



ALEXANDRE KOA BRILLE SUR LE TROPHÉE PHILIPPE ETCHEBEST



Ce lundi 29 novembre, a été marqué par la tenue du célèbre Trophée Philippe Etchebest au Parc des Expositions de Bordeaux et la victoire **d'Alexandre KOA**, Chef de partie viandes-poissons puis Premier chef de partie au Pressoir d'argent, 2* Michelin, le restaurant de l'Intercontinental de Bordeaux.

Le Concours s'est hissé depuis de nombreuses années parmi les **grands challenges nationaux** de cuisine professionnelle. Les candidats ont été notés par un jury d'exception exclusivement composé de **chefs multi-étoilés**, de **Bocuse d'or et d'argent et de Meilleurs Ouvriers de France**.

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.



EXP' HÔTEL

28, 29, 30 novembre

Information presse le
30 novembre 2021

QUELQUES CHIFFRES : 230

EXPOSANTS

4 PÔLES D'EXPOSITION (DÉCO
DESIGN ET AMÉNAGEMENT ;
SERVICES ; NOUVELLES
TECHNOLOGIES,
RESTAURATION ET MÉTIERS
DE BOUCHES...)

3 ESPACES (LES
LOUHALLES, LE GRAND
PLATEAU, START-UP)

2 CATALOGUES NOUVEAUTÉS ET
ACHATS RESPONSABLES

2 PARCOURS : "STREET FOOD" ET
"BOULANGERIE"

12
120 CONCOURS
CANDIDATS AUX CONCOURS

EXP'HOTEL
BORDEAUX

Restauration, Métiers de Bouche, Hôtellerie



L'ÉPREUVE

Pendant 4h30 les candidats ont tout donné lors d'une double épreuve qui consistait à 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 de pigeonneaux désossés, farcis accompagnés de deux garnitures et d'une sauce d'accompagnement.

LA DOTATION

Le lauréat remporte un chèque d'une valeur de 5 000 € offert par l'UMIH 33 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 €.



QU'EST-ELLE DEVENUE ?

Grande gagnante d'Exp'Hôtel 2019, Camille Brouillard est aujourd'hui cheffe de son propre établissement : **"L'Huître Pie"**, restaurant gastronomique au cœur du village de **Saint-Emilion**.

Elle a notamment proposé cette année son chef second de cuisine, Guillaume DAULON comme candidat au Trophée Philippe Etchebest. La relève est assurée puisqu'il termine sur le podium, en 3ème position.

#EXPHOTEL



Sur www.exphotel.fr
rubrique "Billetterie"
• ALLÉE B

INFOS PRATIQUES

Un événement organisé par
**CONGRÈS
ET EXPOSITIONS
DE BORDEAUX**

et en étroite collaboration avec



Chambre
des Métiers
Artisanat
nouvelle-aquitaine
ORONNE

Parc de
L'Industrie
UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE LA RÉGION