



Communiqué de Presse 26/11/21

EXP'HÔTEL
BORDEAUX
Restauration, Métiers de Bouche, Hôtellerie

LA GRANDE FAMILLE CHR SE RETROUVE À EXP'HÔTEL Du 28 au 30 novembre au Parc des Expositions de Bordeaux

Avec un coup d'envoi ce Dimanche 28 Novembre, le Salon EXP'HÔTEL présidé par le Chef Philippe Etchebest, constituera un temps fort pour la grande famille CHR, pour y retrouver ses pairs, mutualiser les expériences développées depuis deux ans, partager les solutions et les innovations et reprendre le fil de la transmission. Restaurateurs, artisans des métiers de bouche, hôteliers, fournisseurs, grossistes, chefs étoilés, MOFS, jeunes talents en formation ... se préparent pour ces grandes retrouvailles. Rendez-vous pris du 28 au 30 novembre au Parc des Expositions de Bordeaux !

ACCELERATION DES INNOVATIONS, DEVELOPPEMENT DU FOOD SERVICE, NOUVEAUX USAGES, NOUVELLES EXPERIENCES CLIENTS ... VOUS ETES SERVIS !

Le contexte de ces derniers mois a accéléré les mutations des filières CHR & Métiers de Bouche, bouleversées par la digitalisation et qui ont dû s'adapter à de nouveaux usages et modes de consommation. Il a fait exploser certaines pratiques comme le click and collect, la livraison à domicile ou au bureau, les circuits courts ou les usages responsables. Dans cette mouvance de tendances émergentes et pratiques de consommation, des nouveaux modèles de restauration, EXP'HÔTEL proposera aux visiteurs 4 pôles d'exposition : « *Restauration et Métiers de Bouche* » ; « *Déco, Design & Aménagement* » ; « *Services* » ; « *Nouvelles Technologies* ». Et 2 espaces thématiques dédiés aux nouvelles pratiques : « *Les Loc'Halles by l'AANA* » (Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine) qui accueillera une trentaine de petits producteurs, « *L'Espace Start-Up* ».

- Et 2 espaces thématiques dédiés aux nouvelles pratiques : « *Les Loc'Halles by l'AANA* » (Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine) qui accueillera une trentaine de petits producteurs, « *L'Espace Start-Up* ».
- Des « **Pitchs exposants** » permettront de découvrir en 15 mn chrono leurs nouveaux produits.
- Pour guider le visiteur : 2 catalogues « **Achats responsables** » et « **Nouveautés** » & 2 parcours de visite « **Street Food** » et « **Boulangerie** ».

LA RESPONSABILITE ENVIRONNEMENTALE ET SOCIETALE S'INVITE A TABLE

La crise sanitaire a appuyé la révolution de l'éco-responsabilité. Face à ces nouvelles exigences citoyennes, la filière a apporté des réponses innovantes et créatives ... Les innovations responsables et locales tiennent une place centrale : comme par exemple dans l'emballage avec de nouvelles solutions recyclables et des nombreuses nouveautés éco conçues, 100% recyclables voire compostables. (*Sources tendances Salon Sirha*).

EXP'HÔTEL ne pouvait passer à côté de cet enjeu qui sera en parallèle de son offre exposants, décliné sur les concours avec l'incitation à utiliser des produits locaux et saisonniers ou avec des initiatives inédites comme le « Catalogue des Produits responsables » en ligne.

A noter aussi :

- le partenariat historique avec la Banque Alimentaire permettant de récupérer les surplus alimentaires.
- et les deux journées thématiques portées par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine - Gironde autour de « l'Eco-Responsabilité - Economie circulaire, lutte contre le gaspillage alimentaire », le 29 novembre et sur le thème de la « Responsabilité sociétale - Transmission des savoir-faire - Formation des jeunes » le 30 novembre, dans un format de speed-meeting.

LA CONVIVIALITÉ : LE SEL D'EXP'HÔTEL !

La convivialité qui est au cœur de tous ces métiers fait partie de l'ADN du Salon à taille humaine. En cette édition de retrouvailles, EXP'HÔTEL 2021 soigne tout particulièrement son ambiance, la rencontre physique restant l'ingrédient magique du métier. Les concours constitueront de grands moments de partage et offriront pendant 3 jours une scène unique autour de douze concours pilotés par des chefs étoilés et des MOF, dont le célèbre Trophée Philippe Etchebest. Lieu d'expression et de consécration des meilleurs professionnels et jeunes talents, chacune de ces épreuves est également un espace d'apprentissage et de transmission, l'occasion de nourrir sa vocation. Programme complet en ligne <https://www.exphotel.fr/la-programmation/concours>

Cette rencontre professionnelle et conviviale se déroulera selon le protocole sanitaire en vigueur permettant d'accueillir tous les publics dans des conditions optimales.

VOTRE AGENDA

- **Inauguration du Salon Dimanche 28 Novembre à 11 h**, par Philippe Autran, Président de Congrès et Expositions de Bordeaux et le Chef Philippe Etchebest Président du Salon EXP'HÔTEL, en présence de Laurent Tournier, Président de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie 33, de Nathalie Laporte, Présidente de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine Gironde, de Joël Mauvigney, Président de la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs / Président de CEPROC Meilleur Ouvrier de France.
- **Disponibilité Presse du Chef Philippe Etchebest** : Lundi 29 Novembre de 9 h 30 à 10 h 30



et en étroite collaboration avec



Chambre
des
**Métiers
Artisanat**
NOUVELLE-AQUITAINE
GIRONDE

