



SHOW DEVANT !

EXP'HÔTEL 2023 ouvre ses portes dans 4 jours

Trois journées d'effervescence attendent les professionnels des secteurs "Food et Hospitality" au Parc des Expositions de Bordeaux. Du 19 au 21 novembre, le Salon EXP'HÔTEL réunira 350 exposants et 120 Chefs et MOF pour une 6ème édition vive, intense et festive. Un rendez-vous qui marque aussi les 10 ans de la manifestation relancée en 2013 au cœur de la capitale girondine.

Rappel des grandes composantes du millésime 2023 et coup d'œil sur le programme de la première journée ...

LE CARREFOUR RÉGIONAL DE RÉFÉRENCE DE LA FILIÈRE CHR

Sous la nouvelle présidence du **chef doublement étoilé Stéphane Carrade** (du Skiff Club, hôtel Ha(a)itza, Pyla-sur-mer-33), le Salon signé Bordeaux Events and More et soutenue par l'UMIH 33 et la Chambre des Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine - Gironde, dévoilera la dernière vitrine de produits et de solutions au travers de cinq univers d'exposition, dont un nouveau, le secteur Véhicules.

Soucieux de répondre aux enjeux croisés des professionnels, EXP'HÔTEL traitera en fil rouge, de **responsabilité sociétale**, et cherchera à répondre aux questions qui animent les hôteliers, les restaurateurs et les professionnels des métiers de bouche en matière de **recrutement**, de **mobilité** ou encore de **gestion des biodéchets**.

Pour 2023, le Salon assure aussi **une plus grande place au secteur de l'hôtellerie** et à ses propres défis de réinvention avec la reconstitution d'un espace immersif de 136 m² "le CORNER HOSPITALITY" et la proposition d'un programme d'échanges dédié aux hôteliers.

Plein feu également sur l'innovation avec, en parallèle d'un catalogue Nouveautés et d'un ESPACE START-UP, l'organisation du premier TROPHÉE DE L'INNOVATION HÔTELLERIE TOURISME LAB - ADI EXP'HÔTEL (mardi 21 novembre - avec l'Agence de Développement et d'Innovation Nouvelle-Aquitaine).

15 CONCOURS ET CHALLENGES DE HAUT NIVEAU

Pendant ces trois journées, le Salon sera aussi le théâtre de 15 épreuves pluridisciplinaires, de niveau international, national ou régional, qui réuniront le fleuron et les futurs talents, qu'ils soient cuisiniers, chocolatiers, pâtisseries, bouchers, charcutiers-traiteurs, sommeliers, boulangers, maîtres d'hôtel, bartenders ou encore écaillers ... professionnels, apprentis ou bien étudiants ... avec **7 épreuves inédites inscrites au menu 2023**, dont le très attendu "**Trophée Excellence Klésia**" (présidée par le Chef Stéphane Carrade, cette épreuve de haut niveau verra s'affronter 6 chefs incarnant l'avenir de la gastronomie française). Des "compétitions-spectacles" hautement inspirantes pour les générations à venir !

TOUS LES CONCOURS

COUP D'ENVOI CE DIMANCHE 19 NOVEMBRE

EXP'HÔTEL accueillera les visiteurs professionnels dès 9h pour une première journée marquée par un **temps fort inaugural (à 11 H)** et la succession de **plusieurs concours et challenges** : **Championnat du Monde des Ecaillers**, **Meilleur Espoir du Championnat du Monde des Ecaillers**, **Trophée Mickaël Morieux (boulangerie)**, **Trophée Daniel Huvier (boucherie)**, **Trophée Criollo (chocolatier)**. Mais aussi au programme : des **pitches assurés par des entreprises innovantes** et un premier round des interventions du **Grand Plateau** avec la CMA-Gironde autour de la thématique "Coût des carburants, pollution, nouvelles réglementations, comment adapter mes pratiques de mobilité ?".

PROGRAMME COMPLET



Préparez votre venue !

**DU DIMANCHE 19 NOVEMBRE AU MARDI 21 NOVEMBRE
DE 9 H À 18 H**

Parc des Expositions de Bordeaux - Hall 1

Cours Jules Ladoumegue, 33300 Bordeaux
([Comment venir ?](#))

Visiteurs

- ▶ Exp'Hôtel est un salon réservé aux professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche - sur présentation d'un justificatif.
- ▶ Un badge d'accès est nécessaire, après enregistrement en ligne ou à l'accueil du Salon.
- ▶ Les visiteurs peuvent utiliser la plateforme web mobile *MyExphotel* pour organiser leur visite

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 ...

Une production

Beam
Bordeaux Events And More

En collaboration étroite avec

UMIH33
UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

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

