



- AGENDA -

Exp'Hôtel le Salon des filières Food & Hospitality du Grand-Ouest

du 23 au 25 Novembre 2025 - Parc des Expositions de Bordeaux

Présidé par le Chef doublement étoilé Stéphane Carrade, Exp'Hôtel 2025 se prépare à mettre en lumière les initiatives et les solutions qui façonnent l'avenir des secteurs TCHRD (Traiteurs Cafés Hôtels Restaurants Discothèques) et Métiers de Bouche. Un temps fort de passionnés au service de professionnels passionnés, dont l'énergie incarnée par une quinzaine de concours de haut niveau, vise à partager les bonnes pratiques, transmettre émotions et goût de l'excellence. Cette 7ème édition qui réunira quelques 370 exposants, apportera aux visiteurs un contenu riche et innovant en portant les évolutions des différents marchés. Un rendez-vous stratégique pour tous les acteurs des secteurs Food & Hospitality. 19 000 professionnels sont attendus du 23 au 25 Novembre au Parc des Expositions de Bordeaux.

Piliers de ce grand rendez-vous fédérateur et convivial, 370 exposants

fournisseurs d'équipements, de matériels, services et conseils, proposeront une offre représentative du marché organisés autour de 5 univers d'exposition : Food et Cuisine ; Déco-Design-Aménagement ; Nouvelles technologies ; Services ; Véhicules - Mobilité et de 6 parcours thématiques pour une visite optimisée (Boulangerie-Pâtisserie ; Charcuterie-Traiteurs ; Snacking ; Hospitality ; Nouveautés - Innovation ; RSE).

L'accent sera mis aussi sur l'expérience de visite avec **différents villages** :

- Le Village des Savoir-Faire de Nouvelle-Aquitaine, soutenu par l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine - Gironde.
- Le Village des Startups, en partenariat avec l'Adi Tourisme Lab.
- Le Village des Hôteliers, animé par le Club des Hôteliers Bordeaux Métropole.
- Le Village de la Gastronomie Basque, porté par l'association Ja(ki)tea.

Exp'Hôtel 2025 renforce son offre Hospitality. Le secteur hôtelier est en pleine effervescence : expérience client personnalisée, évolution des espaces et des services, nouvelles technologies ... La programmation du Salon est pensée pour répondre aux attentes du secteur. Le Village des Hôteliers sera le point de rencontre des hôteliers sur le salon et il accueillera les remises de prix du concours du Meilleur Jeune Réceptionniste de Nouvelle-Aquitaine, la remise des prix du Trophée de l'Innovation Hôtelière Exp'Hôtel - Adi Tourisme Lab, la Master Class "Hôtel du futur" à destination des jeunes en formation et des conférences sur les enjeux de la filière hôtelière ...

Solidement ancré dans son territoire et tourné vers l'avenir, Exp'Hôtel continuera à valoriser également un **"business responsable"** et les démarches RSE, environnementales, écologiques et inclusives.



"Très heureux et honoré de présider, pour la deuxième édition consécutive, ce grand rendez-vous adressé à nos filières régionales et de retrouver d'ici quelques mois "l'esprit Exp'Hôtel", caractéristique de la biennale. Le Millésime 2025 sera plus que jamais sous le signe de l'élégance et de la tradition de notre Sud-Ouest."

Le Chef Stéphane Carrade doublement étoilé et une étoile verte du Skiff Club - Hôtel Ha(a)itza à Pyla-sur-Mer

Ces trois journées renouvelleront la promesse d'Exp'Hôtel Bordeaux : **mettre en scène l'excellence et la passion avec une quinzaine de concours** métiers et 140 chefs pilotes, chefs étoilés et MOF présents.

Une programmation qui reconduira bon nombre de compétitions phares, comme le Trophée Excellence Klésia présidé par le Chef Stéphane Carrade ... tout en réservant son lot de nouveautés, tels que le nouveau du Meilleur Jeune Réceptionniste de Nouvelle-Aquitaine piloté par Maxime Blot MOF 2023.

En parallèle de ces temps forts, **les tables rondes du Grand Plateau** orchestrées par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine - Gironde, aborderont de thématiques sur les enjeux des filières, avec l'intervention de Bernard Boutboul, Président de Gira Conseil

Un Salon complet, dynamisant et inspirant, dans un contexte où les enjeux de durabilité, de compétitivité, ou encore d'innovation en matière de services et d'expériences, restent au cœur des priorités des professionnels.



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 (Traiteur Café Hôtels Restaurants Discothèques) et des métiers de bouche (boulangers, pâtisseries, chocolatiers, charcutiers-traiteurs, bouchers, fromagers, vigneron, 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 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).

LA 7ÈME ÉDITION EN BREF :

- Du dimanche 23 au mardi 25 Novembre au Parc des Expositions de Bordeaux
- 19 000 professionnels attendus
- 30 000 m² d'exposition
- 370 exposants
- 140 chefs pilotes, chefs étoilés et MOF
- 15 concours de haut niveau (régionaux et nationaux) et plus de 100 candidats

5 UNIVERS D'EXPOSITION

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

NOUVEAUTES

- Village des Savoir-Faire de Nouvelle-Aquitaine
- Village des Hôteliers
- Village de la Gastronomie Basque
- Master class "Hôtel du futur"
- Remise des Prix du Trophée de la Nuit
- Le concours du Meilleur Jeune Réceptionniste de Nouvelle-Aquitaine

TEMPS FORTS ...

- avec les Loc'Halles by l'AANA (Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine)
- Les tables rondes du Grand Plateau (CMA NA33)
- Le Village des startups par l'Adi Tourisme Lab Nouvelle-Aquitaine
- la Journée de la Transmission le 25 Novembre avec la Master Class "Pitch ton Restau"
- La Course de Garçons de café
- L'afterwork des Exposants
- Trophée de l'Innovation Hôtelière Exp'Hôtel - Adi Tourisme Lab Nouvelle-Aquitaine ...

Président du Salon : Stéphane Carrade, Chef doublement étoilé et une étoile verte du Skiff Club Hôtel Ha(a)itza à Pyla-sur-Mer

Président Comité de Pilotage Exp'Hôtel : Franck Chaumès, Président de l'UMIH 33 et Président UMIH branche Restauration

Responsable du Salon : Valérie Bannier (Beam)

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.

