

# EXP'HOTEL

## B O R D E A U X

Restauration, Métiers de Bouche, Hôtellerie

28.29.30 NOVEMBRE 2021

**DOSSIER DE PRESSE**



# 3

## JOURS POUR

SE RETROUVER

S'INSPIRER

SE PROJETER



#EXPHOTEL | EXPHOTEL.FR | PARC DES EXPOSITIONS - TRAM C





## 4 COMMUNIQUE DE PRESSE

- ★ « 3 jours pour se retrouver, s'inspirer, se projeter »

## 7 INTERVIEWS

- ★ Delphine Demade, Directrice du Salon EXP'HÔTEL
- ★ Philippe Etchebest, Président du Salon EXP'HÔTEL
- ★ Franck Chaumès, Vice-président UMIH 33,  
Président du Comité de Pilotage EXP'HÔTEL

## 10 LES EXPERTS DE LA PROFESSION SOUTIENNENT EXP'HÔTEL

## 13 EXP'HÔTEL, LE SALON

- ★ Un lieu de découvertes d'innovations et d'affaires
- ★ Des services pour une visite optimisée
- ★ FOCUS : Le Grand Plateau

## 17 CONCOURS

- ★ « Show must go on »
- ★ Trophée Philippe Etchebest
- ★ Un menu dégustation en 12 plats

## 24 EN PARTENARIAT ET EN COLLABORATION AVEC

- ★ L'UMIH 33 (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie)
- ★ La CMA 33 (Chambre de Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine – Gironde)
- ★ POMONA

## 27 ROOM SERVICE

- ★ Informations pratiques

## 30 CHIFFRES CLÉS

- ★ La filière CHRD en Gironde

## 3 jours pour se retrouver, s'inspirer, se projeter

Fort du soutien de la profession et porté par un Président engagé - le Chef Philippe ETCHEBEST, EXP'HÔTEL 2021 se prépare depuis plusieurs mois. Toutes les équipes du Salon, ses partenaires, Chefs et MOF pilotes des concours ... sont sur le pont pour imaginer, créer, organiser cette édition 2021. Du 28 au 30 novembre, EXP'HÔTEL donnera l'opportunité à la grande Famille des secteurs de la Restauration, des Métiers de Bouche, de l'Hôtellerie, de se retrouver et de l'accompagner dans la relance de l'activité, après des mois très durs pour la profession.

*" Nous avons besoin aujourd'hui plus que tout, de nous retrouver et nous projeter. Cette édition sera placée sous le signe des retrouvailles et du renouveau. Notre secteur est créatif, flexible, il a particulièrement développé ces derniers mois ses capacités d'adaptation ... Dans le contexte actuel si complexe qui touche chacun d'entre nous, je reste convaincu que c'est ensemble, que nous pourrons rebondir, saisir de nouvelles opportunités ... J'ai hâte de retrouver cette grande famille que nous formons ! »*

**Le Chef Philippe ETCHEBEST**  
Président d'EXP'HÔTEL

### ★ 3 JOURS POUR SE RETROUVER ... rassembler la grande Famille CHR

#### > Une équipe au complet !

Pour préparer cette édition essentielle à la filière, les forces vives d'EXP'HÔTEL se sont mobilisées : les représentants des différents métiers réunis au sein de son Comité de Pilotage, Meilleurs Ouvriers de France, chefs étoilés, représentants des organisations professionnelles et en collaboration étroite avec l'UMIH 33 et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine - Gironde. Du 28 au 30 novembre, EXP'HÔTEL constituera un véritable trait d'union entre les exposants et les visiteurs, les professionnels de toutes les spécialités et tous les territoires de la Nouvelle-Aquitaine, les générations confirmées et celles à venir. Le Salon va déployer pendant ces 3 jours, un programme de temps forts et de moments propices aux rencontres.

*" L'UMIH 33 a sollicité, encouragé et soutenu de toutes ses forces la renaissance de ce Salon de NOS métiers dans notre belle région. Nous en avons fait ensemble une réussite, qui doit affronter cette année l'épreuve du Covid. Nous n'avons donc qu'un seul souhait, que le succès de cette édition 2021 soit le symbole fort de notre renaissance et de notre vitalité suite aux épreuves que nous avons tous rencontrées ! »*

**Laurent TOURNIER,**  
Président de l'UMIH 33

*" Très fière de participer à cette nouvelle édition d'Exp'Hôtel qui sera l'occasion pour nos professionnels d'afficher leur envie de rebondir ensemble tout en réaffirmant leurs valeurs communes de créativité et d'excellence »*

**Nathalie LAPORTE,**  
Présidente Chambre de Métiers et de l'Artisanat - Gironde



## 3 jours pour se retrouver, s'inspirer, se projeter

### > Le Media Salon essentiel, plus que jamais

Découvrir, initier des rencontres de qualité, vivre des expériences ... : la mission du media salon « créateur de rencontres » est très attendue.

*Nous mettons nos compétences humaines et techniques au service de cette grande filière, de sa relance, du lien social et de partage, plus que jamais essentiel ... Et face aux enjeux environnementaux et aux nouvelles attentes des consommateurs, EXP'HÔTEL 2021 sera le marqueur d'un moment de cohésion et de solidarité pour tous ses acteurs. Cette prochaine édition aura une saveur particulière mais sera de qualité », Delphine DEMADE, Directrice du Salon.*



### 3 JOURS POUR S'INSPIRER ... partager les savoir-faire et expertises

Sur le Salon se crée une véritable émulation collective, de partage de connaissances, permettant aux professionnels et aux plus jeunes générations de s'extraire du quotidien et de prendre le temps de s'inspirer.

### > Une programmation riche de concours ...

Pilotés par des professionnels passionnés, experts et exigeants, MOF et chefs étoilés. Grands chefs, maîtres de l'art et nouvelles pousses seront sur le feu, que ce soit sur les concours nationaux ou régionaux, événements soutenus par des sponsors majeurs tels que l'UMIH Formation et MALAKOFF MEDERIC HUMANIS. Au menu : les incontournables d'EXP'HÔTEL avec pas moins de 12 concours au programme, dont le très attendu TROPHEE PHILIPPE ETCHEBEST, en collaboration étroite avec l'UMIH 33, destiné aux cuisiniers et cuisinières en activité.

### > Un planning de rencontres finement ciselé ...

L'espace de rendez-vous « **Le grand Plateau** », co-organisé avec la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Nouvelle-Aquitaine - Gironde, permettra d'échanger et de travailler dans un format de speed meeting sur deux grands thèmes : « l'Eco-Responsabilité - Economie circulaire, lutte contre le gaspillage alimentaire » le 29 novembre et le 30 novembre la « Responsabilité sociétale - Transmission des savoir-faire – Formation des jeunes ».

## « La Responsabilité » fil rouge du Salon

En choisissant « LA RESPONSABILITE » comme fil rouge du salon, EXP'HÔTEL s'inscrit dans une démarche plus durable et responsable. Circuits courts, saisonnalité des produits, éco-conception, économie circulaire, anti-gaspillage ou encore neutralité carbone ... sont autant d'enjeux clés que le Salon portera pour accompagner les professionnels face aux nouveaux enjeux environnementaux et attentes des consommateurs.

Les nouvelles pratiques et solutions engagées seront par exemple valorisées au niveau de son offre exposants (catalogue dédié « Produits responsables ») et déclinées sur les concours et démonstrations (utilisation produits locaux et saisonniers ...).

## 3 jours pour se retrouver, s'inspirer, se projeter



### 3 JOURS POUR SE PROJETER ... concrétiser ses projets

Le contexte a accéléré les mutations des filières CHR & MB, bouleversées par la digitalisation et qui a dû s'adapter à de nouveaux usages et modes de consommation. EXP'HÔTEL donnera les clés de compréhension d'un marché devenu plus complexe, pour anticiper la demande, innover dans leurs offres ou process, répondre avec efficacité aux attentes clients, développer leurs ventes ...

> **4 Pôles d'exposition** à destination des professionnels de l'alimentation et de l'Hôtellerie : « *Restauration et Métiers de Bouche* » ; « *Déco, Design & Aménagement* » ; « *Services* » ; « *Nouvelles Technologies* » ... et **3 espaces thématiques** dédiés aux nouvelles pratiques : « *Les Loc'Halles by l'AANA* » qui accueillera de nombreux petits producteurs, « *L'Espace Start-Up* » et « *L'Espace de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine – Gironde : l'Artisanat à votre service* », un stand collectif regroupant 12 artisans.

**NOUVEAUTÉ** L'Espace « **Pitches des Exposants** » : les entreprises présentes bénéficient d'un espace pour présenter aux visiteurs en 15 mn chrono un produit, un concept, une innovation. Et reconduction de la soirée **Afterwork**, permettant aux exposants un temps d'échanges convivial avec leurs clients et prospects.

> **2 parcours de visite** - « *Boulangerie* » et « *Street Food* » - et la mise en ligne de **2 catalogues produits** - « *Nouveautés* » et « *Produits responsables* » - faciliteront le repérage et la prospection des visiteurs.



## Delphine DEMADE, Directrice du Salon EXP'HÔTEL



*« EXP'HÔTEL un temps fort pour retrouver ses pairs, mutualiser les expériences développées depuis deux ans, partager les solutions et les innovations, reprendre le fil de la transmission. Telle est la valeur ajoutée de notre prochaine édition. »*

**Delphine DEMADE, Directrice du Salon, revient sur cette édition à la saveur toute particulière.**

### ★ EXPOSANTS OU VISITEURS, POURQUOI ÊTRE PRÉSENTS À EXP'HÔTEL 2021 ?

Après deux ans de « résistance active », les professionnels de la Restauration, des Métiers de bouche et de l'Hôtellerie ont d'autant plus besoin de se « retrouver, de s'inspirer, de se projeter, comme le souligne notre signature salon cette année. Dans notre région touristique, la saison estivale 2021 a pu offrir un re-démarrage pour les uns et les autres, mais pour relancer l'activité durablement, la filière dans son ensemble doit en parallèle s'inscrire dans une dynamique d'adaptation aux nouvelles contraintes, aux nouvelles attentes des consommateurs.

Cette édition a été ardemment souhaitée par son Président le Chef Philippe Etchebest, l'UMIH33 et par les grands acteurs de ces secteurs en Nouvelle-Aquitaine. EXP'HÔTEL sert ce jeu collectif et toute la profession est engagée à nos côtés, nos partenaires et clients tels que l'UMIH33, la CMA33, METRO, POMONA, OUESTOTEL, FRANCE BOISSONS OU JDC, et bien d'autres encore, ainsi que les 120 experts MOF et Chefs étoilés qui nous accompagnent.

EXP'HÔTEL, constituera un temps fort pour retrouver ses pairs, mutualiser les expériences développées depuis deux ans, partager les solutions et les innovations, reprendre le fil de la transmission. C'est la valeur ajoutée de notre prochaine édition.

### ★ L'ÉDITION 2021 AURA UNE SAVEUR PARTICULIÈRE. QUELS EN SONT LES MEILLEURS INGRÉDIENTS ?

Construit pour et avec les professionnels, EXP'HÔTEL est un salon pragmatique qui « colle » à leurs besoins pour leur apporter des réponses concrètes. En cette période de profonde mutation, le mix 2021 ne déroge pas à cette règle. Dans la mouvance des nouvelles tendances et pratiques de consommation, des nouveaux modèles de restauration, nous proposerons aux visiteurs des rendez-vous et des services inédits, comme par exemple le lancement d'un « Catalogue des achats responsables », la mise en place d'un nouveau parcours de visite « Street Food ».

Nous accueillerons « Les Loc'Halles » avec la participation de producteurs régionaux, en partenariat avec l'AANA (Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine). Des « Pitches exposants » permettront de découvrir en quelques minutes leurs nouveaux produits. Côté concours, le programme est dense avec 12 concours qui mettront en valeur les talents des professionnels mais aussi des élèves et/ou apprentis.

## Delphine DEMADE, Directrice du Salon EXP'HÔTEL

★ LE FIL ROUGE DE L'ÉDITION 2021 SERA AXÉ SUR LA RESPONSABILITÉ ENVIRONNEMENTALE ET SOCIÉTALE ? POURQUOI CE CHOIX ?

La crise sanitaire a accéléré la révolution de l'éco-responsabilité ; elle a aussi révélé le rôle clé des acteurs de la Restauration, de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche dans la qualité de notre lien social dans nos quartiers et nos villages, au travail comme en vacances, entre amis ou en famille. La filière doit affirmer ce « leadership », s'emparer des nouvelles exigences citoyennes, y apporter des réponses innovantes et créatives, tester de nouvelles pistes, inventer ...

EXP'HÔTEL ne pouvait passer à côté de cet enjeu qui sera décliné, par exemple sur les concours avec l'incitation à utiliser des produits locaux et saisonniers ou avec des initiatives inédites comme le « Catalogue des Produits responsables » évoqué précédemment. Je reviendrai aussi sur le partenariat historique avec la Banque Alimentaire qui permet de récupérer les surplus alimentaires ; et sur 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 » et sur le thème de la « Responsabilité sociétale - Transmission des savoir-faire – Formation des jeunes ».

Sur un plan plus général, l'organisateur - Congrès et Expositions de Bordeaux – est lui-même engagé dans une démarche de certification ISO 20121. Une certification qui viendra soutenir sa politique RSE, les actions déjà menées (alimentation en énergie 100% verte des sites gérés par Congrès et Expositions de Bordeaux, gestion optimisée de ses déchets dont 90 % d'entre eux valorisés ...) et qui sera une véritable caution de son engagement responsable en tant qu'acteur de l'événementiel.

★ LA CONVIVIALITÉ LÉGENDAIRE D'EXP'HÔTEL SERA-T-ELLE MALGRÉ TOUT AU RENDEZ-VOUS ?

Plus que jamais ! La convivialité qui est au cœur de tous ces métiers fait partie de l'ADN de notre Salon à taille humaine. En cette année de retrouvailles, EXP'HÔTEL 2021 soigne tout particulièrement son ambiance car si la profession a su s'adapter à la digitalisation et autre « click and collect », le contact reste l'ingrédient magique du métier. Je pressens que le plaisir d'être ensemble sera dans toutes les allées de notre rendez-vous, que nos concours seront l'occasion de très beaux moments d'émotions, de partage et que chacun aura un grand bonheur à se retrouver autour de la table des Grandes Toques comme lors de nos deux soirées, la soirée Afterwork ou la Soirée de Gala.

Bien entendu, tous ces moments de convivialité comme l'ensemble du Salon, se dérouleront selon le protocole sanitaire en vigueur nous permettant d'accueillir tous nos publics dans des conditions optimales.



## Philippe ETCHEBEST, Président du Salon EXP'HÔTEL

**Tout seul on va plus vite,**

**ensemble on va plus loin<sup>1</sup>**



### POURQUOI CETTE ÉDITION EXP'HÔTEL 2021 EST ELLE INCONTOURNABLE ?

Nous avons tous besoin de nous retrouver. Cette édition de la reprise est le lieu idéal pour nouer des contacts, découvrir nos entreprises, nos métiers et nos écoles, échanger autour de projets et d'envies. Restaurateurs, artisans des métiers de bouche, hôteliers, fournisseurs, grossistes, chefs étoilés, MOFS, jeunes talents en formation ... les professionnels de nos filières ont répondu présent, tous seront à l'écoute, heureux de pouvoir dialoguer.



### VOUS AVEZ UN MESSAGE PARTICULIER POUR LES JEUNES ?

La transmission est essentielle dans nos métiers. EXP'HÔTEL offre une scène exceptionnelle autour de douze concours. 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.



### UN MESSAGE POUR CEUX QUI SONT MOTIVÉS MAIS HÉSITENT ENCORE ?

Engagez-vous ! C'est sur le terrain que nos métiers prennent toutes leurs saveurs, que notre passion grandit. C'est au fourneau, au fournil, dans une cave, devant un billot ou derrière un étal que s'estiment nos savoir-faire et que se perfectionnent nos gestes. C'est au contact de nos clients que l'on éprouve la joie d'exercer un métier qui donne du bonheur aux autres.



<sup>1</sup> Proverbe africain fort apprécié du chef Philippe Etchebest

<sup>2</sup> Près d'un million de personnes travaillaient dans le secteur de l'hôtellerie-restauration en février 2021 contre 1,3 million en février 2020, publication DARES 29/09/2021

# LES EXPERTS DE LA PROFESSION SOUTIENNENT EXP'HÔTEL

Comment répondre avec justesse aux attentes des professionnels de l'hôtellerie-restauration et des métiers de bouche sinon en s'adjoignant leurs conseils experts ? Très impliqués dans la mise en œuvre de l'événement au sein du Comité de Pilotage EXP'HÔTEL, les professionnels et représentants des métiers de bouche sont aussi les meilleurs ambassadeurs du Salon, pour en faire un Salon à leur image.

Découvrez la brigade des experts EXP'HÔTEL réunie autour du Chef Philippe Etchebest, Président du salon.



# LES EXPERTS DE LA PROFESSION SOUTIENNENT EXP'HÔTEL

## **Philippe Etchebest,**

Président d'Honneur d'EXP'HÔTEL 2021, MOF 2000 et Chef étoilé.

## **Franck Chaumes,**

Vice-président UMIH 33, Président du Comité de Pilotage d'EXP'HÔTEL.

## **François Adamski,**

Meilleur Ouvrier de France 2007, Bocuse d'Or Corporate Chef Servair Gategroup Member.

## **Johan Leclerre,**

Meilleur Ouvrier de France 2007.

## **Joël Mauvigney,**

Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur 1986, Président de la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs.

## **Pierre Mirgalet,**

MOF Chocolatier Confiseur 2007, Président de la Confédération Nationale des Artisans Pâtisseries, Chocolatiers, Glaciers.

## **Thierry Bamas,**

Meilleur Ouvrier de France 2011, Champion du monde de desserts glacés 2011.

## **Laurent Delarbre,**

Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel 2018.

## **Jérôme Schilling**

Chef étoilé du Restaurant LALIQUE au Château Lafaurie Peyraguey.

## **Marcel Lesoille,**

Quintuple champion du monde d'ouverture d'huîtres.

## **Eric Faget,**

Président de l'ACCOT Gironde.

## **Guillaume Buisson,**

Vice-président de l'ACCOT Gironde.

## **Franck Barbieri,**

Vice-Président du Syndicat de Boucherie en Gironde, Président COOBOF et Président des bouchers abatteurs de la Gironde.

## **Mickaël Morieux,**

MOF Boulanger 2011.

## **ET AUSSI...**

ACCOT | AGORES | CCIB - FERRANDI/IFCA | CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE BORDEAUX | CFBCT | CNAP | CHAMBRE DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT | CIVB | CNCT | ASPIC | UMIH - UMIHRA | MALAKOFF MEDERIC HUMANIS | LYCÉE FLORA TRISTAN | LYCÉE SAINT MICHEL | LYCÉE HÔTELIER ET DE TOURISME DE GASCOGNE | EFAP

## Franck CHAUMES, Vice-Président UMIH 33, Président du Comité de Pilotage d'Exp'Hôtel.



« Nous sommes ravis de retrouver notre salon, d'être enfin réunis tous ensemble en présentiel. La profession a besoin de renouer le contact et envie de convivialité. EXP'HÔTEL a en plus le privilège d'être de Nouvelle Aquitaine. La fête sera d'autant plus belle, croyez moi ! »

### ★ À L'HEURE DE LA REPRISE, QUEL EST LE MORAL DES TROUPES ?

Encore mitigé. Les clients et l'activité sont effectivement au rendez-vous, mais la pénurie de main d'œuvre freine la dynamique de redémarrage. Certains restaurateurs, par exemple, n'ouvrent que le midi ou que le soir ; d'autres, traiteurs-restaurateurs, hésitent à répondre aux demandes de devis pour les mariages, les salons ou les congrès à venir.

En Nouvelle-Aquitaine, le tourisme national a sauvé la saison estivale 2021, mais nous restons inquiets. L'absence prolongée de la clientèle étrangère pèse très lourd sur l'économie de nos sites et villes touristiques ; la flambée des prix des matières premières et la prolongation de l'obligation de Pass sanitaire inquiètent les restaurateurs. Les meilleures hypothèses tablent sur un retour à la normale fin 2022. Il est important que les aides soient prolongées.

### ★ AVEZ-VOUS DÉJÀ PRIS LA MESURE DES CONSÉQUENCES EN NOUVELLE-AQUITAINE ?

Non car il est encore trop tôt. Les aides de l'État ont joué leur rôle tampon en limitant les faillites et en contenant le chômage ; les affaires reprennent, mais le manque à gagner demeure. À partir de mars, nous devons commencer à rembourser les prêts garantis par l'état (PGE). C'est alors que nous découvrirons l'ampleur véritable des conséquences économiques et sociales du Covid-19.

### ★ EN GÉNÉRANT DE NOUVELLES ATTENTES, LA CRISE A OUVERT LE CHAMP DES POSSIBLES ET DES OPPORTUNITÉS. QUE PENSEZ-VOUS DE CETTE DYNAMIQUE D'INNOVATION ?

La crise a en effet fait exploser les pratiques émergentes comme le click and collect, la livraison à domicile ou au bureau, les circuits courts ou les usages responsables. Sur fonds de confinement, de nouveaux canaux de distribution sont apparus autour de la digitalisation des relations avec le client. Ce développement du Food Service offre effectivement de nouvelles opportunités.

Mais attention ! Ne détruisons pas l'ADN de notre métier qu'est le bonheur du partage et de l'échange. Gardons nous de perdre le joyau de notre patrimoine culturel, ce « Repas gastronomique français » inscrit depuis 2010 au patrimoine culturel de l'humanité en ces termes : « [...] Le repas gastronomique resserre le cercle familial et amical et, plus généralement, renforce les liens sociaux. »

### ★ EXP'HÔTEL EST PAR NATURE LE LIEU DE RENCONTRE DES PROFESSIONNELS DE NOUVELLE AQUITAINE. CETTE ÉDITION A-T-ELLE UNE SAVEUR PARTICULIÈRE ?

Tout à fait. Nous sommes ravis de retrouver notre salon, d'être enfin réunis tous ensemble en présentiel. Le succès du Sirha à Lyon montre combien la profession a besoin de renouer le contact et envie de convivialité. EXP'HÔTEL a en plus le privilège d'être de Nouvelle Aquitaine. La fête sera d'autant plus belle, croyez moi !

## Un lieu de découvertes d'innovations et d'affaires

Qu'il s'agisse de trouver ses fournisseurs, de découvrir des innovations produits ou de s'inspirer des nouvelles tendances ; de s'agrandir, se moderniser ou se lancer... chacun pourra trouver des solutions concrètes, des clés pour saisir les nouvelles opportunités et développer son activité.

### 270 exposants au rendez-vous

Parmi eux :



**Marques nationales de référence** : COUP DE PÂTES - FRANCE BOISSONS - GRANITA - GROUPAMA CENTRE ATLANTIQUE - JDC - LA COMPAGNIE DU DESSERT - LA REDOUTE FOR BUSINESS - MAPA ASSURANCES - MÉTRO FRANCE - PI ELECTRONIQUE - POMONA - PRO À PRO - VALRHONA



**Marques leaders dans le secteur de l'ameublement** : KEYMOB - LA MONARDE - LE GRENIER DE JULIE



**Producteurs issus de la Nouvelle-Aquitaine** : ABATILLES - BISCOTTERIE LA CHANTERACOISE - C'LAIT DES CHAMPS - JIL FOOD - MAISON APHATIE - MOULIN DU COURNEAU



**Equipements pro** : BONNET CUISINE - CONCEPT CHR - ELIPRO 33 - LA BOVIDA - NORM'CUISINES - OUESTOTEL - RATIONAL - SERAX



## Un lieu de découvertes d'innovations et d'affaires

### 4 PÔLES THÉMATIQUES

Pour faciliter la visite, Exp'Hôtel propose 4 pôles d'exposition métiers :



#### RESTAURATION ET MÉTIERS DE BOUCHE

Equipements  
de cuisine

Produits alimentaires  
et boissons

Arts de la table

Hygiène et nettoyage

Transport

Cafétérie et bar



#### DÉCO, DESIGN ET AMÉNAGEMENT

Mobiliers indoor  
et outdoor

Décorations

Agencement

Equipements  
hôteliers

Bien-être et  
remise en forme



#### SERVICES

Conseils et audit

Signalétiques

Marketing

Institutionnels

Presse et édition



#### NOUVELLES TECHNOLOGIES

Outils de gestion

E-commerce

Vente et sécurité

### 3 ESPACES DEDIES AUX NOUVELLES PRATIQUES

#### Les Loc'Halles by l'AANA

**Le salon s'est associé à l'AANA** (l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine) pour valoriser les produits agricoles et agroalimentaires locaux au sein d'un espace de 800 m². L'espace **Les Loc'Halles** regroupe plus de 30 producteurs régionaux soigneusement sélectionnés par l'AANA en fonction de l'excellence de leur savoir-faire.

#### « L'artisanat à votre service » l'espace de la Chambre de Métiers

Pour soutenir et accompagner les artisans, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine – Gironde propose **un stand collectif qui réunira 12 entreprises.**

ANTON LABORDE, MELT, BRODI BRODA, DEXET & DELMAS, DOMAINE TERRA, MANUFACTURE DOUELLE LIFE, IKUYO PUIER, L'ALCHIMISTE, LES CONFITURES DE LOUISE, LOU DE PRAY, SMOKING GOOD, LA BRASSERIE PARALLÈLE.

#### L'Espace Start-Up

L'Espace Start-Up accueillera une quinzaine d'entreprises développant des solutions high-tech pour les secteurs de l'hôtellerie-restauration.

## Des services pour une visite optimisée

Pour optimiser les prises de contact, EXP'HÔTEL enrichit son offre de services.



### LA SOIRÉE AFTERWORK

Lundi 25 novembre, soirée privée de 18 H - 22 H.

Un moment d'échange entre exposants et visiteurs dans un format convivial.



NEW

### LES RDV DU GRAND PLATEAU

Pour des échanges entre professionnels dans le cadre de speed-meetings.

Espace co-organisé avec la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine – Gironde. [Détail pages suivantes](#)



NEW

### LES PITCHS DES EXPOSANTS

Présentation en 15' chrono de produits, services et innovations proposés par les exposants sur un espace dédié, au cœur du salon.



NEW

### PARCOURS STREET FOOD

Identifie les solutions sur le conditionnement, la livraison ou l'impact environnemental à maîtriser, pour proposer à ses clients une offre à emporter.



### PARCOURS BOULANGERIE

Identifie l'équipement, les produits ainsi que les services à destination des boulangers



### CATALOGUES



NOUVEAUTES



PRODUITS  
RESPONSABLES

## FOCUS : le Grand Plateau



Co-organisé par EXP'HÔTEL et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine - Gironde, le Grand Plateau propose des rencontres sous forme de speed-meeting entre les visiteurs du salon et des apporteurs de solutions sur deux thématiques : l'éco-responsabilité et la responsabilité sociétale.

Les professionnels pourront ainsi discuter et découvrir des solutions et idées pratiques à mettre en place dans leurs établissements, et réfléchir à la formation des futures générations. Cette programmation s'inscrit dans le fil rouge du Salon : la responsabilité.

### Lundi 29 novembre



#### Eco-Responsabilité

Comment mieux gérer ses déchets et biodéchets, limiter le gaspillage alimentaire, mettre en place des emballages consignés...

### Mardi 30 novembre



#### Responsabilité sociétale

Prévoir la transmission des savoir-faire et former les professionnels de demain



**Le Bus de l'Artisanat et ses métiers** sera également présent sur les 3 jours du salon : créateurs ou repreneurs d'entreprises, artisans, futurs apprentis, tous pourront venir rencontrer les conseillers de la Chambre de Métiers et découvrir leurs services d'accompagnement et de formation.



# EXP'HOTEL

## B O R D E A U X

---

Restauration, Métiers de Bouche, Hôtellerie

---

28.29.30 NOVEMBRE 2021

---



# 12

## CONCOURS

de haut niveau

EXP'HÔTEL servira un programme dense de concours et de challenges de niveau régional et national. Le show s'annonce spectaculaire avec pas moins de 12 concours ouverts à tous les "toqués", les passionnés de défis ... professionnels, élèves et/ou apprentis des secteurs de la restauration, des métiers de bouche, de l'hôtellerie ...

Si l'on retrouve les incontournables (dont le très attendu TROPHEE PHILIPPE ETCHEBEST ou encore le TROPHEE PIERRE MIRGALET CRIOLLO, le CONCOURS LA PERLE D'OR ATLANTIQUE, le CONCOURS NATIONAL DES JEUNES ESPOIRS ET CHEFS CHARCUTIERS TRAITEURS ...), EXP'HÔTEL 2021 apporte son lot de nouveaux défis, avec notamment le CONCOURS L'EXPÉRIENCE RESTAURATION – UMIH 33 et le TROPHEE THIERRY BAMAS, concours national à destination des pâtissiers en activité.

**A NOTER :** Le thème de « La Responsabilité » fil rouge d'EXP'HÔTEL, sera également décliné sur les concours, avec l'utilisation de produits locaux et saisonniers par exemple.



Le Trophée Philippe Etchebest s'est hissé aujourd'hui parmi les grands challenges nationaux de cuisine professionnelle. Ce concours de haut niveau mobilisera un jury d'exception exclusivement composé de chefs multi-étoilés, de Bocuse d'or et d'argent et de Meilleurs Ouvriers de France.

Il est 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.

### LE JURY : LA CRÈME DES CHEFS POUR UN CONCOURS DE HAUT RANG

- **Emmanuel Renaut** : Président du Jury, MOF, chef propriétaire du Flocon de Sel à Megève 3\*
- **Patrick Juhel** : MOF, Chef de cuisine au Château de Ferrières-en-Brie
- **Michel Roth** : MOF et Bocuse d'or, Chef de cuisine au Bayview – Hôtel Président Wilson à Genève 1\*
- **Philippe Joannès** : MOF, Directeur des Événements Culinaires de la Société des Bains-de-mer à Monaco
- **Jérôme Leminier** : MOF, Chef de cuisine au Sénat à Paris
- **Franck Putelat** : MOF et Bocuse d'argent, Chef propriétaire Hôtel Le Parc - La Table Franck Putelat à Carcassonne 2\*
- **Bernard Leprince** : MOF, Chef consultant, vice-président des Toques Françaises
- **Virginie Basselot** : MOF, Chef de cuisine au Négresco à Nice 1\*
- **Philippe Mille** : MOF et Bocuse d'argent, Chef de cuisine aux Crayères à Reims 2\*
- **Nicolas Sale** : Chef étoilé et Président International des Disciples Auguste Escoffier
- **Fabrice Desvignes** : MOF et Bocuse d'or, Chef de cuisine à la Présidence de l'Elysée à Paris
- **Davy Tissot** : MOF et Bocuse d'or, Chef de cuisine au restaurant Saisons à Ecully 1\*
- **Stéphane Carrade** : 2 étoiles Michelin, Chef de cuisine au Skiff Club – Hôtel Haaïtza à Pyla-sur-Mer 2\*

### Jury en cuisine

- **Frédéric Lafon** : Chef propriétaire de l'Oiseau Bleu à Bordeaux 1\*
- **Yoann Gérard-Huet** : Chef propriétaire de l'Entre-deux-Verres à Quinzac
- **Philippe Capdevielle** : Chef propriétaire traiteur Capdeviel à Bordeaux



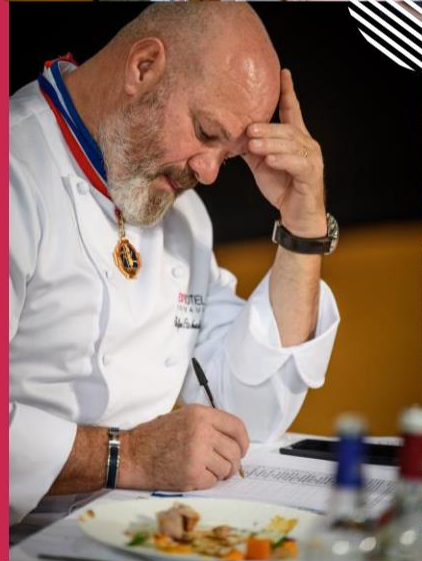
Jury 2019

# CONCOURS EXP'HÔTEL

## TROPHEE PHILIPPE ETCHEBEST, LA CUISINE SOUS LES ÉTOILES !

Les participants doivent 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 pour six personnes (sur le thème de « Pigeonneaux désossés et farcis accompagnés de deux garnitures et d'une sauce d'accompagnement »). Les plats seront notamment jugés sur l'originalité de l'interprétation et la présentation de la recette proposée.

- ★ **1<sup>er</sup> prix** : Le candidat gagnant recevra un chèque de 5 000 € 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 €.
- ★ **2<sup>ème</sup> prix** : Un chèque de 2 500 € et une dotation de matériels et/ou des produits alimentaires fournis par des partenaires du salon, liés à l'univers de la gastronomie pour une valeur approximative globale de 500 €.
- ★ **3<sup>ème</sup> prix** : Un chèque de 1 000 € et une dotation de matériels et/ou des produits alimentaires fournis par des partenaires du salon, liés à l'univers de la gastronomie pour une valeur approximative globale de 200 €.



# CONCOURS EXP'HÔTEL

## UN MENU DÉGUSTATION EN 12 SERVICES

Pour 2021, la carte des concours EXP'HÔTEL propose une dégustation complète avec en lice :

- les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche,
- des compétiteurs professionnels ou en formation,
- des challenges de niveau national et régional.

### TROPHEE PHILIPPE ETCHEBEST

Lundi 29 Novembre

PRO  
NATIONAL



Ce concours porté par Philippe Etchebest est ouvert à 6 chefs cuisiniers au niveau national. Ils doivent réaliser une entrée ainsi qu'un plat pour six personnes. (Détail page précédente).

### TROPHEE PIERRE MIRGALET CRIOLLO

Dimanche 28 Novembre

PRO  
NATIONAL



Ce concours met en lumière le savoir-faire et la créativité des chocolatiers. Il est porté par Pierre Mirgalet, Meilleur Ouvrier de France et Président de la confédération Nationale des Artisans Pâtisseries Chocolatiers Glaciers.

Les candidats devront réaliser une pièce artistique en chocolat, 9 tablettes et apporter 50 bonbons de chocolat ganache sur le thème de « L'Automne ».

### TROPHEE THIERRY BAMAS

Dimanche 28 Novembre

PRO  
NATIONAL



Le Trophée Thierry Bamas est réservé aux pâtisseries en activité au niveau national. Il est porté par Thierry Bamas, Champion d'Europe de Pâtisserie, du Sucre d'art, Champion du Monde des Desserts glacés et Meilleur Ouvrier de France pâtissier.

Les candidats devront apporter une pièce artistique en sucre cuit et pastillage sur le thème : « L'Automne » ainsi qu'un entremet.

Ils seront jugés sur une partie artistique (évaluation sur l'ensemble artistique, le respect du thème, intégration de l'entremet dans la pièce ...) et sur la partie entremets (équilibre des goûts, aspect final, travail à la coupe ...).

### CONCOURS NATIONAL DES JEUNES ESPOIRS ET CHEFS CHARCUTIERS TRAITEURS

Lundi 29 Novembre

PRO  
APPRENTI  
NATIONAL



Le concours Jeunes Espoirs & Chefs est porté par l'ASPIC (Association pour la Promotion de l'Image de la Charcuterie) en collaboration avec la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs (CNCT) et son Président Joël Mauvigney, Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur. Il s'adresse principalement aux salariés d'une entreprise artisanale française mais également aux chefs d'entreprise.

Les candidats, divisés en 2 catégories Jeunes Espoirs (18-23 ans) Chefs (23-40 ans), devront réaliser des plats autour du thème du canard (terrine tout canard en plat « traditionnel » et rillettes de canard/cochon dans la catégorie « plat innovant ») et du thème du saumon (pavé de saumon farci au bouquet de crevettes sauce et garniture en plat « traditionnel » et le saumon dans tous ses états dans la catégorie « plat innovant »). Au programme du concours également, la réalisation d'un dessert (Tarte Tatin aux pommes et sa crème fouettée). Les participants œuvreront pendant 2 journées en laboratoire, les 27 et 28 novembre à l'Institut des Saveurs de Bordeaux.

L'exposition des œuvres et la proclamation des résultats se feront sur Exp'Hôtel, le Lundi 29 novembre. Les Jeunes Espoirs et Chefs seront jugés sur leur savoir-faire, leur respect des produits mais aussi sur leur créativité. En nouveauté de cette 25<sup>ème</sup> édition, les candidats des 2 catégories réaliseront les mêmes épreuves, mais des critères de notation seront ajoutés pour la catégorie Chefs pour évaluer un niveau d'exigence plus important du fait d'une plus grande expérience du métier.

## UN MENU DÉGUSTATION EN 12 SERVICES

### CONCOURS "LA PERLE D'OR ATLANTIQUE"

Dimanche 28 Novembre

PRO  
NATIONAL

Ce concours est piloté par Marcel Lesoille, quintuple champion du monde d'ouverture d'huîtres. Il est réservé aux écaillers et écaillères professionnels, exerçant une activité en lien avec les produits de la mer (conchyliculture et pêche côtière) dans un établissement alimentaire de type poissonnerie, restaurant, ostréicole ou ayant un lien avec la profession des écailler(ères).

Ils devront élaborer un plateau de fruits de mer et seront jugés sur différents critères dont la maîtrise professionnelle, l'hygiène, l'esthétique, l'adaptation à la dégustation ...

### CONCOURS « L'EXPÉRIENCE RESTAURANT » – UMIH 33

Mardi 30 Novembre

APPRENTI  
RÉGIONAL

Ce concours est piloté par Laurent Delarbre, Meilleur Ouvrier de France Maître d'Hôtel 2018 et Jérôme Schilling, Chef étoilé du Restaurant LALIQUE au Château Lafaurie Peyraguey

Il est réservé aux élèves de terminale baccalauréat professionnel ou STHR au niveau régional. Les candidats participeront à trois épreuves : une épreuve « Arts de la Table »; une épreuve de présentation et mise en valeur commerciale d'une assiette à partir d'un buffet de fromages et une épreuve de cuisine sur la thématique « Pièce de bœuf, esprit sauce au poivre ».

### CHALLENGE JEUNES TALENTS MALAKOFF MEDERIC HUMANIS

Mardi 30 Novembre

APPRENTI  
RÉGIONAL

Ce concours s'adresse aux élèves de première et terminale de baccalauréat professionnel - Établissements de Nouvelle-Aquitaine. Il est porté par la société Malakoff Médéric Humanis, Eric Faget, Chef de cuisine Partie self du Lycée hôtelier de Talence, Membre technique du bureau du groupement achat des lycées et collèges de la Gironde et Président de l'ACCOT Gironde et Guillaume Buisson, Chef des cuisines volant en restauration collective pour « Gironde Le Département », disciple d'ESCOFFIER Grand Sud-Ouest et Vice-Président de l'ACCOT Gironde.

L'épreuve consiste à la réalisation d'un plat autour du thème de « la volaille » qui sera locale, accompagnée de deux garnitures de saison, issues de cultures biologiques et/ou raisonnées et d'un dessert végétal à partir d'un panier garni à découvrir le jour du concours. Ces réalisations généreront peu ou pas de déchets.

  
malakoff médéric  
humanis  
SANTÉ - PRÉVOYANCE - RETRAITE - ÉPARGNE

### TROPHEE DANIEL HUVIER

Dimanche 28 Novembre

PRO  
NATIONAL

Le Trophée Daniel Huvier est piloté par Franck Barbieri, Vice-président du syndicat de boucherie en Gironde, Président COBOF et Président des bouchers abatteurs de la Gironde. Il est organisé à destination des chefs d'entreprise, employés ou formateurs des CFA et écoles professionnelles justifiant d'un CAP, BEP, BP, BM ou BAC Professionnel dans la spécialité, en activité sur le plan national, et justifiant au minimum de 5 ans d'activité professionnelle dans la boucherie après obtention du diplôme. Sont exclus du concours les meilleurs Ouvriers de France.

L'épreuve s'appuiera sur la réalisation d'un étal artistique de viande sur le thème « Le circuit court de l'animal bien nourri au bon rôti ». Les candidats seront jugés notamment sur les réalisations techniques et le respect du thème.

## UN MENU DÉGUSTATION EN 12 SERVICES

### CONCOURS NATIONAL BOUCHERIE ÉTAL - UNE BOUCHÈRE, UN BOUCHER

Lundi 29 Novembre

PRO  
NATIONAL

Ce concours est porté par Franck Barbieri. Il s'adresse aux chefs d'entreprises, les employés et les formateurs des CFA ou écoles professionnelles justifiant d'un CAP, BEP, BP, BM ou BAC Professionnel dans la spécialité et justifiant au minimum de 5 ans d'activité professionnelle dans la boucherie après obtention du diplôme. Les deux candidats du binôme ne sont pas obligés d'être de la même entreprise.

Epreuve : réalisation d'un étal artistique de viande sur le thème « Le circuit court de l'animal bien nourri au bon rôti ». Les critères : réalisations techniques et respect du thème.

### CONCOURS RÉGIONAL BOUCHERIE ÉTAL - JEUNES EN FORMATION

Mardi 30 Novembre

APPRENTI  
REGIONAL

Ce concours piloté par Franck Barbieri est ouvert à tous les Centres de Formation d'Apprentis et Lycées Professionnels de Nouvelle-Aquitaine. Sont admis à concourir, en binôme, un élève BP 1<sup>ère</sup> année et un élève BP de 2<sup>ème</sup> année. La sélection du binôme sera effectuée dans chaque Centre de Formation d'Apprentis ou Lycées Professionnels par les professeurs de la spécialité. L'objet du concours sera la réalisation d'un étal artistique de viande sur le thème « Le circuit court de l'animal bien nourri au bon rôti ». Les critères : réalisations techniques et respect du thème.

### TROPHEE MICKAËL MORIEUX

Les 27, 28, 29 et 30 Novembre

PRO / APPRENTI  
NATIONAL

Ce concours national de boulangerie piloté par Mickaël Morieux, Meilleur Ouvrier de France Boulanger 2011 est destiné à mettre en avant le savoir-faire des professionnels en activité (artisans, ouvriers, enseignants, démonstrateurs ...) ou en formation.

Les candidats doivent réaliser des viennoiseries (sucrées/salées), des pains bio, nutritionnels, des pièces de tradition française et revisiter le célèbre sandwich jambon/beurre. Ils seront évalués notamment sur l'esthétisme, le respect du poids, le goût, l'originalité, la régularité (entre les pièces), les techniques de fabrication, la technologie, la réglementation en vigueur, l'hygiène et la réalisation de fascicules de recettes.

### CONCOURS DE SOMMELLERIE DES VINS DE BORDEAUX

Lundi 29 Novembre

PRO  
APPRENTI  
NATIONAL

Le concours est ouvert aux professionnels de la restauration (serveurs, chefs de rang, sommeliers, maîtres d'hôtel) et aux étudiants en dernière année de sommellerie ou mention sommellerie de la Nouvelle Aquitaine (départements 16 / 17 / 19 / 23 / 24 / 33 / 40 / 47 / 64 / 79 / 86 / 87). 2 épreuves : une épreuve théorique et une épreuve pratique de dégustation à l'aveugle.

Les 8 candidats ayant obtenus le plus de points à l'épreuve théorique seront qualifiés pour l'épreuve pratique. Les candidats recevront une note sur 20 attribuée sur les critères de reconnaissance du vin et de commentaires de dégustation.

# UN EVENEMENT EN PARTENARIAT AVEC L'UMIH33

## L'Union des Métiers et de des Industries de l'Hôtellerie



L'UMIH 33, partenaire historique, est impliqué dans l'organisation d'EXP'HÔTEL sur le plan stratégique et opérationnel. Franck Chaumès, Vice-Président de l'UMIH 33, est le Président du Comité de pilotage du Salon.

Issue du regroupement de plusieurs organisations patronales, l'UMIH représente, défend et promeut les professionnels indépendants de l'hôtellerie, de la restauration, des bars, des cafés, des brasseries, du monde de la nuit et des professions saisonnières, dans toutes les régions et départements de France.

Fédérant 85% des entreprises syndiquées indépendantes, l'UMIH est le premier syndicat patronal du secteur CHRD (cafés - hôtels - restaurants - discothèques-traiteurs) et l'un des plus importants syndicats patronaux français. L'UMIH est présente et active dans tous les départements français, en métropole et en outre outremer.

L'UMIH est ainsi en contact direct avec les établissements adhérents et en mesure de les accompagner au quotidien dans la gestion de leur entreprise. Ce maillage territorial permet une connaissance du terrain et une appréhension globale et précise des enjeux du secteur.

### ★ UMIH GIRONDE

+ 1 000 entreprises adhérentes

+ 80% entreprises adhérentes sont des petites entreprises (10 salariés maximum)



La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Gironde accompagne les entreprises artisanales girondines. Partenaire historique d'EXP'HÔTEL et membre actif du Comité de Pilotage, elle soutient notamment le Salon dans la programmation de l'Espace de rencontre B2B du Grand Plateau, cette année sur les thématiques de de la responsabilité environnementale et sociétale.

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat accompagne les 46 000 entreprises artisanales girondines des secteurs du bâtiment, de l'alimentation, des services et de la production. Animée et gérée par des artisans élus, la CMA 33 est l'organe représentatif des intérêts généraux de l'artisanat girondin auprès des pouvoirs publics et des collectivités. Pour mener à bien ses missions, elle travaille en concertation avec les Organisations Professionnelles de l'Artisanat et l'ensemble des acteurs locaux. Elle contribue à la promotion de la « Première entreprise de France » et offre un ensemble de services aux entreprises.

La CMA 33 est, de ce fait, l'interlocuteur privilégié pour accompagner le créateur ou repreneur, le chef d'entreprise artisanale, son conjoint, ses salariés et apprentis dans chaque étape de leur vie professionnelle : formation, accompagnement, conseils pour les artisans de Gironde dans la création, reprise, le développement et la transmission d'entreprise, la formation initiale et continue, le recrutement...

### LE GRAND PLATEAU

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat co-organise avec Congrès et Expositions de Bordeaux le Grand Plateau : un espace de rencontres sous forme de speed-meeting entre les visiteurs du salon et des apporteurs de solutions sur deux thématiques.

Informations page

# UN EVENEMENT EN COLLABORATION AVEC

## POMONA



### Groupe Pomona : TerreAzur, EpiSaveurs et PassionFroid

Spécialistes de la restauration commerciale et collective, les 3 réseaux de distribution du Groupe POMONA proposent un service allant du conseil à la livraison, tout en répondant aux besoins de chaque métier et aux spécificités de notre région. Ils travaillent des produits locaux issus des terroirs locaux et sourcés par des équipes régionales.

De la charcuterie aux glaces, sans oublier les viandes fraîches, les produits de la mer ou encore les fromages affinés, **PassionFroid** propose des gammes exclusives répondant aux attentes spécifiques des restaurateurs pour aider au quotidien à signer et valoriser des plats, pour fidéliser et surprendre les clients. Fort d'un savoir-faire unique de plus de 50 ans, PassionFroid propose plus de 4 500 références de l'entrée au dessert dont un large choix de produits régionaux.

Réseau historique du Groupe Pomona, **TerreAzur** dispose de plus de 100 ans d'expérience en tant que fournisseur de fruits et légumes et produits de la mer frais auprès des professionnels des métiers de bouche. Les achats de fruits et légumes et produits de la mer se font directement à la production et sur les criées, ce qui leur permet de proposer une offre de produits locaux et de saison.

**EpiSaveurs** est le spécialiste des produits d'épicerie, boissons, hygiène et entretien depuis plus de 20 ans. Ils proposent un large assortiment de plus de 4 500 références, allant des incontournables de l'épicerie à des produits d'exception d'épicerie fine pour signer les plats, du BIO et de nombreuses alternatives végétales pour répondre à la forte demande du marché en lien avec le végétarisme et flexitarisme. Leur ancrage régional renforce leur volonté de privilégier des gammes locales. C'est dans ce sens qu'ils ont lancé en 2015 le label régional « SO SUD OUEST » qui vise à promouvoir et soutenir leurs fournisseurs partenaires locaux.

**Retrouvez POMONA sur EXP'HÔTEL / stand 1C2404**

#### Bienvenue à la Playa Pomona !

Les 3 réseaux invitent le public d'EXP'HÔTEL à l'évasion et aux plaisirs épicuriens. 3 jours de découvertes culinaires, de partage de notre expertise et de nos savoir-faire. Chaque jour, des shows culinaires menés par des chefs d'exception ou des démonstrations techniques par nos experts produits.

#### SISISI, un concept innovant

SISISI est leur solution de restauration innovante et de qualité, grâce à une technologie révolutionnaire de cuisson vapeur ultra-rapide. C'est une solution simple à installer, à utiliser, compacte, et éco responsable, grâce à des portions justement dosées et des bowls recyclables. Elle garantit de délicieux plats chauds disponibles à toute heure et prêts en 30 secondes seulement, sans main d'œuvre spécialisée et déclinés en 13 recettes savoureuses, saines et variées !

# EXP'HOTEL

## B O R D E A U X

---

Restauration, Métiers de Bouche, Hôtellerie

---

28.29.30 NOVEMBRE 2021

---

An abstract splash of colorful powder in shades of yellow, green, red, and white, located in the bottom right corner of the page.

# ROOM SERVICE

## Informations Pratiques

### Gouvernancedusalon

**Président de Congrès et Expositions de Bordeaux :** Philippe Autran

**Directeur Général de Congrès et Expositions de Bordeaux :** Stéphane Kintzig

**Président d'Exp'Hôtel :** le Chef Philippe Etchebest

**Président du Comité de pilotage :** Franck Chaumes - Vice-Président de l'UMIH  
33 en charge de Bordeaux Métropole

**Directrice du salon :** Delphine Demade

#### Dates et horaires du salon :

Du 28 au 30 novembre 2021

De 09h00 à 18h00

#### Adresse :

Parc des Expositions de Bordeaux - Hall 1

Cours Jules Ladoumegue 33300 Bordeaux

#### Accès

##### En voiture :

En provenance de Paris (A10) : suivre la direction Mérignac Aéroport, après le Pont d'Aquitaine, sortie Bordeaux-lac – Parc des Expositions, direction Bordeaux-lac, sortie Rocade 4, 4a et 4b.

En provenance de Toulouse (A62) ou de Bayonne (A64) : prendre la Rocade et suivre la direction Mérignac Aéroport, sorties 4a ou 4b : Bordeaux-lac – Parc des Expositions.

Plus de renseignements : [sedeplacer.bordeaux-metropole.fr](http://sedeplacer.bordeaux-metropole.fr) Un parking couvert gratuit

6 800 places de stationnement vous attendent pour faciliter votre accès au Parc des Expositions. Le stationnement est gratuit pendant le salon EXP'HOTEL.

##### En avion :

Aéroport de Bordeaux Mérignac

L'aéroport se situe à 15 mn du Parc des Expositions par la Rocade.

Plus de renseignements : [www.bordeaux.aeroport.fr](http://www.bordeaux.aeroport.fr)

##### En train :

Gare de Bordeaux Saint-Jean

Puis taxi ou Accès direct en tramway jusqu'au Parc des Expositions : Ligne C / arrêt Parc des Expositions.

Plus de renseignements : [www.voyages-sncf.com](http://www.voyages-sncf.com)

##### En tramway :

Ligne C : depuis Gare Saint Jean et Place des Quinconces

Arrêt : terminus « Parc des Expositions » (au niveau du Hall 2), puis marcher 800m à pieds pour rejoindre l'entrée du Hall 3 du Parc des Expositions.

##### En bus :

Ligne 25

Toutes les informations concernant le réseau TBM (Transports Bordeaux Métropole) sur [www.infotbm.com](http://www.infotbm.com)



## INFORMATIONS PRATIQUES

### Visiteurs

#### Conditions d'accès au salon :

- ▶ Exp'Hôtel est un salon réservé aux professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche - sur présentation d'un justificatif.
- ▶ Un badge d'accès est nécessaire, après enregistrement en ligne ou à l'accueil du Salon.
- ▶ Pass sanitaire et port du masque obligatoires

#### Tarifs:

- ▶ Pour bénéficier d'un accès gratuit, munissez-vous de votre code personnel figurant sur votre invitation.
- ▶ Sans invitation, le tarif d'entrée est de 15 € TTC sur le salon, ou de 8 € TTC en pré-inscription sur internet.

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



# EXP'HOTEL

## B O R D E A U X

---

Restauration, Métiers de Bouche, Hôtellerie

---

28.29.30 NOVEMBRE 2021

---



## CHIFFRES CLÉS

La filière CHRD en Gironde

LES CHIFFRES CLÉS EN GIRONDE



**13 882** salariés en Gironde



**3 434** entreprises



**58%** des établissements ont - de 5 ans



Souvent écartés de la Une des études économiques, les métiers de l'industrie Hôtelière pèsent pourtant en Gironde. Après près de 14 000 emplois salariés, la filière représente près de 70% du nombre d'emplois du secteur agricole ( 21 000 emplois salariés en 2014 sur les 28 000 emplois de la filière agricole.)

Source UMIH 33 #1-2018-LA FILIERE CHRD EN GIRONDE

ETUDE SOCIO-VISION



**5** TENDANCES

identifiées par le secteur comme étant clés pour comprendre la relation client à l'horizon 2025 :

1

Le retour des clivages

2

Le choc digital

3

L'état d'esprit "Millénial"

4

La diffusion de la culture du partage

5

Le désir de reconnexion



**2** SÉRIES D'IMPACT SUR LA RELATION CLIENT DE DEMAIN :

1

**Composantes fondamentales :**

Humaine, Qualité, Fluidité, Ouverture internationale, Souplesse, Sécurité

2

**Composante de différenciation :**

Partis pris / engagements, Histoire(s) à partager, Renouvellement permanent, Culture participative, Décloisonnement, Personnalisation

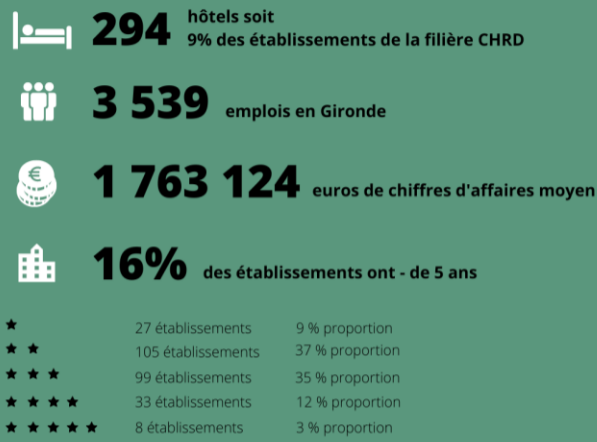
\*Source : étude prospective FAFIH Sociovision 2018

LES MÉTIERS DE LA FILIÈRE CHRD EN GIRONDE

LES CAFÉS & BARS



LES HÔTELS



Dans un contexte de profonde reconfiguration des habitudes et de l'offre d'hébergement touristique, l'hôtellerie demeure un acteur incontournable.

LES RESTAURANTS



LES TRAITEURS





# EXP'HOTEL B O R D E A U X

Restauration, Métiers de Bouche, Hôtellerie

28 - 30  
NOVEMBRE  
2021



| [exphotel.fr](https://www.exphotel.fr) |

Un événement organisé par  
 CONGRÈS  
ET EXPOSITIONS  
DE BORDEAUX