



# ALEXANDRE KOA BRILLE SUR LE TROPHÉE PHILIPPE ETCHEBEST

# 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 LOCHALLES, LE GRAND PLATEAU, START-UP)
- 2 CATALOGUES NOUVEAUTÉS ET ACHATS RESPONSABLES
- 2 PARCOURS : "STREET FOOD" ET "BOULANGERIE"
- 12** CONCOURS
- 120** CANDIDATS AUX CONCOURS

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'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'Huîtrier 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.



Sur [www.exphotel.fr](http://www.exphotel.fr)

rubrique "Billetterie"

• ALLÉE B

#EXPHOTEL



### INFOS PRATIQUES



et en étroite collaboration avec

