sandwich équilibré), une création originale en pain 6 pièces de 300g cuites, et une Tradition Française 15 pièces.

1er prix : Une dotation de matériel et/ou de produits alimentaires fournis par des partenaires du salon, liés à l'univers de la boulangerie pour une valeur approximative globale de 3000€
2ème prix : Une dotation de matériel et/ou des produits alimentaires fournis par des partenaires du salon, liés à l'univers de la boulangerie pour une valeur approximative globale de 1500€
3ème prix : Une dotation de matériel et/ou des produits alimentaires fournis par des partenaires du salon, liés à l'univers de la boulangerie pour une valeur approximative globale de 750€.

Mickaël Morieux, Meilleur Ouvrier de France Boulanger 2011

EPREUVES QUALIFICATIVES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE

Lundi 20 novembre
Espace concours 2 **New 2017**

Joël Mauvigney et Bernard Perot ont l'honneur de promouvoir leur métier en présentant des expositions d'oeuvres en buffet. Les jeunes espoirs et chefs charcutiers traiteurs seront jugés sur le choix et l'originalité des recettes proposées.

Joël Mauvigney, Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur, Président de la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs
Bernard Perot Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur, Président de la classe 3 du concours

Joël Mauvigney

Michel Rolland

CONCOURS DE SOMMELLERIE MICHEL ROLLAND

Lundi 20 novembre

Ce concours organisé par le CIVB est ouvert aux professionnels de la restauration (serveurs, chefs de rang, sommeliers, maîtres d'hôtel) de la Nouvelle Aquitaine. Il vise à les sensibiliser aux vins de Bordeaux et au métier de sommelier en mettant à l'épreuve les connaissances à la fois théoriques et pratiques.
Les 8 candidats ayant obtenus le plus de points à l'épreuve théorique seront qualifiés pour l'épreuve pratique.
Les candidats recevront une note sur 20 attribuée sur les critères de reconnaissance du vin et de commentaires de dégustation

1er prix : Un séjour pour une personne pour participer au VINEXPO HONG KONG d'une valeur globale approximative de 2.000 € TTC. Durée totale du séjour 5 jours.
2ème prix : Une dotation en vins de Bordeaux d'une valeur approximative de 500 € TTC.
3ème prix : Visite d'un château viticole de la région avec repas sur place et dégustation de vins d'une valeur approximative de 300 € TTC.

Didier Lasserre

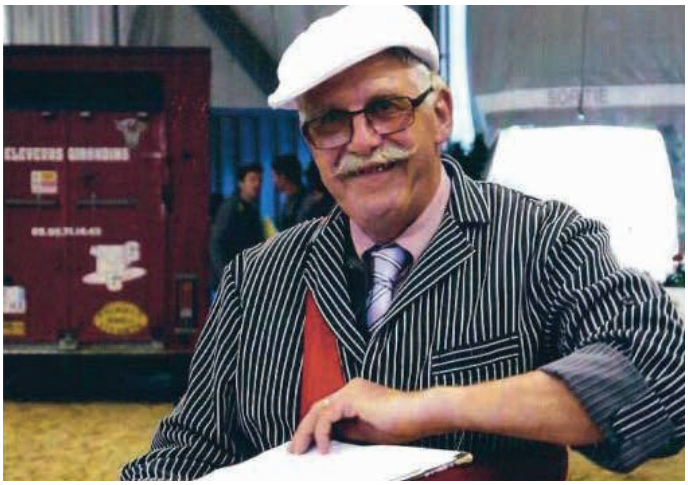
CONCOURS SERVICE EN SALLE UMIH 33

Mardi 21 novembre
Espace concours 2

Piloté par Didier Lasserre et l'UMIH 33, ce concours est réservé aux écoles hôtelières, lycées professionnels, lycées technologiques et instituts de la région de la Nouvelle Aquitaine. Il est dédié aux missions de service et se déroule en deux temps : Arts de la table (dressage de table) et Techniques de préparation (tranchage de viande, réalisation d'un tartare de poisson et préparation de poires flambées).

1er prix : dotation matérielle fournie par un partenaire du salon, lié à l'univers de la gastronomie et d'une valeur approximative de 445€
2ème prix : dotation matérielle fournie par un partenaire du salon, lié à l'univers de la gastronomie et d'une valeur approximative de 255€
3ème prix : dotation matérielle fournie par un partenaire du salon, lié à l'univers de la gastronomie et d'une valeur approximative de 116€

Didier Lasserre, membre de l'UMIH33 (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie de la Gironde), Meilleur Ouvrier de France 2007.



Daniel Huvier

TROPHÉES DANIEL HUVIER / PRO NATIONAL

DImanche 19 novembre
Espace boucherie

Ce concours piloté par Daniel Huvier, met à l'épreuve les professionnels de la boucherie en activité sur le plan national. À partir d'une pièce de viande qu'ils auront choisie, les candidats devront réaliser un étal artistique sur le thème « La boucherie dans la préhistoire».

Danier Huvier, médaille d'argent du Meilleur Ouvrier de France année 1986 et 4 fois finaliste au concours MOF Boucher

CONCOURS NATIONAL ARTISTIQUE - BOUCHERIE ÉTAL FÉMININ / PRO NATIONAL

Lundi 20 novembre **New 2017**
Espace boucherie

Concours national piloté par Daniel Huvier. Les femmes de la profession sont mises à l'honneur pour la première fois. Elles devront réaliser un étal artistique autour du même thème que les deux autres concours pilotés par Daniel Huvier.

CONCOURS RÉGIONAL BOUCHERIE ÉTAL ARTISTIQUE

Mardi 21 novembre
Espace boucherie

Concours régional piloté par Daniel Huvier.
Les apprentis devront réaliser un étal artistique autour du même thème que pour la compétion nationale «La boucherie dans la préhistoire».

Marcel Lesoille

CONCOURS LA PERLE D'OR ATLANTIQUE

dimanche 19 novembre
Espace concours 2

Piloté par Marcel Lesoille, quintuple champion du monde d'ouverture d'huîtres, ce concours d'élaboration de plateau de fruits de mer est réservé aux écaillers et écaillères professionnels de la région Nouvelle Aquitaine.

CONCOURS ETAL FRUITS ET LEGUMES – METRO

Mardi 21 novembre
Espace concours 2

Le « concours étal fruits et légumes – Metro » est destiné aux professionnels (commerçants de marchés, détaillants primeurs spécialisés, employeurs de magasins de proximité) en activité dans la Nouvelle Aquitaine. Les candidats sélectionnés doivent présenter le plus bel étalage de fruits et légumes dans l'heure impartie. Jugés notamment sur l'harmonie des couleurs, l'organisation et la régularité d'exposition des produits, les candidats doivent exprimer tout leur professionnalisme et leur motivation au travers de présentations particulièrement attrayantes. Les réalisations sont évaluées par un jury composé de professionnels de la filière.

1er prix : Bon d'achat METRO d'une valeur de 500€
2ème prix : Bon d'achat METRO d'une valeur de 300€
3ème prix : Bon d'achat METRO d'une valeur de 200€

CONCOURS GARGANTUA

Mardi 21 novembre
Espace concours 1

Organisé chaque année par RESTAU'CO, Le Gargantua est le concours du meilleur cuisinier de collectivité en gestion directe de France. Les candidats seront jugés sur la technicité, la créativité et l'art de la présentation.
Les cuisiniers de toutes les collectivités et de la Nouvelle Aquitaine ont accès aux sélections sur dossier.

Banque Alimentaire
de Bordeaux et de la Gironde

La BABG, partenaire d'Exp'Hôtel

Pour la seconde fois, la Banque Alimentaire de Bordeaux et de la Gironde est partenaire du Salon Exp'Hôtel. La collecte de denrées auprès des exposants en fin de Salon s'inscrit dans la mission de la BABG : lutter contre le gaspillage alimentaire pour nourrir les plus démunis.

Dans le cadre de ce partenariat, une équipe de la BABG viendra sur site, l'après-midi du mardi 21 novembre, dernier jour de la manifestation, collecter les denrées offertes par les exposants. Elles seront ensuite transportées dans les camions réfrigérés de la BABG.

La BABG, au service des plus démunis

Chaque semaine, la BABG fournit une aide alimentaire (fruits et légumes, produits laitiers, viandes, lait, produits secs...) à plus de 17600 bénéficiaires girondins, via plus de 130 associations, CCAS et CIAS. Cela représente près de 99 euros par mois et par bénéficiaire.

La Banque s'appuie sur un noyau dur de près de 200 bénévoles et 17 salariés. Pour la grande collecte nationale du dernier week-end de novembre, près de 2500 personnes sont mobilisées sans oublier près de 1200 bénévoles pour les opérations de tri qui suivent.

FICHE PRATIQUE EDITION 2017

GOUVERNANCE DU SALON

Président d'Exp'Hôtel : le Chef Philippe Etchebest
Président du comité de pilotage : Franck Chaumes (Vice-Président de l'UMIH 33 en charge de Bordeaux Métropole)

Directrice du Salon : Delphine Demade

Un événement organisé par
CONGRÈS ET EXPOSITIONS DE BORDEAUX

LIEU ET INFORMATIONS PRATIQUES :

Parc des Expositions de Bordeaux - Hall 1
Du 19 au 21 novembre 2017 - 9h-18h

CONTACTS PRESSE :

Agence 14 Septembre
T : 01 55 28 38 28
Marie-José Rousset
mariejoserousset@14septembre.fr
M : 06 07 70 37 93
Stéphanie Morlat
stephaniemorlat@14septembre.fr
M : 06 11 35 39 01

Congrès et Expositions de Bordeaux
Marie-Sol Fournier & Elodie Campello
presse@bordeaux-expo.com
05 56 11 99 43/32
Retrouvez les visuels
et toutes les informations presse sur
www.exphotel.fr

Retrouvez les visuels
et toutes les informations presse sur
www.exphotel.fr

UN ÉVÉNEMENT EN PARTENARIAT AVEC :

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

L'UMIH 33, partenaire historique, est impliqué dans l'organisation d'Exp'Hôtel sur le plan stratégique et opérationnel. Franck Chaumès, Vice-président de l'UMIH 33, est le Président du Comité de pilotage du salon.

Issue du regroupement de plusieurs organisations patronales, l'UMIH représente, défend et promeut les professionnels indépendants de l'hôtellerie, de la restauration, des bars, des cafés, des brasseries, du monde de la nuit et des professions saisonnières, dans toutes les régions et départements de France.

Fédérant 85% des entreprises syndiquées indépendantes, l'UMIH est le premier syndicat patronal du secteur CHRD (cafés - hôtels - restaurants - discothèques) et l'un des plus importants syndicats patronaux français.
L'UMIH est présente et active dans tous les départements français, en métropole et en outre-mer, avec plus de 2 000 élus et 300 collaborateurs qui assurent au quotidien la promotion et la défense de nos professions.
L'UMIH est ainsi en contact direct avec les établissements adhérents et en mesure de les accompagner au quotidien dans la gestion de leur entreprise. Ce maillage territorial permet une connaissance du terrain et une appréhension globale et précise des enjeux du secteur.

L'UMIH en bref
85% des entreprises syndiquées du secteur CHRD
Plus de 2 000 élus
300 collaborateurs
Une présence dans tous les départements français (métropole et outre-mer)
Des indépendants en activité au service de toute la profession

UN ÉVÉNEMENT EN PARTENARIAT AVEC :

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
Aquitaine Gironde

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat Interdépartementale - section Gironde accompagne les entreprises artisanales de Gironde. Partenaire historique d'Exp'Hôtel et membre actif du Comité de Pilotage, elle soutient notamment le salon dans la programmation de conférences et tables-rondes.

La Délégation Gironde de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Interdépartementale (CMAI 33) accompagne les 35 000 entreprises artisanales girondines des secteurs du bâtiment, de l'alimentation, des services et de la production. Partenaire historique d'Exp'Hôtel et membre actif du Comité de Pilotage, elle soutient notamment le salon dans la programmation de conférences et tables-rondes. Elle organise cette année pour la première fois un village d'artisans fournisseurs du secteur CHR.

Animée et gérée par des artisans élus, la CMAI 33 est l'organe représentatif des intérêts généraux de l'artisanat Girondin auprès des pouvoirs publics et des collectivités. Pour mener à bien ses missions, elle travaille en concertation avec les Organisations Professionnelles de l'Artisanat et l'ensemble des acteurs locaux. Elle contribue à la promotion de la « Première entreprise de France » et offre un ensemble de services aux entreprises.

La CMAI 33 est, de ce fait, l'interlocuteur privilégié pour accompagner le créateur ou repreneur, le chef d'entreprise artisanale, son conjoint, ses salariés et apprentis dans chaque étape de leur vie professionnelle : formation, accompagnement, conseils pour les artisans de Gironde dans la création, reprise, le développement et la transmission d'entreprise, la formation initiale et continue, le recrutement...

QUELQUES CHIFFRES CLÉS :

Bordeaux :

- + 6 millions de visiteurs (chiffres Tourisme Bordeaux et Congrès) 2016.
- 4, 4 millions de nuitées :
  - + 7,7 % nuitées étrangères
  - + 4, 3 % nuitées françaises
- Taux d'occupation :
  - Hôtels : 70, 4 %
  - Clients affaires : 52 %
- Aéroport : 5, 8 millions de passagers
- Port : 33 200 passagers

Sources : Office de tourisme et de Congrès Bordeaux Métropole juin 2017

La métropole de Bordeaux rafle de nombreux classements

- Bordeaux la 1ère ville la plus tendance selon le Classement Lonely Planet pour 2017
- Bordeaux : 1ère ville de France avec le plus grand nombre de restaurants par habitant.
- La ville de Bordeaux, élue reine de la gastronomie par le classement Atabula 2017 / 1ère ville française où l'on mange le mieux au restaurant.

Nouvelle Aquitaine :

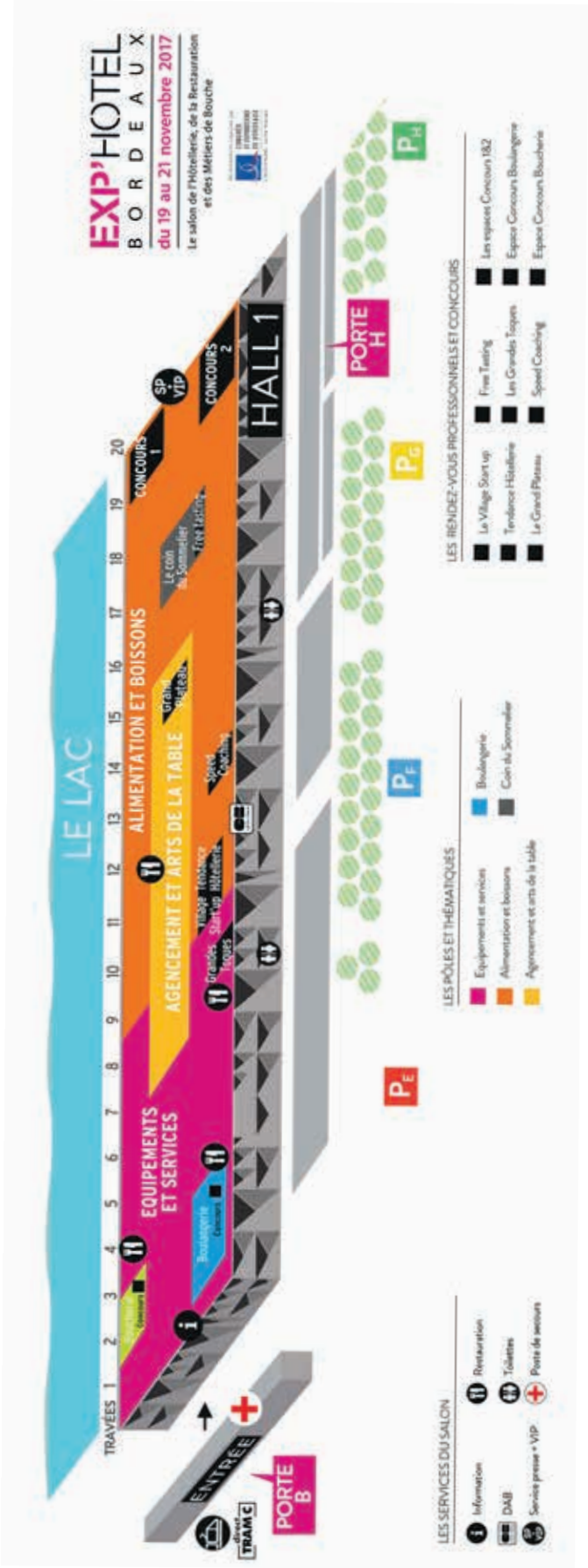
La Nouvelle Aquitaine dispose d'un véritable vivier de savoir-faire et d'entreprises de renom dans la restauration et l'alimentation.

- 1ère région en termes de fréquentation hôtelière.
- 1ère région pour la production agro-alimentaire.
- 43 000 professionnels de la restauration traditionnelle.

EXP'HOTEL
BORDEAUX
du 19 au 21 novembre 2017
Le salon de l'Hôtellerie, de la Restauration et des Métiers de Bouche

FICHE PRATIQUE EDITION 2017

PLAN DU SALON



CONTACT PRESSE AGENCE 14 SEPTEMBRE // T : 01 55 28 38 28 :
Stéphanie MORLAT : stephaniemorlat@14septembre.fr // M : +33 6 11 35 39 01
Marie-José ROUSSET : mariejoserousset@14septembre.fr// M : +33 6 07 70 37 93