



7ème édition du Salon Exp'Hôtel Bordeaux du 23 au 25 Novembre

## **LA RECETTE D'EXP'HÔTEL 2025** **au service des filières Food et Hospitality du Sud-Ouest**

**Tous les deux ans, les professionnels des filières TCHRD (Traiteurs Cafés Hôtels Restaurants Discothèques) et des métiers de bouche, se retrouvent pendant trois jours pour le Salon néo-aquitain qui nourrit une même ambition : partager, transmettre et innover. Un événement de premier plan\* présidé par le Chef Stéphane Carrade, 2 étoiles Michelin et 1 étoile verte.**

**Construit autour de nouvelles initiatives et d'une offre représentative du marché, ce temps fort a pour mission d'inspirer l'avenir de ces professionnels et d'accompagner la dynamique de secteurs en pleine transformation. Son ambiance festive, réhaussée par une pléiade de concours, en fait aussi une parenthèse très attendue des professionnels pour s'informer, échanger et faire le plein de solutions. Musclée dans son offre "Food & Hospitality", affirmée dans son ancrage régional, ouverte à 6 nouveaux concours, cette 7ème édition s'annonce dense, ambitieuse et en prise directe avec les enjeux de la profession. A quelques mois de l'ouverture du Salon, avant-goût de son contenu avec 370 exposants au rendez-vous, 140 Chefs étoilés, MOF, plus de 100 candidats aux concours et 19 000 professionnels attendus.**

*\*89% des visiteurs considèrent Exp'Hôtel comme le Salon référent CHRD (source : enquête Exp'Hôtel)*

### **Un événement fédérateur pour toute une filière régionale**

*"Le pilier d'Exp'Hôtel c'est **la co-construction** de chaque édition avec de nombreux experts des filières hôtellerie - restauration et métiers de bouche, des chefs étoilés, MOF et professionnels passionnés. Un panel de partenaires représentatifs à 360° des métiers, des enjeux et des leviers attendus pour maintenir la dynamique et poursuivre les efforts d'adaptation face aux mutations économiques et sociétales traversées par la profession. », témoigne Valérie Bannier, Responsable du Salon.*

La force d'Exp'Hôtel, c'est aussi **son positionnement local fort** auquel la personnalité et les convictions de son Président le Chef Stéphane Carrade font parfaitement écho. Les pieds « bien ancrés dans le terroir », bercé depuis toujours par les valeurs de partage et de générosité, il assure depuis 2023 la présidence du Salon avec son âme de Chef et sa vision authentique de la gastronomie. Cette grande figure de la cuisine régionale se donne notamment pour mission, dans le prolongement des concours organisés sur le Salon, d'inspirer et d'accompagner les générations futures.

*« Je suis fier d'être à nouveau Président du Salon Exp'Hôtel. J'avais envie d'aider à transmettre le goût de ce travail, de la patience, de l'implication, tout en restant soi-même »*

Présidés par le Chef Stéphane Carrade et Franck Chaumès (Président du Comité de Pilotage d'Exp'Hôtel, Président UMIH 33 et Président UMIH Branche Restauration), les trois comités d'experts mis en place (Concours, Hospitality et Ecoles) assurent aux visiteurs la rencontre avec la meilleure expertise métier et l'offre marché, en phase avec leurs attentes et besoins. La préparation du Salon associe également des acteurs majeurs : l'UmiH 33 (l'Union des métiers de l'hôtellerie restauration Gironde), la CMA NA 33 (Chambre de Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine - Gironde) et le Club Hôtelier Bordeaux Métropole.



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

## Un événement ressource au service des entrepreneurs



Valérie Bannier, Responsable du Salon Exp'Hôtel

*“Aujourd’hui, les filières TCHRD et métiers de bouche font face à de nombreux défis. Les professionnels doivent réconcilier attractivité des métiers, performance économique, transformation digitale et responsabilité environnementale, tout en maintenant une qualité d’expérience client irréprochable et personnalisée. Sacré challenge ! Sur l’ensemble de ces enjeux, Exp’Hôtel 2025 entend jouer pleinement son rôle.”*

### Une offre TCHRD sur un plateau !

Le Salon réunira une offre marché ciblée Food et Hospitality, portée par **370 exposants** qui présenteront pendant 3 jours les produits et services reflète des nouvelles tendances et en lien avec les sujets filière (alimentation santé et bien-être, « fait maison », circuit court, innovation culinaire, anti-gaspi, intégration de l’IA ...). Des fabricants, fournisseurs et distributeurs issus majoritairement de Nouvelle-Aquitaine, répartis en **5 univers** : Food et Cuisine ; Déco, design et aménagement ; Nouvelles technologies ; Services ; Véhicules - Mobilité.

## La restauration hors domicile : nouvelles pratiques, nouveaux défis

Circuits alternatifs, approches qui se réinventent, profils des consommateurs divergents et nouvelles attentes, innovation sociale ..., la toute dernière **Etude Restauration 2024 menée par GIRA**, décrypte un secteur confronté à l’évolution des pratiques de consommation et entré dans une ère d’hyper-fragmentation. Ses conclusions dessinent aussi **les compétences dont devra disposer l’entrepreneur-restaurateur de demain** : *“Les logiques ont changé. Piloter à vue, comme on le faisait il y a 20 ans, n’est plus tenable. Il faut désormais maîtriser plusieurs leviers : management, gestion financière, communication digitale, et ce, en plus du savoir-faire métier ...”* (Bernard Boutboul Président de Gira).

*\*Communiqué complet à consulter ici : “Le secteur de la restauration est polymorphe et fragmenté”*

## Les premières tendances “Restauration 2025” en avant-première d’Exp’Hôtel

Selon l’Etude Restauration 2024 de GIRA, le marché de la restauration commerciale et des circuits alimentaires alternatifs enregistrent respectivement une progression de + 4 % et + 9 % en 2024. En 2025, la situation se maintiendra-t-elle ? Quelle structuration de marché pour les restaurateurs ? Les tendances à prendre en compte ..., Bernard Boutboul, Président de Gira, dévoilera en primeur quelques jours avant l’ouverture du Salon Exp’Hôtel, les premières données de *L’Etude Restauration 2025 - Gira*.

## Accompagner les professionnels et leur apporter des solutions

*“Aujourd’hui, Exp’Hôtel constitue une passerelle essentielle pour les filières, tous métiers confondus. C’est un Salon en prise directe avec les professionnels, leurs enjeux. Il est connecté aux problématiques d’actualité et aux problématiques terrain. Le levier principal dont nous disposons pour les accompagner, c’est évidemment l’innovation et les dernières nouveautés en matière d’équipement, de matériels et de services ! Aujourd’hui, la filière s’accommode de nombreuses tendances comme notamment le local ou le durable. Dans ce contexte, nos fournisseurs présents ... présentent les derniers produits. C’est tout le but d’un salon : être en mouvement, inspirer, apporter des solutions, ouvrir vers de nouvelles opportunités”.*



Franck Chaumès, Président du Comité de Pilotage d’Exp’Hôtel, Président UMIH 33 et Président UMIH Branche Restauration

## 4 “Villages” pour une expérience de visite immersive

Au menu des nouveautés, un contenu espaces thématiques qui se renforce :

> **Le Village des Savoir-faire de Nouvelle-Aquitaine** mettra en lumière les richesses du territoire et le talent des artisans et producteurs locaux, avec les Loc’Halles de Nouvelle-Aquitaine porté par l’ANAA (l’Agence de l’Alimentation de Nouvelle-Aquitaine), la CMA NA 33 (la Chambre de Métiers et de l’Artisanat Nouvelle-Aquitaine - Gironde), l’AREA NA (l’Association des Entreprises Agro-Alimentaire de Nouvelle-Aquitaine) et l’ADI N-A (l’Agence de développement et d’innovation Nouvelle-Aquitaine).

> **Le Village des Startups** donnera toute sa place aux nouvelles technologies et à l'IA, en partenariat avec le Tourisme Lab de l'ADI N-A.

> **Le Village de la Gastronomie Basque**, porté par l'association Ja(ki)tea, viendra de son côté célébrer la richesse de ce terroir avec les spécialités de sa cuisine traditionnelle présentés par des producteurs locaux engagés et passionnés.

> Place forte d'un secteur en pleine ébullition, **le Village des Hôteliers**, sera animé par le Club des Hôteliers Bordeaux Métropole. Partage de bonnes pratiques, présentation des nouvelles tendances, opportunités de collaboration entre professionnels ... cet espace sera le point de contact des hôteliers. Il y accueillera des temps forts :

. la Finale du Trophée David Campbell parrainé par Ferrandi Paris, Campus de Bordeaux et présidé par Maxime Blot, Meilleur Ouvrier de France, Classe réceptionniste en hôtellerie.

. la remise du Trophée de l'Innovation Hôtelière avec le Tourisme Lab de l'ADI N-A

. et les retours d'expériences des participants au Programme "Hôtel du Futur" en matière de transition énergétique et d'hôtellerie durable (porté par l'UMIH, l'UMIH NA et l'ADEME).

## Inclusion, transition énergétique et restauration : les grands sujets sur le feu

Organisées par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine en Gironde, des **tables rondes quotidiennes** permettront d'échanger avec des experts sur les sujets de :

- *L'inclusion du handicap dans l'apprentissage et l'emploi : une valeur ajoutée pour les entreprises.*
- *Accélérer la transition écologique dans les entreprises artisanales et de services : solutions pratiques pour réduire l'impact environnemental.*

Au menu des éclairages stratégiques, on trouvera également **un cycle de 4 conférences flash** par jour animé par **Bernard Boutboul Président de Gira**, sur des thématiques propres au secteur de la restauration :

- *La mutation de la restauration oblige à nous adapter et à nous remettre en question : faire de la restauration autrement.*
- *L'expérience client, c'est quoi concrètement ?*
- *Il est possible de contourner la pénurie de personnel : exemples concrets de nouvelles méthodes de management.*
- *La Gen Z va bouleverser le marché dans les 5 ans qui viennent : quelles sont leurs attentes et leur comportement vis-à-vis de la restauration ?*

## Des concours qui font vibrer la profession et révèlent les talents !

Valoriser l'excellence professionnelle et le savoir-faire des métiers de bouche et du CHR est l'une des grandes missions aussi d'Exp'Hôtel. Pour cette 7ème édition, **15 concours** de haut niveau et intenses en émotion rythmeront les 3 journées de Salon. De niveau régional, national et international, ils réuniront la crème des professionnels et apprentis, cuisiniers, bouchers, charcutiers, chocolatiers, boulangers, écaillers, serveurs ... Des défis qui placent les candidats sous les projecteurs et leur permettent de monter en compétence, guidés par l'expertise et la volonté de transmission des MOF.



### 6 nouveaux concours accueillis en 2025 :

- Concours Régional Boucherie - Pros & Apprentis
- Sélection Départementale Meilleur Apprenti de France Boucher
- Sélection Régionale du Championnat de France des Ecaillers (Arcachon-Aquitaine)
- Oyster King - Championnat du Monde d'Ouverture d'Huîtres Creuses®
- Sélection Sud-Ouest du Trophée Masse (jeunes cuisiniers)
- Trophée David Campbell - Parrainé par Ferrandi Paris, Campus de Bordeaux et présidé par Maxime Blot, MOF, classe réceptionniste en hôtellerie

En parallèle des concours, **Exp'Hôtel consacrera la journée du Mardi 25 Novembre à la transmission** des savoirs et à l'engagement des jeunes en formation. Temps fort de cette journée, la **Master class «Pitch ton resto»** : un moment d'échange privilégié avec le *Chef Philippe Etchebest*, figure emblématique de la gastronomie française, qui viendra partager son expérience, son exigence et sa passion. Autour du thème "Imaginez le restaurant de demain", les élèves seront invités à pitcher en sa présence, leur projet imaginé autour d'un concept complet de restaurant (choix du lieu, lien au territoire, ambiance, identité visuelle, menu responsable et expérience client).



## 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, 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 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 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 m<sup>2</sup> d'exposition
- 370 exposants
- 140 chefs pilotes, chefs étoilés et MOF
- 15 concours de haut niveau (régionaux et nationaux dont 6 nouveaux) et plus de 100 candidats

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

### CONFÉRENCES & TABLES RONDES

- Conférences formats courts chaque jour sur des sujets d'actualité et d'avenir, avec Bernard Boutboul Président Gira
- Le Grand Plateau "un jour une thématique" avec 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, parrainé par Ferrandi Paris, Campus de Bordeaux et présidé par Maxime Blot, MOF réceptionniste
- La remise du Trophée de l'Innovation Hôtelière par le Tourisme Lab de l'ADI N-A ...

### ET AUSSI ...

- "Les Artisans Charcutiers-Traiteurs font leur show" (ateliers, dégustations), animation pilotée par Joël Mauvigney MOF et Président du CNCT (Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs)
- Afterwork exposants
- 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.