



Exp'Hôtel 2025 : dernière ligne droite avant le grand service de ce Dimanche 23 Novembre !

À J-3 de son ouverture, le Salon Exp'Hôtel (23-25 Novembre) s'apprête à offrir aux acteurs des secteurs Food & Hospitality, une édition dense et généreuse : avec plus de 350 exposants au rendez-vous, 140 chefs étoilés et MOF, 14 concours d'excellence dont 7 nouveaux et 3 jours d'échanges au cœur des enjeux de la profession. Top départ ce Dimanche 23 Novembre pour une 7ème édition relevée !

L'INNOVATION S'INVITE À LA 7ÈME ÉDITION D'EXP'HÔTEL

Pendant 3 jours, Exp'Hôtel propose aux professionnels des filières TCHRD (Traiteurs Cafés Hôtels Restaurants Discothèques) et Métiers de Bouche, une vitrine complète des produits, équipements, services et tendances qui accompagnent la transformation de leurs métiers. Connecté aux enjeux actuels (nouvelles attentes des consommateurs, montée du durable, essor du local, technologies intelligentes et connectées, automatisation, optimisation des pratiques ...), le Salon constitue une passerelle essentielle, permettant aux professionnels de Nouvelle-Aquitaine de s'adapter et de faire évoluer leurs offres au plus près des réalités du terrain.

Les entreprises redoublent de créativité pour imaginer les outils et services de demain : robots d'assistance intelligents, menus connectés portés par l'IA, solutions anti-gaspi, nouveaux logiciels métiers, équipements durables et intelligents en cuisine, nouvelles solutions pour optimiser la qualité de l'expérience client...

Les 5 univers du Salon – FOOD & CUISINE, DECO & AMENAGEMENT, NOUVELLES TECHNOLOGIES, SERVICES, MOBILITE – offriront une vision à 360° des évolutions de ces secteurs. Découvrez le catalogue des produits exposants [ici](#).

Exp'Hôtel mobilise en parallèle des acteurs régionaux et des professionnels sur 3 Villages pour une expérience immersive, autour du savoir-faire local, de l'hôtellerie et de l'innovation :

- > **Le Village des Savoir-faire de Nouvelle-Aquitaine** avec la CMA NA 33 (Chambre de Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine – Gironde), les Loc'Halles de Nouvelle-Aquitaine, l'Association des Entreprises Agro-Alimentaire de Nouvelle-Aquitaine) et Tourisme Lab de l'ADI NA (Agence de développement et d'innovation Nouvelle-Aquitaine) : artisans, producteurs, entreprises agroalimentaires ...
- > **Le Village des Startups** avec les entreprises portées par le Tourisme Lab de l'ADI Nouvelle-Aquitaine (Agence de Développement et d'Innovation Nouvelle-Aquitaine) : tech, IA et solutions d'avenir ...
- > **Le Village des Hôteliers** animé par le Club des Hôteliers Bordeaux Métropole : tendances, bonnes pratiques, innovations hôtelières au cœur de cet espace (Trophée de l'Innovation Hôtelière le Mardi 25 Novembre).

L'EXCELLENCE EN MAÎTRE DE CÉRÉMONIE

Dès ce dimanche, Exp'Hôtel fera vibrer la profession avec les concours emblématiques et les nouvelles compétitions qui marquent cette nouvelle édition, dont :

- > **Le Trophée Criollo Pierre Mirgalet** (National) concours ouvert aux chocolatiers et pâtisseries professionnels, piloté par Pierre Mirgalet, MOF Chocolatier.
- > **Le Trophée Daniel Huvier** : la passion et la précision du geste des artisans bouchers (National) – Ouvert aux chefs d'entreprises, employés et Formateurs des CFA ou écoles professionnelles justifiant d'un CAP, BEP, BP, BM ou BAC Professionnel.
- > **Le Trophée Mickaël Morieux** (National) – ouvert aux artisans boulangers en activité ou en formation, piloté par Mickaël Morieux, MOF Boulangerie, Champion de France et Vice-Champion du Monde de Boulangerie.

- > **Oyster King** : Championnat du Monde d'Ouverture d'Huîtres Creuses® (International), le défi des écaillers(ères) professionnel(le)s venus de différents pays.
- > **La Sélection Régionale du Championnat de France des Ecaillers** (Arcachon - Aquitaine), concours ouvert aux professionnels, amateurs et apprenants de la région.

Au-delà du spectacle, les concours d'Exp'Hôtel mettent en lumière toute la diversité et la richesse des métiers, boucher, charcutier-traiteur, boulanger, réceptionniste, écailler ... Ces épreuves de haut niveau valorisent des savoir-faire essentiels, dans un contexte de baisse des vocations dans certains métiers comme par exemple le métier de boucher ou les métiers de la mer. Ils rappellent toute la technicité et l'excellence qui animent ces professions et leur capacité à faire évoluer leurs pratiques.

INAUGURATION - DIMANCHE 23 NOVEMBRE

11h - Discours officiels Espace "Le Grand Plateau" - Hall 1 / Travée 13

en présence de Pierre HURMIC Maire de Bordeaux ; Christine BOST Présidente de Bordeaux Métropole ; Patrick SEGUIN Président de la CCI Bordeaux Gironde ; Brigitte BLOCH Présidente de l'Office de tourisme et des Congrès de Bordeaux Métropole et Vice-Présidente Tourisme, événements et équipements métropolitains Bordeaux Métropole et Conseillère municipale de Bordeaux, Tourisme et Economie du vin ; Nathalie LAPORTE Présidente de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Gironde ; le Chef Stéphane CARRADE Chef 2 étoiles et 1 étoile verte, du Skiff Club, Hôtel Ha(a)itza et Président d'Exp'Hôtel ; Franck CHAUMES, Président UMIH Restauration, Président UMIH 33 et Président du Comité de Pilotage Exp'Hôtel et Philippe AUTRAN Président de Beam.

11h20 - 11h45 : discours suivi de la conférence « **Introduction sur le Schéma Directeur de l'Hébergement Touristique et Résultats des études sur la satisfaction des visiteurs et la perception du tourisme par les habitants de Bordeaux Métropole** », avec l'intervention de Brigitte BLOCH Présidente de l'OTCBM.

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. Le Salon est organisé 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 cette année avec le Club Hôtelier Bordeaux Métropole (CHBM), la CCI Bordeaux Gironde, le CAMPUS DU LAC, FERRANDI Paris Campus de Bordeaux et Norm'Cuisines partenaire officiel des équipements des espaces concours du Salon.

