

28 > 30
NOVEMBRE
— 2021

EXP'HOTEL
BORDEAUX
Restauration, Métiers de Bouche, Hôtellerie

Communiqué de Presse 21/06/21

CONCOURS EXP'HOTEL 2021 « SHOW MUST GO ON ! »

Avis à tous les "toqués", les passionnés de défis ... professionnels, élèves et/ou apprentis des secteurs de la restauration, des métiers de bouche, de l'hôtellerie ..., les candidatures pour participer aux concours EXP'HOTEL sont ouvertes !

Placée sous le signe des retrouvailles et du partage, la nouvelle édition du Salon servira du 28 au 30 Novembre un programme dense de concours et de challenges de niveau régional et national. Le show s'annonce spectaculaire avec pas moins de 13 concours ! (règlements en attente pour 2 concours)

Si l'on retrouve les incontournables (dont le très attendu TROPHEE PHILIPPE ETCHEBEST ou encore le TROPHEE PIERRE MIRGALET CRIOLLO, le CONCOURS LA PERLE D'OR ATLANTIQUE, le CONCOURS NATIONAL DES JEUNES ESPOIRS ET CHEFS CHARCUTIERS TRAITEURS ...), EXP'HOTEL 2021 apporte son lot de nouveaux défis. Dans les inédits : le CHALLENGE PETIT DEJEUNER A LA FRANÇAISE mettra à l'honneur ce repas matinal emblématique et véritable symbole du patrimoine gastronomique français. Professionnels, boulangers-pâtisseries, confituriers, primeurs, hôteliers mesureront leur talent autour de la composition de petits déjeuners réalisés dans les règles de l'art ! Autre nouveauté à la carte : le TROPHEE THIERRY BAMAS, concours national à destination des pâtisseries en activité.

A NOTER : Le thème de « La Responsabilité » fil rouge d'EXP'HÔTEL, sera également décliné sur les concours avec l'utilisation de produits locaux et saisonniers.

TROPHEE PHILIPPE ETCHEBEST

Pro
National

Lundi 29 novembre

Le Trophée Philippe Etchebest s'est hissé aujourd'hui parmi les grands challenges nationaux de cuisine professionnelle. Ce concours de haut niveau mobilisera un jury d'exception exclusivement composé de chefs multi-étoilés, de Bocuse d'or et d'argent et de Meilleurs Ouvriers de France. Il est parrainé par l'UMIH 33 et présidé par le Chef Philippe Etchebest, Meilleur Ouvrier de France et Chef doublement étoilé, porté par François Adamski, Meilleur Ouvrier de France et Corporate Chef Servair et Johan Leclerre, Meilleur Ouvrier de France.

Pour cette édition 2021, les participants doivent réaliser une entrée (sur le thème « Turban de légumes garni d'un risotto aux fruits de mer et crustacés avec sa sauce d'accompagnement ») ainsi qu'un plat pour six personnes (sur le thème de « Pigeonneaux désossés et farcis accompagnés de deux garnitures et d'une sauce d'accompagnement »). Les plats seront notamment jugés sur l'originalité de l'interprétation et la présentation de la recette proposée.

Le candidat gagnant recevra un chèque de 5 000 € et une dotation de matériels et/ou de produits alimentaires fournis par des partenaires du salon, liés à l'univers de la gastronomie pour une valeur approximative globale de 1 500 €.

TROPHEE PIERRE MIRGALET CRIOLLO

Pro
National

Dimanche 28 novembre

Ce concours met en lumière le savoir-faire et la créativité des chocolatiers. Il est porté par Pierre Mirgalet, Meilleur Ouvrier de France et Président de la confédération Nationale des Artisans Pâtisseries Chocolatiers Glaciers.

Les candidats devront réaliser une pièce artistique en chocolat, 9 tablettes et apporter 50 bonbons de chocolat ganache sur le thème de « l'Automne ».

NEW**TROPHEE THIERRY BAMAS****Pro
National***Dimanche 28 novembre*

Le Trophée Thierry Bamas est réservé aux pâtisseries en activité au niveau national. Il est porté par Thierry Bamas, Champion d'Europe de Pâtisserie, du Sucre d'art, Champion du Monde des Desserts glacés et Meilleur Ouvrier de France pâtissier. Les candidats devront apporter une pièce artistique en sucre cuit et pastillage sur le thème : « L'Automne » ainsi qu'un entremet. Ils seront jugés sur une partie artistique (évaluation sur l'ensemble artistique, le respect du thème, intégration de l'entremet dans la pièce ...) et sur la partie entremets (équilibre des goûts, aspect final, travail à la coupe ...).

CHALLENGE JEUNES TALENTS MALAKOFF MEDERIC HUMANIS**Apprentis
Nouvelle
Aquitaine***Mardi 30 novembre*

Ce concours s'adresse aux élèves de première et terminale de baccalauréat professionnel - Établissements de Nouvelle-Aquitaine. Il est porté par la société Malakoff Médéric Humanis, Eric Faget, Chef de cuisine Partie self du Lycée hôtelier de Talence, Membre technique du bureau du groupement achat des lycées et collèges de la Gironde et Président de l'ACCOT Gironde et Guillaume Buisson, Chef des Cuisines Volant en Restauration Collective pour "Gironde Le Département", disciple d'ESCOFFIER Grand Sud-Ouest et Vice-Président de l'ACCOT Gironde.



L'épreuve consiste à la réalisation d'une entrée à partir d'un panier garni à découvrir le jour du concours et la réalisation d'un plat autour du thème de « la volaille » qui sera locale, accompagnée de deux garnitures de saison, issues de cultures biologiques et/ou raisonnées et qui généreront peu ou pas de déchets.

TROPHEE MICKAËL MORIEUX**Pro/
Apprentis
National***Les Dimanche 27, Lundi 28, Mardi 29 et Mercredi 30 novembre*

Ce concours national de boulangerie piloté par Mickaël Morieux, Meilleur Ouvrier de France Boulanger 2011 est destiné à mettre en avant le savoir-faire des professionnels en activité (artisans, ouvriers, enseignants, démonstrateurs ...) ou en formation.

Les candidats doivent réaliser des viennoiseries (sucrées / salées), des pains bio, nutritionnels, des pièces de tradition française et revisiter le célèbre sandwich jambon/beurre. Ils seront évalués notamment sur l'esthétisme, le respect du poids, le goût, l'originalité, la régularité (entre les pièces), les techniques de fabrication, la technologie, la réglementation en vigueur, l'hygiène et la réalisation de fascicules de recettes.

TROPHEE DANIEL HUVIER**Pro
National***Dimanche 28 novembre*

Le Trophée Daniel Huvier est piloté par Franck Barbieri, Vice-président du syndicat de boucherie en Gironde, Président COOBOF et Président des bouchers abatteurs de la Gironde. Il est organisé à destination des chefs d'entreprise, employés ou formateurs des CFA et écoles professionnelles justifiant d'un CAP, BEP, BP, BM ou BAC Professionnel dans la spécialité, en activité sur le plan national, et justifiant au minimum de 5 ans d'activité professionnelle dans la boucherie après obtention du diplôme. Sont exclus du concours les meilleurs Ouvriers de France.

L'épreuve s'appuiera sur la réalisation d'un étal artistique de viande sur le thème « Le circuit court de l'animal bien nourri au bon rôti ». Les candidats seront jugés notamment sur les réalisations techniques et le respect du thème.

CONCOURS NATIONAL DES JEUNES ESPOIRS ET CHEFS CHARCUTIERS TRAITEURS

Pro/
Apprentis
National

Lundi 29 novembre (préparation les 27 et 28 novembre)

Le concours Jeunes Espoirs & Chefs est porté par l'ASPIC (Association pour la Promotion de l'Image de la Charcuterie) en collaboration avec la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs (CNCT) et son Président Joël Mauvigney, Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur.

Il s'adresse principalement aux salariés d'une entreprise artisanale française mais également aux chefs d'entreprise.

Les candidats, divisés en 2 catégories Jeunes Espoirs (18-23 ans) Chefs (23-40 ans), devront réaliser des plats autour du thème du canard (terrinerie tout canard en plat « traditionnel » et rillettes de canard/cochon dans la catégorie « plat innovant ») et du thème du saumon (pavé de saumon farci au bouquet de crevettes sauce et garniture en plat « traditionnel » et le saumon dans tous ses états dans la catégorie « plat innovant »). Au programme du concours également, la réalisation d'un dessert (Tarte Tatin aux pommes et sa crème fouettée). Les participants œuvreront pendant 2 journées en laboratoire, les 27 et 28 novembre à l'Institut des Saveurs de Bordeaux.

L'exposition des œuvres et la proclamation des résultats se feront sur Exp'Hôtel, le Lundi 29 novembre. Les Jeunes Espoirs et Chefs seront jugés sur leur savoir-faire, leur respect des produits mais aussi sur leur créativité. En nouveauté de cette 25ème édition, les candidats des 2 catégories réaliseront les mêmes épreuves, mais des critères de notation seront ajoutés pour la catégorie Chefs pour évaluer un niveau d'exigence plus important du fait d'une plus grande expérience du métier.

CONCOURS NATIONAL BOUCHERIE ÉTAL - UNE BOUCHERE, UN BOUCHER

Pro
National

Lundi 29 novembre

Ce concours est porté par Franck Barbieri. Il s'adresse aux chefs d'entreprises, les employés et les formateurs des CFA ou écoles professionnelles justifiant d'un CAP, BEP, BP, BM ou BAC Professionnel dans la spécialité et justifiant au minimum de 5 ans d'activité professionnelle dans la boucherie après obtention du diplôme. Les deux candidats du binôme ne sont pas obligés d'être de la même entreprise, ni de la même ville.

Epreuve : réalisation d'un étal artistique de viande sur le thème « Le circuit court de l'animal bien nourri au bon rôti ». Les critères : réalisations techniques et respect du thème.

CONCOURS REGIONAL BOUCHERIE ÉTAL - JEUNES EN FORMATION

Apprentis
Régional

Mardi 30 novembre

Ce concours piloté par Franck Barbieri est ouvert à tous les Centres de Formation d'Apprentis et Lycées Professionnels de Nouvelle-Aquitaine. Sont admis à concourir, en binôme, un élève BP 1^{ère} année et un élève BP de 2^{ème} année. La sélection du binôme sera effectuée dans chaque Centre de Formation d'Apprentis ou Lycées Professionnels par les professeurs de la spécialité. L'objet du concours sera la réalisation d'un étal artistique de viande sur le thème « Le circuit court de l'animal bien nourri au bon rôti ». Les critères : réalisations techniques et respect du thème.

CONCOURS "LA PERLE D'OR ATLANTIQUE"

Pro
National

Dimanche 28 novembre

Ce concours est piloté par Marcel Lesoille, quintuple champion du monde d'ouverture d'huîtres. Il est réservé aux écaillers et écaillères professionnels, exerçant une activité en lien avec les produits de la mer (conchyliculture et pêche côtière) dans un établissement alimentaire de type poissonnerie, restaurant, ostréicole ou ayant un lien avec la profession des écailler(ères). Ils devront élaborer un plateau de fruits de mer et seront jugés sur différents critères dont la maîtrise professionnelle, l'hygiène, l'esthétique, l'adaptation à la dégustation ...

Dimanche 28 novembre

Ce concours réservé aux professionnels, remet sur le devant de la scène le petit déjeuner, repas essentiel de la journée, devenu aujourd'hui banalisé et industrialisé. Déposé au patrimoine mondial de l'Unesco, le petit déjeuner à la Française est construit comme un vrai repas. Ce concours est réservé aux pâtisseries, boulangers, hôteliers, confituriers, primeurs en activité au niveau national. Il est porté par Frédéric Jaunault, Meilleur Ouvrier de France Primeur 2011 et Jean-Christophe Michelet, Double Champion du Monde des Confituriers.

Les candidats devront donc préparer et présenter un petit déjeuner à la Française intégrant : une boisson chaude, une panetière de viennoiserie, un pain, du beurre, un jus de fruits et/ou légumes frais de saison, une assiette de fruits, une gelée de coing, une confiture de mangue et deux pâtes de fruits/légumes (coing/navet). Ils seront évalués sur les techniques de préparation, le choix des ingrédients et l'organisation du travail.

A noter : 2 concours complémentaires sont à venir dans la programmation 2021



À PROPOS D'EXP'HÔTEL « 3 jours pour se retrouver, s'inspirer, se projeter » : le Salon se tiendra du 28 au 30 novembre 2021 au Parc des Expositions de Bordeaux. Organisé par Congrès et Expositions de Bordeaux et présidé par le Chef Philippe Etchebest, EXP'HÔTEL s'adresse aux acteurs des secteurs de la Restauration, des Métiers de Bouche et de l'Hôtellerie. Il s'appuie sur une offre commerciale représentant les nouvelles tendances de marchés en matière d'équipements, de matériels, de produits alimentaires ... (déco design et aménagement, services, nouvelles technologies, restauration et métiers de bouche ...). Dans la recherche de nouvelles solutions et d'innovations, le salon accompagne les professionnels en proposant des rendez-vous et services : des espaces thématiques (l'Espace Start-up ou le Coin des Producteurs) ; des parcours pour optimiser sa visite (parcours « Boulangerie », parcours « Street Food »), une solution mobile de networking, des rendez-vous B2B et des pitches exposants pour booster les échanges ... EXP'HÔTEL : 3 jours aussi de partage et de transmission des savoir-faire avec 13 concours de haut niveau ouverts aux professionnels et/ou apprentis (de type régional et national).

