

**7ème édition du Salon Exp'Hôtel Bordeaux du 23 au 25 Novembre
au Parc des Expositions de Bordeaux**

Tous les deux ans, les professionnels des filières TCHRD (Traiteur Café Hôtels Restaurants Discothèques) et des métiers de bouche, se retrouvent pendant trois jours à Exp'Hôtel, pour un Salon néo aquitain qui nourrit une même ambition : partager, transmettre et innover. Un événement présidé par le Chef Stéphane Carrade*, 2 étoiles Michelin et 1 étoile verte.

Construit autour de nouvelles initiatives et d'une offre représentative du marché avec 370 exposants au rendez-vous, ce temps fort a pour mission d'inspirer l'avenir de ces professionnels et d'accompagner la dynamique de secteurs en pleine transformation. Son ambiance festive, avec notamment ses 15 concours de haut niveau (dont 6 nouveaux) qui font vibrer la profession, la présence de 140 Chefs étoilés, MOF, de plus de 100 candidats, en fait aussi une parenthèse très attendue des professionnels.

Musclée dans son offre "Food & Hospitality", affirmée dans son ancrage régional, ouverte à 6 nouveaux concours (15 concours au programme), cette 7ème édition s'annonce dense, ambitieuse et en prise directe avec les enjeux de la profession avec sa programmation de conférences et tables rondes.

**Chef Stéphane Carrade du Skiff Club - Hôtel Ha(a)itza à Pyla-sur-Mer*

Une production Beam, avec le soutien de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie Gironde (UMIH 33) et de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine - Gironde (CMA NA 33) et en partenariat avec le Club Hôtelier Bordeaux Métropole (CHBM).

<https://www.exphotel.fr/>