



EXP'HÔTEL 2025 : 14 CONCOURS SUR LE FEU !

OUVERTURE DES CANDIDATURES

Organisé du 23 au 25 Novembre au Parc des Expositions de Bordeaux, Exp'Hôtel 2025, le Salon du Grand Sud-Ouest des filières Food et Hospitality sera la scène de 14 concours - dont 7 épreuves inédites - ouverts aux professionnels et apprentis des secteurs de la restauration, de l'hôtellerie et des métiers de bouche. Cette programmation d'excellence, de niveau régional, national et international, fera d'Exp'Hôtel le tremplin de nouveaux talents qui se distingueront lors de ces challenges, sous le regard expert des nombreux Chefs et MOF membres des jurys. Le Salon est présidé par le Chef Stéphane Carrade doublement étoilé et une étoile verte du Skiff Club (Hôtel Ha(a)ïtza à Pyla-sur-Mer).

Au menu de ces trois journées : des défis de très haut niveau, révélateurs des étoiles montantes de la gastronomie française, la nouvelle version du *Trophée Culinaire* de renom traditionnellement organisé sur le Salon, dont le nouveau nom et le contenu seront prochainement dévoilés.

Parmi les autres nouveautés à la carte : la *Sélection Grand Sud-Ouest du Trophée Masse*, concours consacré au foie gras ; "*L'Oyster King*" un défi international dédié à l'excellence du geste d'ouverture d'huîtres creuses, ou encore dans le secteur de l'hôtellerie, le *Trophée David Campbell* parrainé par FERRANDI Paris, Campus de Bordeaux et présidé par Maxime Blot MOF classe réceptionniste en hôtellerie.

Cette 7ème édition permettra aussi de retrouver des épreuves emblématiques, comme le *Trophée Criollo Pierre Mirgalet* (chocolatiers-pâtisseries), le *Trophée Mickaël Morieux* (boulangers), le *Trophée Daniel Huvier* (bouchers) complété cette année par deux nouveaux concours pour les bouchers pros et apprentis ... et de découvrir des professionnels en devenir avec notamment la reconduction du *Concours de l'Expérience Restaurant Klesia - Jeunes Espoirs* (métiers du service en salle) et celle du *Challenge des Jeunes Talents Malakoff Humanis* (apprentis cuisiniers).

RÉVÉLER LE TALENT DES FUTURS GRANDS NOMS DE LA GASTRONOMIE

Trois concours exalteront la maîtrise et le génie culinaire de chefs confirmés ou en devenir. "*L'excellence professionnelle est au cœur de la mission d'Exp'Hôtel, les concours qui s'y déroulent permettent d'aider et de faire avancer la nouvelle génération*" - Le Chef Stéphane Carrade.



Le Trophée Culinaire de renom*

National - Présidé par le Chef Stéphane Carrade, ce concours prestigieux ouvert aux cuisiniers professionnels, mettra en lumière l'innovation culinaire, la maîtrise des techniques gastronomiques et vise à promouvoir l'excellence des métiers de la cuisine.

- **Son contenu et son naming mijotent encore... Plus d'informations très bientôt !*
- *Lundi 24 Novembre*

La Sélection "Grand Sud-Ouest" du Trophée Masse



- **Régional** - Ouvert aux jeunes chefs et cuisiniers pro - sur dossier
- Concours piloté par La Maison Masse
- Lundi 24 Novembre

Foie gras et vanille en tête-à-tête gastronomique

Le célèbre Trophée dédié au foie gras a retenu le Salon Exp'Hôtel pour organiser sa sélection bordelaise, pour sa 17ème édition. Témoin de l'évolution des goûts et des modes, l'épreuve culinaire dédiée aux jeunes chefs portera sur un nouveau sujet sucré-salé audacieux (entrée chaude) : du canard gras, du foie gras et de la vanille. Le second sujet vise à mettre en valeur plusieurs pièces de canard gras accompagné de choux de saison, et de 8 croustilles de cœurs de canard et foie gras, sauce à base d'une baie.

Le Challenge Jeunes Talents Malakoff Humanis

- **Régional** - Ouvert aux élèves de première et terminale (bac pro) de Nouvelle-Aquitaine âgés de 21 ans
- Pilotes : Eric Faget Président de l'ACCOT Gironde et Guillaume Buisson Vice-Président de l'ACCOT Gironde.
- Mardi 25 Novembre

L'épreuve qui défie l'imagination des jeunes toques

Chaque établissement présentera un binôme de candidats composé de deux élèves et de leur "coach". Leur mission : réaliser 30 portions salées (15 portions de mises en bouches froides sur le thème "végétale avec une légumineuse" et 15 portions de lunches chauds sur le thème "terre et mer") et 30 portions de mignardises sucrées autour de la "Pomme du Limousin". Dernière étape : envoi/dressage des pièces salées puis sucrées.



FAIRE RAYONNER L'AUDACE ET LA VIRTUOSITÉ DES ARTISANS DU GOÛT

Deux concours incontournables viendront rendre hommage à des savoir-faire alliant maîtrise, rigueur et créativité. Le Trophée Criollo Pierre Mirgalet célébrera l'âme du chocolat à travers l'art de celles et ceux qui le magnifient, tandis que le Trophée Mickaël Morieux portera l'excellence boulangère.



Le Trophée Criollo Pierre Mirgalet

- **National** - Ouvert aux chocolatiers et pâtisseries professionnels
- Pilote : Pierre Mirgalet, MOF Chocolatier
- Dimanche 23 Novembre

Culture pop japonaise et chocolat !

Les professionnels de la pâtisserie et de la chocolaterie ont rendez-vous sur le Salon pour promouvoir la gastronomie chocolatée et faire valoir leur haute technicité et leur esprit créatif lors du montage d'une pièce artistique chocolat et sucre autour du thème : **"Les Héros de Manga"** ! 20 sucettes en chocolat ou sucre en adéquation avec la pièce réalisée et 50 petits fours secs végétan devront accompagner leur création. Les candidats devront aussi apporter 40 bonbons de chocolat ganache bi-couches. Forme libre, noir ou lait.



Le Trophée Mickaël Morieux

- **National** - Ouvert aux artisans boulangers en activité ou en formation
- Pilote : Mickaël Morieux, MOF Boulangerie, Champion de France et Vice-Champion du Monde de Boulangerie, Expert Métier Worldskills et Abilympics France
- Du Samedi 22 Novembre au Mardi 25 Novembre

6 duos appelés à bousculer le célèbre sandwich français

Ce concours réunira 12 candidats (6 binômes) pro et apprentis. Un challenge de longue haleine appelant à différentes créations :

- > Viennoiseries : croissants, brioches, viennoiseries à base de brioche, 3 formes différentes à base de pâte feuilletée levée,
- > Revisiter l'emblématique sandwich jambon/beurre par la forme, le goût, la texture, etc... en 8 pièces,
- > La seconde vie des produits est également valorisée avec la réalisation de 8 pièces sur la base de chapelure,
- > Deux réalisations imposées : tourte auvergnate, couronne bordelaise, pain au levain ou tradition française.

RÉCOMPENSER LE TRAVAIL DES GRANDS PROFESSIONNELS DE LA BOUCHERIE

Cette année, trois concours prestigieux dédiés à la boucherie offriront une scène d'expression aux talents confirmés et à la nouvelle génération.

Le Trophée Daniel Huvier

- **National** - Ouvert aux chefs d'entreprises, employés et Formateurs des CFA ou écoles professionnelles justifiant d'un CAP, BEP, BP, BM ou BAC Professionnel dans la spécialité et au minimum de 5 ans d'activité professionnelle dans la boucherie après obtention du diplôme. Sont exclus du concours les meilleurs Ouvriers de France.
- Dimanche 23 Novembre

Le Concours Régional Boucherie - Pro & Apprentis 2025

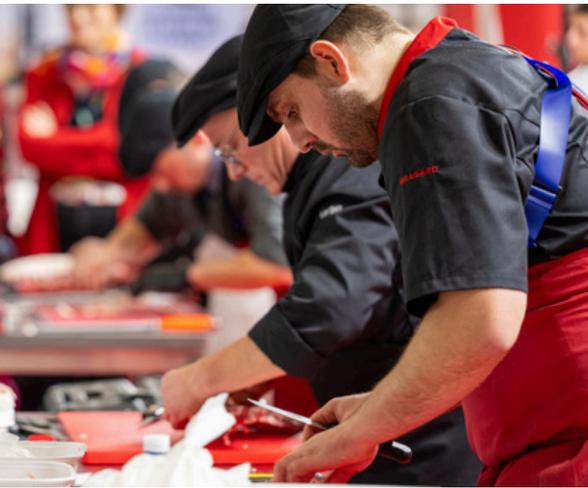
- **Régional** - Ouvert à toutes les entreprises formant un jeune en BP et à tous les Centres de Formation d'Apprentis et Lycées Professionnels de Nouvelle-Aquitaine. Sont admis à concourir, en binôme, un patron ou un formateur de centre d'apprentis accompagné d'un jeune en cours de formation BP
- Lundi 24 Novembre

Deux générations de bouchers autour du thème "Bordeaux, son fleuve et ses ponts"

Les candidats de ces deux concours relèveront le défi de réaliser un étal artistique de viande. Une édition qui mettra à l'honneur le cadre bordelais des épreuves grâce au thème original et inspirant retenu par la Fédération des Artisans Bouchers Charcutiers et Bouchers Abatteurs de la Gironde : "Bordeaux, son fleuve et ses ponts".

NEW





NEW

La Sélection Départementale Meilleur Apprenti de France Boucher - Sorovisa

- 6 candidats attendus
- Une épreuve de 4 h sur la transformation de viande et présentation de l'étal
- Lundi 24 Novembre

Programme en cours de construction, plus d'informations très bientôt

DEUX NOUVEAUX CHALLENGES POUR LES MAITRES ÉCAILLERS

Entre précision, rapidité et élégance, place aux écaillers professionnels de la région ... et du monde entier avec, pour la première fois sur Exp'Hôtel, le Championnat du Monde d'Ouverture d'Huîtres Creuses !

NEW

Oyster King : Championnat du Monde d'Ouverture d'Huîtres Creuses®

- **Mondial** - Ouvert aux écaillers(ères) professionnel(le)s au niveau international, exerçant dans un établissement alimentaire ou dans une activité en lien avec les produits de la mer (un candidat par nation représentée).
- Pilote : Marcel Lesoille, consultant et conseiller culinaire en produits de la mer, membre et Maître cuisinier de l'Association EURO-TOQUES France et de l'Académie Culinaire France, Ecailler par passion, Champion et détenteur de records du monde d'ouverture d'huîtres
- Dimanche 23 Novembre

Un savoir-faire d'exception à l'épreuve du temps et de la compétition

Organisé pour la première fois sur Exp'Hôtel, le Championnat du Monde "Oyster King" mettra en lumière l'expertise et la précision de l'ouverture d'huîtres creuses. Les candidats devront ouvrir proprement le plus grand nombre d'huîtres creuses n°3. Ces derniers seront évalués sur la qualité de l'ouverture, la présentation, ainsi que le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Les meilleurs écaillers du monde devront allier vitesse, précision et élégance pour espérer décrocher le titre de Oyster King 2025.



NEW

La Sélection Régionale du Championnat de France des Ecaillers (Arcachon - Aquitaine)

- **Régional** - Ouvert aux professionnels, amateurs et apprenants de la région
- Cette épreuve met les candidats à l'épreuve autour de trois temps forts : épreuve de connaissances, épreuve de vitesse et la réalisation de plateaux de fruits de mer.
- Dimanche 23 Novembre

Programme en cours de construction, plus d'informations très bientôt

LE SENS DU SERVICE, L'ART DE RECEVOIR

À travers leur discrétion, leur écoute et leur sens du détail, les professionnels du service et de la réception subliment chaque instant de l'expérience client. Exp'Hôtel rend hommage à ce grand professionnalisme avec deux épreuves.

Le Concours l'Expérience Restaurant Klesia – Jeunes Espoirs

- **National** - Réservé aux élèves de BAC+1 (BTS MHR 1ère année ou Bachelor en cours de 1ère année) et aux élèves de terminale baccalauréat professionnel ou STHR, et aux élèves en année de mise à niveau
- Pilote : Serge Goulaieff, MOF Maître d'hôtel et expert Monde pour les Worldskills
- Mardi 25 Novembre

"Dresser la table du futur"

Visant à valoriser les métiers du service en salle en soulignant leur rôle essentiel dans l'expérience client, ce concours se compose de trois épreuves pratiques :

> "Arts de la Table" : dresser une "Table de restaurant gastronomique", ronde de 2 couverts et de 2 chaises, sur le thème de l'exposition universelle d'Osaka (Japon) "Concevoir la société du futur, imaginer notre vie de demain".

> "Technique de salle" : afin de montrer sa technicité, le candidat devra réaliser 3 assiettes de saumon fumé d'exception au buffet face au jury, tout en argumentant sur la technique utilisée et en présentant le produit travaillé.

> "Epreuve de sommellerie en anglais" : le candidat doit choisir, présenter, déboucher et réaliser un carafage du vin choisi pour accompagner le saumon fumé. S'en suivent une dégustation commentée et une proposition d'accords mets-vin (autre que le saumon fumé).

Une mise en situation complète au cours de laquelle le jury endossera le rôle de clients.



Trophée David Campbell

- **National** - Ouvert aux réceptionnistes professionnels et étudiants
- Parrainé par FERRANDI Paris, Campus de Bordeaux et présidé par Maxime Blot, MOF Classe réceptionniste en hôtellerie.
- Lundi 24 Novembre et Mardi 25 Novembre

L'art de recevoir à son sommet

David Campbell, ancien chef de réception au Ritz à Paris, a consacré sa carrière à promouvoir l'excellence du métier. En son honneur, est né en 1992 le Trophée David Campbell, un concours destiné à élire le meilleur réceptionniste, devenu international en 1995. Accueilli pour la première fois sur Exp'Hôtel, le Trophée David Campbell est porté par l'AICR France, parrainé par FERRANDI Paris, Campus de Bordeaux et présidé par Maxime Blot, MOF 2023.

Ouvert aux réceptionnistes pros et aux étudiants (2 catégories), ce challenge mettra à l'honneur les savoir-faire de l'accueil, de la gestion et du service, avec des épreuves (écrites et/ou orales) portant sur les connaissances des métiers de l'accueil.

Impatient de rencontrer les futurs visages de sa profession Maxime Blot, Président du concours donne rendez-vous aux candidats : *"J'attends de découvrir les futurs talents de l'hôtellerie particulièrement de la réception, de voir ceux qui ont le potentiel de progresser et de faire briller nos métiers dans les années à venir. [...] Un concours c'est une belle aventure, autant dans la préparation que le jour J."*

LE SENS DU RYTHME ET DU SERVICE CHORÉGRAPHIÉ

Entre fluidité des gestes et présence scénique, Bartenders et Garçons de Café associent l'art de servir à une performance. Chacun de ces métiers offrira une représentation de leur dextérité à l'occasion de deux concours "spectacles".

La Finale Nationale Big Challenge UMIH Formation

Une compétition au cours de laquelle barmen et barmaids mettront en valeur leur savoir-faire, leur créativité et leur technique en matière de mixologie. Un cocktail explosif de goût, de présentation, de rapidité d'exécution ... et parfois de véritables acrobaties de bouteilles et shakers.

A vos shakers... les infos arriveront bientôt !
Date à retenir : Lundi 24 Novembre



La Course des Garçons de Café - Trophée Abatilles

- **Régional** - Ouvert aux professionnels, salariés des métiers de l'hôtellerie/restauration et aux étudiants en école hôtelière
- Lundi 24 Novembre (extérieur)

Une véritable institution célébrant l'art du service !

L'UMIH 33 organise, avec le soutien d'Abatilles, l'historique Course des Garçons de Café. Cet événement qui incarne l'esprit, la grâce et la vivacité des serveuses et serveurs, puise ses origines en France puis s'est rapidement répandu dans de nombreuses villes à travers le globe, devenant un spectacle qui enchante à la fois les candidats et le public.

Le défi : les participants devront équilibrer un plateau sur lequel seront posés une tasse à café, un verre d'eau et une bouteille d'eau Abatilles, s'inspirant du service dans un café. Les serveurs devront éviter les obstacles, les virages serrés et les imprévus tout en maintenant intactes les boissons sur leur plateau.

LES CONCOURS EXP'HÔTEL 2025 EN UN COUP D'OEIL !

- Un nouveau Trophée Culinaire de renom** (à venir - en cours de préparation) - Cuisiniers pro **NEW**
- La Sélection Grand Sud-Ouest du Trophée Masse** - Jeunes Chefs / Cuisiniers pro **NEW**
- Le Challenge Jeunes Talents Malakoff Humanis** - Apprentis cuisiniers
- Le Trophée Criollo Pierre Mirgalet** - Chocolatiers et pâtisseries pro
- Le Trophée Mickaël Morieux** - Boulangers pro et apprentis
- Le Trophée Daniel Huvier** - Bouchers pro
- Le Concours Régional Boucherie - Pro & Apprenti** - Bouchers pro et apprentis **NEW**
- La Sélection Départementale Meilleur Apprenti de France Boucher - Sorovisa** - Apprentis Bouchers **NEW**
- La Sélection Régionale du Championnat de France des Ecaillers (Arcachon - Aquitaine)** - Ecaillers pro **NEW**
- L'Oyster King - Championnat du monde d'ouverture d'huîtres creuses** - Ecaillers Pro **NEW**
- Le Trophée David Campbell** - Professionnels et étudiants **NEW**
- Le Concours l'Expérience Restaurant Klesia - Jeunes Espoirs** - Etudiant service en salle
- La Finale nationale Big Challenge UMIH Formation** - Bartenders
- La Course des Garçons de Café - Trophée Abatilles** - Serveurs pro et en formation



Exp'Hôtel 2025 : fiche d'identité

Exp'Hôtel l'événement régional de référence des filières professionnelles Food & Hospitality, offre pendant 3 jours une vitrine des nouvelles tendances et solutions, équipements et services à destination des secteurs TCHRD (Traiteurs Cafés Hôtels Restaurants Discothèques) et des métiers de bouche (boulangers, pâtisseries, chocolatiers, charcutiers traiteurs, bouchers, fromagers, vignerons, sommeliers, poissonniers et écaillers, restaurateurs). Sa programmation avec des concours de haut niveau permet aussi de valoriser les savoir-faire d'excellence.

Une production Beam, 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.

LA 7ÈME ÉDITION EN BREF

- Du dimanche 23 au mardi 25 Novembre au Parc des Expositions de Bordeaux
- 19 000 professionnels attendus
- 30 000 m² d'exposition
- 370 exposants
- 140 chefs pilotes, chefs étoilés et MOF

5 UNIVERS D'EXPOSITION

- Food & Cuisine
- Déco, Design et Aménagement
- Nouvelles Technologies
- Services
- Véhicules - Mobilité

SAVOIR-FAIRE & INNOVATION

- Le Village des Savoir-Faire de Nouvelle-Aquitaine, avec Les Loc'Halles de Nouvelle-Aquitaine, l'AANA (l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine), la CMA NA 33 (Chambre de Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine - Gironde), l'AREA NA (l'Association Régionale des Entreprises Agroalimentaires de Nouvelle-Aquitaine), Tourisme Lab de l'ADI N-A (l'Agence de Développement et d'Innovation Nouvelle-Aquitaine)
- Le Village des Hôteliers animé par Le CHMB (Club des Hôteliers Bordeaux Métropole)
- Le Village des Startups en partenariat avec le Tourisme Lab de l'ADI N-A
- Le Village de la Gastronomie Basque porté par l'association Ja(ki)tea

14 CONCOURS DE HAUT VOL

- 14 concours de haut niveau dont 7 nouveaux pour cette édition (régionaux, nationaux et internationaux) et plus de 100 candidats

CONFERENCES & TABLES RONDES

- Conférences formats courts sur des sujets d'actualité et d'avenir, animé par Bernard Boutboul Président Gira
- Des Tables Rondes "un jour une thématique" orchestrées par la CMA NA 33

FOCUS HOSPITALITY

- Le Programme "Hôtel du Futur" initié par l'UMIH, l'UMIH NA et l'ADEME
- La Finale du Trophée David Campbell, parrainé par FERRANDI Paris, Campus de Bordeaux et présidé par Maxime Blot, MOF réceptionniste
- La remise du Trophée de l'Innovation Hôtelière par Tourisme Lab de l'ADI N-A ...

ET AUSSI ...

- "Les Artisans Charcutiers-Traiteurs font leur show !", animation pilotée par Joël Mauvigney MOF Charcutier Traiteur & Maître Artisan et Président du CNCT (Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs)
- Master Class "Pitch ton resto" avec le Chef Philippe Etchebest ...

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.

