



Communiqué de Presse 09/09/2025

## EXP'HÔTEL 2025 : 14 CONCOURS SUR LE FEU ! DONT LE NOUVEAU "TROPHÉE MICHEL GUÉRARD"

Organisé du 23 au 25 Novembre au Parc des Expositions de Bordeaux, Exp'Hôtel 2025, le Salon du Grand Sud-Ouest des filières Food et Hospitality sera la scène de 14 concours - dont 7 épreuves inédites - ouverts aux professionnels et apprentis des secteurs de la restauration, de l'hôtellerie et des métiers de bouche. Cette programmation d'excellence, de niveau régional, national et international, fera d'Exp'Hôtel le tremplin de nouveaux talents qui se distingueront lors de ces challenges, sous le regard expert des nombreux Chefs et MOF membres des jurys. Le Salon est présidé par le Chef Stéphane Carrade doublement étoilé et une étoile verte du Skiff Club (Hôtel Ha(a)ïtza à Pyla-sur-Mer).

Parmi les défis de très haut niveau révélateurs des étoiles montantes de la gastronomie française, le **"Trophée Michel Guérard - Parrainé par la Maison Lafitte"**, grand concours national de cuisine professionnelle et très attendu dans la programmation d'Exp'Hôtel.

Figurent également à la carte, parmi les nouveaux concours : la *Sélection Grand Sud-Ouest du Trophée Masse*, concours consacré au foie gras ; *"L'Oyster King"* un défi international dédié à l'excellence du geste d'ouverture d'huîtres creuses, ou encore dans le secteur de l'hôtellerie, le *Trophée David Campbell* parrainé par FERRANDI Paris, Campus de Bordeaux et présidé par Maxime Blot MOF classe réceptionniste en hôtellerie.

Cette 7ème édition permettra aussi de retrouver des épreuves phares, comme le *Trophée Criollo Pierre Mirgale* (chocolatiers-pâtisseries), le *Trophée Mickaël Morieux* (boulangers), le *Trophée Daniel Huvier* (bouchers) complété cette année par deux nouveaux concours pour les bouchers pros et apprentis ... et de découvrir des professionnels en devenir avec notamment la reconduction du *Concours l'Expérience Restaurant Klesia - Jeunes Espoirs* (métiers du service en salle) et celle du *Challenge Jeunes Talents Malakoff Humanis* (apprentis cuisiniers).

Le Trophée Michel Guérard  
- Parrainé par la Maison Lafitte



- Clôture des candidatures le 21 Octobre
- Epreuve Lundi 24 Novembre de 8h à 13h45

### *Une scène d'exception où brille la haute gastronomie*

Portant le nom du chef emblématique triplement étoilé et figure majeure de la haute gastronomie française Michel Guérard, ce concours national prestigieux est présidé par Hugo Souchet, Chef des Cuisines des Prés d'Eugénie.

Destinée aux chefs cuisiniers professionnels, l'épreuve mettra en lumière l'innovation culinaire, la maîtrise des techniques gastronomiques, avec des critères de notation autour du fondement de la recette, de l'originalité de l'interprétation, la présentation des plats proposés, la dégustation.

6 candidats disposeront de 4h30 pour réaliser deux recettes pour 7 personnes :

- > Une entrée à l'assiette sur le thème "Le foie gras au bouillon"
- > Un plat sur le thème "Poisson de pêche durable cuit aux algues".



"L'excellence professionnelle est au cœur de la mission d'Exp'Hôtel, les concours qui s'y déroulent permettent d'aider et de faire avancer la nouvelle génération"  
le Chef Stéphane Carrade.

# Révélateurs de talents

TOUS LES CONCOURS 2025 EN UN CLIN D'OEIL

## *Découvrir les futurs grands noms de la gastronomie*

- **Le Trophée Michel Guérard - Parrainé par la Maison Lafitte** - Cuisiniers pro NEW
- **La Sélection Grand Sud-Ouest du Trophée Masse** - Jeunes Chefs / Cuisiniers pro NEW
- **Le Challenge Jeunes Talents Malakoff Humanis** - Apprentis cuisiniers

## *Faire rayonner l'audace et la virtuosité des artisans du goût*

- **Le Trophée Criollo Pierre Mirgalet** - Chocolatiers et pâtisseries pro
- **Le Trophée Mickaël Morieux** - Boulangers pro et apprentis

## *Récompenser le travail des grands professionnels de la boucherie*

- **Le Trophée Daniel Huvier** - Bouchers pro
- **Le Concours Régional Boucherie - Pro & Apprenti** - Bouchers pro et apprentis NEW
- **La Sélection Départementale Meilleur Apprenti de France Boucher - Sorovisa** - Apprentis Bouchers NEW

## *Deux nouveaux challenges pour les maîtres écaillers*

- **L'Oyster King - Championnat du monde d'ouverture d'huîtres creuses** - Ecaillers Pro NEW
- **La Sélection Régionale du Championnat de France des Ecaillers (Arcachon - Aquitaine)** - Ecaillers pro NEW

## *Valoriser le sens du service et l'art de recevoir*

- **Le Trophée David Campbell - Parrainé par FERRANDI Paris, Campus de Bordeaux** - Professionnels et étudiants NEW
- **Le Concours l'Expérience Restaurant Klesia - Jeunes Espoirs** - Etudiant service en salle
- **La Finale nationale Big Challenge UMIH Formation** - Bartenders pro
- **La Course des Garçons de Café - Trophée Abatilles** - Serveurs pro et en formation

## La Sélection "Grand Sud-Ouest" du Trophée Masse



- **Régional** - Ouvert aux jeunes chefs et cuisiniers pro - sur dossier
- Concours piloté par La Maison Masse
- Lundi 24 Novembre

### Foie gras et vanille en tête-à-tête gastronomique

Le célèbre Trophée dédié au foie gras a retenu le Salon Exp'Hôtel pour organiser sa sélection bordelaise, pour sa 17ème édition. Témoin de l'évolution des goûts et des modes, l'épreuve culinaire dédiée aux jeunes chefs portera sur un nouveau sujet sucré-salé audacieux (entrée chaude) : du canard gras, du foie gras et de la vanille. Le second sujet vise à mettre en valeur plusieurs pièces de canard gras accompagné de choux de saison, et de 8 croustilles de cœurs de canard et foie gras, sauce à base d'une baie.

## Le Challenge Jeunes Talents Malakoff Humanis

- **Régional** - Ouvert aux élèves de première et terminale (bac pro) de Nouvelle-Aquitaine âgés de 21 ans
- Pilotes : Eric Faget Président de l'ACCOT Gironde et Guillaume Buisson Vice-Président de l'ACCOT Gironde.
- Mardi 25 Novembre

### L'épreuve qui défie l'imagination des jeunes toques

Chaque établissement présentera un binôme de candidats composé de deux élèves et de leur "coach". Leur mission : réaliser 30 portions salées (15 portions de mises en bouches froides sur le thème "végétale avec une légumineuse" et 15 portions de lunchs chauds sur le thème "terre et mer") et 30 portions de mignardises sucrées autour de la "Pomme du Limousin". Dernière étape : envoi/dressage des pièces salées puis sucrées.



## Le Trophée Criollo Pierre Mirgalet

- **National** - Ouvert aux chocolatiers et pâtisseries professionnels
- Pilote : Pierre Mirgalet, MOF Chocolatier
- Dimanche 23 Novembre

### Culture pop japonaise et chocolat !

Les professionnels de la pâtisserie et de la chocolaterie ont rendez-vous sur le Salon pour promouvoir la gastronomie chocolatée et faire valoir leur haute technicité et leur esprit créatif lors du montage d'une pièce artistique chocolat et sucre autour du thème : "**Les Héros de Manga**" ! 20 sucettes en chocolat ou sucre en adéquation avec la pièce réalisée et 50 petits fours secs végan devront accompagner leur création. Les candidats devront aussi apporter 40 bonbons de chocolat ganache bi-couches. Forme libre, noir ou lait.

## Le Trophée Mickaël Morieux

- **National** - Ouvert aux artisans boulangers en activité ou en formation
- Pilote : Mickaël Morieux, MOF Boulangerie, Champion de France et Vice-Champion du Monde de Boulangerie, Expert Métier Worldskills et Abilympics France
- Du Samedi 22 Novembre au Mardi 25 Novembre

### 6 duos appelés à bousculer le célèbre sandwich français

Ce concours réunira 12 candidats (6 binômes) pro et apprentis. Un challenge de longue haleine appelant à différentes créations :

- > Viennoiseries : croissants, brioches, viennoiseries à base de brioche, 3 formes différentes à base de pâte feuilletée levée,
- > Revisiter l'emblématique sandwich jambon/beurre par la forme, le goût, la texture, etc... en 8 pièces,
- > La seconde vie des produits est également valorisée avec la réalisation de 8 pièces sur la base de chapelure,
- > Deux réalisations imposées : tourte auvergnate, couronne bordelaise, pain au levain ou tradition française.



## Le Trophée Daniel Huvier

- **National** - Ouvert aux chefs d'entreprises, employés et Formateurs des CFA ou écoles professionnelles justifiant d'un CAP, BEP, BP, BM ou BAC Professionnel dans la spécialité et au minimum de 5 ans d'activité professionnelle dans la boucherie après obtention du diplôme. Sont exclus du concours les Meilleurs Ouvriers de France.
- Dimanche 23 Novembre

## Le Concours Régional Boucherie - Pro & Apprentis 2025

- **Régional** - Ouvert à toutes les entreprises formant un jeune en BP et à tous les Centres de Formation d'Apprentis et Lycées Professionnels de Nouvelle-Aquitaine. Sont admis à concourir, en binôme, un patron ou un formateur de centre d'apprentis accompagné d'un jeune en cours de formation BP
- Lundi 24 Novembre

### *Deux générations de bouchers autour du thème "Bordeaux, son fleuve et ses ponts"*

Les candidats de ces deux concours relèveront le défi de réaliser un étal artistique de viande. Une édition qui mettra à l'honneur le cadre bordelais des épreuves grâce au thème original et inspirant retenu par la Fédération des Artisans Bouchers Charcutiers et Bouchers Abatteurs de la Gironde : "Bordeaux, son fleuve et ses ponts".



NEW



## La Sélection Départementale Meilleur Apprenti de France Boucher - Sorovisa

- 6 candidats apprentis en deuxième année de CAP Boucher
- Lundi 24 Novembre

### *La mise en valeur du parcours, du savoir-faire et de l'engagement des apprentis bouchers*

Le concours se compose d'épreuves pratiques rigoureuses, reproduisant des situations concrètes du métier de boucher. Les candidats devront faire la démonstration de la maîtrise des gestes professionnels, de précision dans la découpe, de créativité dans la présentation, mais aussi de respect strict des règles d'hygiène et de sécurité.

NEW

## Oyster King : Championnat du Monde d'Ouverture d'Huîtres Creuses®

- **Mondial** - Ouvert aux écaillers(ères) professionnel(le)s au niveau international, exerçant dans un établissement alimentaire ou dans une activité en lien avec les produits de la mer (un candidat par nation représentée).
- Pilote : Marcel Lesoille, consultant et conseiller culinaire en produits de la mer, membre et Maître cuisinier de l'Association EURO-TOQUES France et de l'Académie Culinaire France, Ecailler par passion, Champion et détenteur de records du monde d'ouverture d'huîtres
- Dimanche 23 Novembre

### *Un savoir-faire d'exception à l'épreuve du temps et de la compétition*

Organisé pour la première fois sur Exp'Hôtel, le Championnat du Monde "Oyster King" mettra en lumière l'expertise et la précision de l'ouverture d'huîtres creuses. Les candidats devront ouvrir proprement le plus grand nombre d'huîtres creuses n°3. Ces derniers seront évalués sur la qualité de l'ouverture, la présentation, ainsi que le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Les meilleurs écaillers du monde devront allier vitesse, précision et élégance pour espérer décrocher le titre de Oyster King 2025.

## La Sélection Régionale du Championnat de France des Ecaillers (Arcachon - Aquitaine)

- **Régional** - Ouvert aux professionnels, amateurs et apprenants de la région
- Ce concours met les candidats à l'épreuve autour de trois temps forts : épreuve de connaissances, épreuve de vitesse et la réalisation de plateaux de fruits de mer.
- Dimanche 23 Novembre



NEW

Programme en cours de construction, plus d'informations très bientôt

## Le Concours l'Expérience Restaurant Klesia – Jeunes Espoirs

- **National** - Réservé aux élèves de BAC+1 (BTS MHR 1ère année ou Bachelor en cours de 1ère année) et aux élèves de terminale baccalauréat professionnel ou STHR, et aux élèves en année de mise à niveau
- Pilote : Serge Goulaieff, MOF Maître d'hôtel et expert Monde pour les Worldskills
- Mardi 25 Novembre

### *"Dresser la table du futur"*

Visant à valoriser les métiers du service en salle en soulignant leur rôle essentiel dans l'expérience client, ce concours se compose de trois épreuves pratiques :

> "Arts de la Table" : dresser une "Table de restaurant gastronomique", ronde de 2 couverts et de 2 chaises, sur le thème de l'exposition universelle d'Osaka (Japon) "Concevoir la société du futur, imaginer notre vie de demain".

> "Technique de salle" : afin de montrer sa technicité, le candidat devra réaliser 3 assiettes de saumon fumé d'exception au buffet face au jury, tout en argumentant sur la technique utilisée et en présentant le produit travaillé.

> "Epreuve de sommellerie en anglais" : le candidat doit choisir, présenter, déboucher et réaliser un carafage du vin choisi pour accompagner le saumon fumé. S'en suivent une dégustation commentée et une proposition d'accords mets-vin (autre que le saumon fumé).

Une mise en situation complète au cours de laquelle le jury endossera le rôle de clients.



## Trophée David Campbell



- **National** - Ouvert aux réceptionnistes professionnels et étudiants
- Parrainé par FERRANDI Paris, Campus de Bordeaux et présidé par Maxime Blot, MOF Classe réceptionniste en hôtellerie.
- Lundi 24 Novembre et Mardi 25 Novembre

### *L'art de recevoir à son sommet*

David Campbell, ancien chef de réception au Ritz à Paris, a consacré sa carrière à promouvoir l'excellence du métier. En son honneur, est né en 1992 le Trophée David Campbell, un concours destiné à élire le meilleur réceptionniste, devenu international en 1995. Accueilli pour la première fois sur Exp'Hôtel, le Trophée David Campbell est porté par l'AICR France, parrainé par FERRANDI Paris, Campus de Bordeaux et présidé par Maxime Blot, MOF 2023.

Ouvert aux réceptionnistes pros et aux étudiants (2 catégories), ce challenge mettra à l'honneur les savoir-faire de l'accueil, de la gestion et du service, avec des épreuves (écrites et/ou orales) portant sur les connaissances des métiers de l'accueil.

## La Finale Nationale Big Challenge UMIH Formation

Une compétition au cours de laquelle barmen et barmaids mettront en valeur leur savoir-faire, leur créativité et leur technique en matière de mixologie. Un cocktail explosif de goût, de présentation, de rapidité d'exécution ... et parfois de véritables acrobaties de bouteilles et shakers.

*A vos shakers... les infos arriveront bientôt !*

*Date à retenir : Lundi 24 Novembre*



## La Course des Garçons de Café – Trophée Abatilles

- **Régional** - Ouvert aux professionnels, salariés des métiers de l'hôtellerie/restauration et aux étudiants en école hôtelière
- Lundi 24 Novembre (extérieur)

### *Une véritable institution célébrant l'art du service !*

**L'UMIH 33 organise, avec le soutien d'Abatilles, l'historique Course des Garçons de Café.** Cet événement qui incarne l'esprit, la grâce et la vivacité des serveuses et serveurs, puise ses origines en France puis s'est rapidement répandu dans de nombreuses villes à travers le globe, devenant un spectacle qui enchante à la fois les candidats et le public. Le défi : les participants devront équilibrer un plateau sur lequel seront posés une tasse à café, un verre d'eau et une bouteille d'eau Abatilles, s'inspirant du service dans un café. Les serveurs devront éviter les obstacles, les virages serrés et les imprévus tout en maintenant intacts les boissons sur leur plateau.



## Exp'Hôtel 2025 : fiche d'identité

Exp'Hôtel l'événement régional de référence des filières professionnelles Food & Hospitality, offre pendant 3 jours une vitrine des nouvelles tendances et solutions, équipements et services à destination des secteurs TCHRD (Traiteurs Cafés Hôtels Restaurants Discothèques) et des métiers de bouche (boulangers, pâtisseries, chocolatiers, charcutiers traiteurs, bouchers, fromagers, vignerons, sommeliers, poissonniers et écaillers, restaurateurs). Sa programmation avec des concours de haut niveau permet aussi de valoriser les savoir-faire d'excellence.

Une production Beam, avec le soutien de l'Union des métiers de l'hôtellerie restauration Gironde (UMIH 33) et de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine - Gironde (CMA NA 33), en partenariat cette année avec le Club Hôtelier Bordeaux Métropole (CHBM), la CCI Bordeaux Gironde, le CAMPUS DU LAC, FERRANDI Paris Campus de Bordeaux et Norm'Cuisines partenaire officiel des équipements des espaces concours du Salon.

### LA 7ÈME ÉDITION EN BREF

- Du Dimanche 23 au Mardi 25 Novembre au Parc des Expositions de Bordeaux
- 19 000 professionnels attendus
- 30 000 m<sup>2</sup> d'exposition
- 370 exposants
- 140 chefs pilotes, chefs étoilés et MOF

### 5 UNIVERS D'EXPOSITION

- Food & Cuisine
- Déco, Design et Aménagement
- Nouvelles Technologies
- Services
- Véhicules - Mobilité

### SAVOIR-FAIRE & INNOVATION

- Le Village des Savoir-Faire de Nouvelle-Aquitaine, avec Les Loc'Halles de Nouvelle-Aquitaine, l'AANA (l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine), la CMA NA 33 (Chambre de Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine - Gironde), l'AREA NA (Association Régionale des Entreprises Agroalimentaires de Nouvelle-Aquitaine), Tourisme Lab de l'ADI NA (l'Agence de Développement et d'Innovation Nouvelle-Aquitaine)
- Le Village des Startups en partenariat avec le Tourisme Lab de l'ADI NA
- Le Village des Hôteliers animé par le CHBM (Club des Hôteliers Bordeaux Métropole)
- Le Village de la Gastronomie Basque porté par l'association Ja(ki)tea

### 14 CONCOURS DE HAUT VOL

- 14 concours de haut niveau dont 7 nouveaux pour cette édition (régionaux, nationaux et internationaux) et plus de 100 candidats

### CONFÉRENCES & TABLES RONDES

- Conférences - formats courts sur des sujets d'actualité et d'avenir - animées par Bernard Boutboul Président Gira
- Des Tables Rondes "un jour une thématique" orchestrées par la CMA NA 33

### FOCUS HOSPITALITY

- Le Programme "Hôtel du Futur" initié par l'UMIH, l'UMIH NA et l'ADEME
- La Finale du Trophée David Campbell, concours parrainé par FERRANDI Paris, Campus de Bordeaux et présidé par Maxime Blot, MOF réceptionniste
- La remise du Trophée de l'Innovation Hôtelière par Tourisme Lab de l'ADI NA ...

### ET AUSSI ...

- "Les Artisans Charcutiers-Traiteurs font leur show !", animation pilotée par Joël Mauvigney MOF Charcutier Traiteur & Maître Artisan et Président du CNCT (Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs)
- Master Class "Pitch ton resto" avec le Chef Philippe Etchebest ...

*Exp'Hôtel une création Beam : Bordeaux Events and More est un acteur majeur incontournable de l'événementiel et du tourisme d'affaires à Bordeaux depuis plus de 100 ans.*

