



Communiqué de Presse le 28/11/2025

EXP'HÔTEL 2025 : LA SAVEUR D'UNE BELLE EDITION

Avec la venue de 18 000 professionnels du 23 au 25 Novembre et la participation de 350 exposants, Exp'Hôtel a servi 3 journées intenses au cœur des enjeux des filières TCHRD et Métiers de Bouche. Présidée par le Chef Stéphane Carrade, cette 7^e édition a démontré la dynamique de secteurs qui avancent, innovent et se mobilisent collectivement dans un contexte où les professionnels doivent faire face à de nouveaux enjeux économiques.

A l'heure de la fermeture des portes du Salon, les premiers retours exposants soulignent une dynamique plutôt positive en termes d'affaires, portée par une recherche de solutions et d'innovations métiers mais aussi une solidarité professionnelle qui restera le marqueur fort de cette édition. Exp'Hôtel 2025 s'est révélé riche en rencontres business, porté par un visitorat qualifié et en temps forts avec 14 concours dont le Prestigieux Trophée Michel Guérard – Parrainé par la Maison Lafitte. Ce Trophée d'excellence a été remporté par le talentueux Théo Laussucq (Restaurant Le Gabriel, Bordeaux).

« Cette édition 2025 restera, pour moi, l'une des plus mémorables. Elle a été à l'image de nos métiers : généreuse, engagée et tournée vers l'avenir. Dans les allées, on a senti une vraie envie d'avancer ensemble, de partager et de transmettre. Les professionnels sont venus chercher des solutions, mais aussi retrouver cette énergie collective qui fait la force de nos métiers. C'est toute la générosité et l'âme du Sud-Ouest qui se sont exprimées pendant trois jours » résume le Chef Stéphane Carrade, Chef doublement étoilé et une étoile verte du Skiff Club – Hôtel Ha(a)ïtza et Président d'Exp'Hôtel.

DES CONTACTS DE QUALITÉ ORIENTÉS SOLUTIONS ET DES VISITEURS PORTEURS DE PROJETS

Exp'Hôtel 2025 aura offert pendant 3 jours un concentré d'inspirations, de solutions et d'échanges à des filières en pleine transformation.

Les fournisseurs, distributeurs, artisans relèvent de belles opportunités commerciales avec des commandes immédiates et des contacts prometteurs à court terme. Les exposants des univers *Food et Cuisine ; Décoration, Design et Aménagement ; Nouvelles Technologies ; Services et Véhicules – Mobilités* notent la venue d'un visitorat qualifié et des échanges "riches et concrets". Ils ont rencontré des visiteurs qui arrivent avec un projet déjà bien structuré sur leurs besoins prioritaires et viennent chercher des réponses rapidement opérationnelles. Très bon niveau d'affaires notamment du côté des professionnels – boulangerie, snacking et pâtisserie – où de nouveaux exposants se disent très satisfaits de leur première participation au Salon. A noter cette année la forte représentation des minotiers dans ce secteur.

Côté tendances, on a pu noter une demande croissante pour les nouvelles solutions responsables (solutions anti-gaspillage intégrées, emballage éco-conçus, compostable, réutilisables ...) et pour des équipements plus sobres (consommation, maintenance, durabilité ...). Les solutions digitales au service de l'expérience client, les matières premières locales, les innovations destinées à gagner en efficacité et attirer les équipes, les concepts culinaires adaptés aux nouvelles pratiques et attentes du consommateur (vente à emporter, snacking premium ...) figurent également parmi les demandes qui émergent de cette édition.

« Exp'Hôtel 2025 a été porté par un souffle collectif très fort : l'envie de progresser, de transmettre et de défendre nos métiers. C'est toute l'identité d'Exp'Hôtel : du cœur, du terroir et beaucoup d'avenir. Les défis sont nombreux et les professionnels en sont pleinement conscients. Mais ce que j'ai vu ici, c'est une filière qui ne renonce pas : elle se transforme, elle échange, elle se soutient. L'énergie d'Exp'Hôtel 2025 tient dans cette volonté collective de rester debout, et de continuer à mettre du sens dans nos métiers. Le Salon a montré une profession qui avance avec énergie et conviction », relève Franck Chaumès Président National de l'Umih Restauration, Président de l'Umih 33 et Président du Comité de Pilotage du Salon.

CONCOURS 2025 : 3 JOURS DE HAUTE TECHNICITÉ ET D'ÉMOTIONS !

La scène des concours d'Exp'Hôtel est restée fidèle à sa renommée et a offert pendant 3 jours un spectacle technique et créatif de très haut niveau, avec 14 concours programmés, une centaine de candidats (professionnels, apprentis et étudiants) et un public nombreux pour les encourager. **La Journée de la Transmission** du Mardi 25 Novembre, dédiée aux élèves et apprentis, a confirmé l'énergie de cette nouvelle génération de talents qui frappe fort !



Tous les résultats des concours [ici](#)

Le nouveau Trophée David Campbell - porté par l'AICR France, parrainé par FERRANDI Paris - Campus de Bordeaux et présidé par Maxime Blot Meilleur Ouvrier de France, Classe réceptionniste en hôtellerie - a également marqué cette édition, avec une finale tenue pour la première fois en public. Bravo à Camille Philippe réceptionniste au Disneyland Paris Newport Bay Club, sur la première marche du podium du 23ème Trophée David Campbell. Elle représentera la France lors du trophée international en janvier 2026 en Belgique.

Les concours, rencontres et démonstrations montrent aussi une profession qui se mobilise pour transmettre et moderniser son image, à l'instar de l'animation des Artisans Charcutiers-Traiteurs, pilotée par Joël Mauvigney MOF Charcutier Traiteur et Maître Artisan et Président du CNCT (Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs).

LE TROPHÉE MICHEL GUÉRARD, UNE ENTRÉE REMARQUÉE DANS LE PAYSAGE DE LA HAUTE GASTRONOMIE FRANÇAISE !

Pour sa première édition, le Trophée Michel Guérard, parrainé par la Maison Lafitte, s'est imposé comme l'un des moments les plus attendus d'Exp'Hôtel 2025. Conçu en hommage à l'un des chefs les plus influents de la gastronomie française, ce concours proposait deux épreuves autour du foie gras au bouillon et du poisson durable cuit aux algues.

Pour départager les 6 candidats, un jury d'exception - présidé par Adeline Guérard (Les Prés d'Eugénie***), Hugo Souchet (Président du concours, Chef de cuisine aux Prés d'Eugénie***) et Stéphane Carrade (Président d'Exp'Hôtel, Chef de cuisine du Skiff Club - Hôtel Ha(a)itza***) -

Le lauréat 2025, Théo Laussucq (Le Gabriel, Bordeaux), s'est distingué avec ses deux interprétations de plat conjuguant audace et respect des produits :

Entrée : Foie ivre de vin de noix, légumes racines embaumés d'un consommé torréfié

Plat : Noisette de vive étuvée aux algues artichaut et oignon en marinière de coque, nourrie d'un sabayon iodé

Cette première édition du Trophée porte tous les marqueurs d'un prix appelé à compter et à devenir une grande référence gastronomique. Les membres de jury ont d'ailleurs souligné « la vocation évidente de ce concours à s'inscrire durablement parmi les grandes distinctions françaises ». Au-delà du Palmarès, ce nouveau concours d'excellence, pleinement inscrit dans l'ADN d'Exp'Hôtel, confirme sa vocation : révéler de futures grandes signatures gastronomiques, offrir aux jeunes talents un levier professionnel et défendre une gastronomie technique, durable et ancrée dans son territoire.

