



UNE CENTAINE DE CANDIDATS EN LICE POUR LES CONCOURS EXP'HÔTEL 2023

Ils s'affairent en cuisine, révisent leurs recettes, aiguisent leur créativité ... la centaine de candidats sélectionnés pour la 6ème édition d'EXP'HÔTEL se prépare à relever l'un des 15 challenges programmés, pour les 10 ans du Salon dédié aux secteurs Food et Hospitality. Une mobilisation forte, qui confirme la passion des professionnels et futurs professionnels des élèves et/ou apprentis pour leurs métiers et le goût de l'excellence ! Du 19 au 21 novembre, les uns et les autres rivaliseront pour donner le meilleur d'eux-mêmes au Parc des Expositions de Bordeaux.

TROPHÉE EXCELLENCE KLÉSIA : 6 CHEFS FACE À UN JURY D'EXCEPTION

Présidé par le chef Stéphane CARRADE, chef doublement étoilé et Président du Salon, ce concours national culinaire de très haut niveau verra s'affronter le Lundi 20 novembre :

- Alexis LEMERET - Domaine Les Crayères (Marne)
- Théo BESSON - Grand Hotel Du Cap Ferrat & Four Seasons Hotel (Alpes Maritime)
- Denis AGOVI - Monsieur Papilles (Gironde)
- Florian RENAUX - Les Belles Perdrix de Troplong Mondot (Gironde)
- Oriane CANAC - Le Couvent des Minimes - HOTEL SPA (Hérault)
- Alexandre DESCAMPS - L'Entre deux verres (Gironde)



Le Trophée Excellence Klesia challengera 6 candidats, chefs de haut niveau, autour de 2 recettes :

- une entrée à l'assiette sur le thème « Souvenir d'enfance de l'oeuf »,
- un plat au plateau sur le thème « Cochon noir de Bigorre AOP ».

Jury : la crème des chefs pour un concours relevé !

- Pilotes : Jérôme Schilling, Meilleur Ouvrier de France (MOF) et deux étoiles au restaurant Laliq du château Lafaurie Peyraguey à Sauternes et Laurent Delarbre Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel.
- Présidence concours et jury : Stéphane Carrade, Chef 2* et Président du Salon; David Alessandria, MOF Cuisine.
- Jury technique : Philippe Capdevielle, Chef Traiteur ; Jacques Louis Henrio, MOF Charcutier Traiteur ; Mendi Nasserline, MOF Pâtissier.
- Jury dégustation : Romain Iltis, MOF Sommelier ; Laetitia Gaborit, MOF Fromager ; Christophe Schmitt, Chef* ; Benjamin Patissier, MOF Cuisine ; Simon Verger, MOF Maître d'Hôtel ; Camille Brouillard, Cheffe ; Fabien Beaufour*, Chef ; Nicolas Masse, Chef 2* ; Romain Lorenzon, Chef* ; David Charrier, Chef* ; Eric Robert, MOF ; Victor Ostronzec, Chef*.

L'ÉVÉNEMENT DE RÉFÉRENCE EN NOUVELLE-AQUITAINE

Pendant 3 jours Exp'Hôtel réunira le fleuron et les futurs talents, cuisiniers, chocolatiers, pâtisseries, bouchers, charcutiers-traiteurs, sommeliers, boulangers, maîtres d'hôtel, bartenders ou encore écaillers ... professionnels, apprentis ou bien étudiants ... avec 7 concours inédits inscrits au menu 2023.

Parmi les régions d'origine de tous ces passionnés, la Nouvelle-Aquitaine arrive en tête avec de nombreux candidats qui officient ou étudient en Gironde, en Dordogne, dans les Pyrénées-Atlantiques ou dans les Deux-Sèvres. Une forte mobilisation qui traduit l'engouement des professionnels du Sud-Ouest pour ce Salon de référence relancé il y a 10 ans dans la capitale girondine.



**RETROUVEZ LES
CANDIDATS
SÉLECTIONNÉS
SUR EXPHOTEL.FR**

-  • Trophée Excellence Klesia
- Trophée Criollo - chocolatiers et pâtisseries professionnels
- Challenge Jeunes Talents Malakoff Humanis - Apprentis cuisine
- Trophée Mickael Morieux - Boulangers professionnels/apprenti
- Trophée Daniel Huvier - Bouchers professionnels
-  • Trophée National Interbev & Patron et apprenti (Boucherie)
- Trophée Régional - Jeunes en formation (Boucherie)
- Concours National des Jeunes Espoirs et Chefs Charcutiers Traiteurs - Charcutiers traiteurs, traiteurs professionnels
- Concours de Sommellerie des Vins de Bordeaux - Sommeliers, professionnels de la restauration ou étudiants dernière année sommellerie/mention sommellerie
- Concours l'Expérience Restaurant UMIH33 - Jeunes Espoirs
-  • Course des Garçons de Café - Trophée Abatilles - Professionnels
-  • Finale Nationale Big Challenge UMIH Formation Bartenders - Professionnels
-  • Oyster Chef Challenge - Apprentis cuisine (Huîtres Marennes Oléron)
-  • Championnat du Monde des Ecaillers - Professionnels
-  • Concours du Meilleur Espoir du Championnat du Monde des Ecaillers - Professionnels

EXP'HÔTEL 2023

En bref

Le Salon EXP'HÔTEL est l'événement régional de référence de la filière professionnelle Food et Hospitality. La 6ème édition de la biennale signée Bordeaux Events and More et soutenue par l'UMIH 33 et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine - Gironde, se tiendra au Parc des Expositions de Bordeaux du 19 au 21 novembre sous la nouvelle présidence du chef doublement étoilé Stéphane Carrade (du Skiff Club, hôtel Ha(a)itza, Pyla-sur-mer-33), Elle dévoilera la dernière vitrine de produits et de solutions dont les professionnels ont besoin dans un contexte de réinvention et de réponse à des défis majeurs. Lieu de trouvailles, et de retrouvailles, EXP'HÔTEL sera aussi rythmé par des temps forts ainsi que des concours et challenges de très haut niveau.

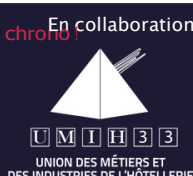
En chiffres

- **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 ...

En images

[Pour en savoir plus](#)

Une production



Contacts Presse Bordeaux Events and More

Marie-Sol Fournier 06 37 13 69 39
& Valentine Bartolucci 05 35 91 98
presse@beam.fr

