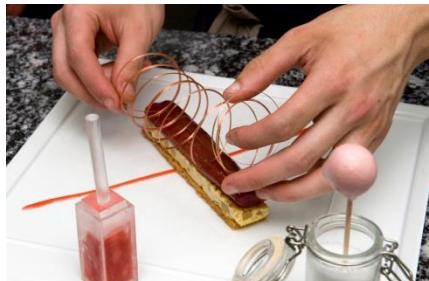

EXP'HOTEL BORDEAUX

Salon de l'Hôtellerie, de la Restauration et des Métiers de Bouche
1^{ère} édition du 17 au 19 novembre 2013 Parc des Expositions de Bordeaux



www.exphotel.fr

SOMMAIRE

- **Communiqué de presse :** p. 3-4
« En plein préparatifs, Exp'Hôtel Bordeaux dévoile ses coulisses »
- **Exp'Hôtel Bordeaux : le nouveau rendez-vous biennal de l'Hôtellerie, de la Restauration et des Métiers de Bouche à Bordeaux** p.5-6
- **Une vitrine de l'innovation technologique, des produits et des savoir-faire du Sud-Ouest de la France et du Nord de l'Espagne** p.7-8
- **Philippe Etchebest, Président du Salon Exp'Hôtel** p.9
- **Pré-programme des animations et focus sur les grands temps forts** p.10-12
- **Fiche technique / Informations pratiques** p.13-14
- **Annexe 1 : Chiffres clés (Aquitaine et Espagne)** p.15-16
- **Annexe 2 : Les partenaires** p.17

En plein préparatifs, Exp'Hôtel Bordeaux dévoile ses coulisses

(Parc des Expositions de Bordeaux du 17 au 19 novembre 2013)

A J-4 mois de sa 1^{ère} édition, point sur la préparation du nouveau salon de l'Hôtellerie, de la Restauration et des Métiers de Bouche, organisé par Congrès et Expositions de Bordeaux et présidé par le chef doublement étoilé Philippe Etchebest.

Une première édition sous les meilleurs auspices

Avec plus d'une centaine d'entreprises exposantes en direct qui se sont déjà manifestées, Exp'Hôtel a déjà atteint **76% de ses objectifs** pour couvrir ses **15 000 m² d'exposition**. De grandes marques du secteur ont en effet déjà répondu à la 1^{ère} édition de ce salon professionnel pour représenter ses **3 univers** : alimentation et boissons, agencement et art de la table, équipements et services.

Plus de 50 chefs et Meilleurs Ouvriers de France autour du Président d'Exp'Hôtel, Philippe Etchebest

Résolument professionnel, ce nouveau rendez-vous mobilise et fédère aussi plus de 50 chefs et Meilleurs Ouvriers de France (MOF) régionaux. Ils seront présents les 3 journées de la manifestation pour échanger, animer et transmettre leur savoir-faire.

Parmi les chefs attendus : François Adamski, Thomas Brasleret, Stéphane Carrade, Franck Descas, Nicolas Frion, Christophe Girardot, Frédéric Lafon, Nicolas Magie, Thierry Marx, Nicolas Masse, Jean-Luc Molle, Pascal Nibaudeau, Michel Portos, Thierry Renou, Jean-Luc Rocha ...

... accompagnés de chefs espagnols : Martin Berasategui, David Lopez, Eneko Atxa, Ruben Trincado. Le Salon accueillera aussi de nombreux MOF : Pierre Mirgalet, Didier Gaborit, Bruno le Derf, Jean Francois Castagne, Guillaume Mabilleau, Thierry Bamas.

Sans oublier le Président d'Exp'Hôtel, le chef doublement étoilé **Philippe Etchebest**, « L'Hostellerie de Plaisance », à Saint-Émilion. De quoi ravir également les très nombreux jeunes en formation qui participeront à l'événement et accompagneront les chefs dans différentes activités.

Des concours, des démonstrations, des conférences...

Au menu de cette première édition d'Exp'Hôtel un riche programme d'animations et de concours :

- **des démonstrations techniques et culinaires** pour observer les innovations, les tendances et les savoir-faire.
- **des conférences pour aborder les nouveaux enjeux des filières** (emploi et formation, la e-réputation, l'accueil de la clientèle étrangère et particulière, etc.).
- **des concours pour déceler les talents et mesurer entre eux les grands noms de la gastronomie régionale.**

Présentation en avant-première, de certains d'entre eux :

Pour les professionnels des CHR et Métiers de Bouche...

«Info de dernière minute » :

Exp'Hôtel accueillera l'étape de pré sélection pour la finale nationale du **World Chocolate Masters**, le plus grand concours professionnel international consacré exclusivement à l'usage créatif du chocolat dans toutes ses applications.

Une étape qui se traduira par l'organisation du **Trophée Criollo** présidé par **Thierry Bamas**, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2011 et Champion du monde des desserts glacés 2010. Le jury, composé de MOF et de chefs observera les talentueux artisans chocolatiers venus de la France entière, qui s'affronteront dans les murs du Parc des Expositions de Bordeaux.

Le Trophée Philippe Etchebest, concours de cuisine culinaire, verra s'affronter des chefs cuisiniers en activité au niveau national. Les participants auront pour mission de réaliser une entrée et un plat pour 6 personnes, autour d'un produit cher à l'estuaire de la Gironde, l'esturgeon, accompagné de produits de saison.

Le concours de sommellerie réunira les professionnels de la restauration en activité au niveau national. Il sera présidé par **Michel Rolland**, œnologue-consultant libournais de renom qui partage son savoir-faire dans le monde entier. Ce concours est organisé en partenariat avec le CIVB (Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux).

Pour les « graines de talent » (écoles hôtelières, lycées professionnels et techniques)...

Le concours de Services UMIH33 soumettra les élèves d'Aquitaine à des épreuves sur l'art de la table (pliage de serviettes, nappage, décoration florale, dressage de la table...) et les techniques de préparation (filetage d'une sole meunière, réalisation d'un tartare de bœuf, préparation d'une crêpe Suzette flambée...).

Le concours « Les recettes oubliées revisitées » amènera ces derniers à rechercher puis à revisiter une recette d'autan salée. Cet atelier a pour objectif de sensibiliser les jeunes aux traditions culinaires, souvent oubliées.

Pour les professionnels de la restauration collective...

Le concours « Défi Mixé » réunira les cuisiniers des maisons de retraites et des hôpitaux. Ils auront pour mission de réaliser un plat mixé qui pourrait être servi dans ces deux types d'établissements.

Le concours « Maîtrise de la liaison froide » vise à évaluer les professionnels de cuisines collectives à cette technique au cœur de leur métier. Les cuisiniers devront réaliser une entrée et un plat de poisson, utilisant les produits de saison, pour ensuite s'atteler au refroidissement du plat et à sa remise en température.

P.J : appels à candidature en cours

Contacts presse :

Agence Passerelles

Isabelle Latour-Gervais & Barbara Lucido
exphotel@passerelles.com
05 56 20 66 77

Congrès et Expositions de Bordeaux :

Marie-Sol Fournier & Elodie Campello
presse@bordeaux-expo.com
05 56 11 99 32/43

Exp'Hôtel Bordeaux : le nouveau rendez-vous biennal de l'Hôtellerie, de la Restauration et des Métiers de Bouche

Organisé par Congrès et Expositions de Bordeaux et présidé par le chef doublement étoilé Philippe Etchebest, le salon Exp'Hôtel invite tous les 2 ans, les professionnels des secteurs CHR et Métiers de Bouche à se réunir pendant 3 jours à Bordeaux.

Origine et vocation

« Exp'Hôtel » est un salon lancé par Congrès et Expositions de Bordeaux, dans le cadre de sa mission de valorisation des filières économiques régionales et de l'accompagnement des professionnels pour leur développement. L'événement s'adresse aux acteurs des secteurs de l'alimentation et de l'équipement pour les filières Café Hôtellerie Restauration Collectivités et Métiers de Bouche, du Sud-Ouest de la France et du Nord de l'Espagne

Créateur de rencontres et générateur de business, le salon invite à découvrir les innovations technologiques, les tendances, les avancées du marché, les produits et les savoir-faire.

Placée sous le signe de l'échange, de la réflexion et du partage d'expérience, la manifestation permettra aussi aux visiteurs, de se pencher sur les enjeux de leur activité pour mieux préparer l'avenir, avec des conférences et des concours.

Exp'Hôtel est soutenu par de nombreux partenaires dont l'Union des Métiers de l'Industrie Hôtelière Région Aquitaine et Gironde (UMIH 33), la Chambre des Métiers d'Aquitaine et la Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux.

Exp'Hôtel 2013 : Quand ? Où ? Pour qui ?

Du 17 ou 19 Novembre 2013

au Parc des Expositions à Bordeaux (Hall 3)

250 exposants, 20 000 visiteurs attendus,
plus de 50 chefs et MOF

3 pôles d'exposition sur 15 000 m²

Alimentation & Boissons / Agencement & Arts de la table /

Equipements et Services

Un Salon pour les professionnels :

du secteur CHR,
des métiers de bouche,
de la restauration collective,
mais aussi pour :

les grossistes et industries agroalimentaires,
les fabricants, revendeurs de matériels, installateurs,
les prestataires de services, de formation,
les organisations professionnelles.



Le « berceau d'Exp'Hôtel » :

Bordeaux, le Sud-Ouest de la France, le Nord de l'Espagne

Bordeaux, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, est une ville en perpétuel mouvement. En 15 ans, elle a su se développer à l'aide de projets d'envergure (création de nouvelles infrastructures telles que le tramway, aménagement des quais, etc.). Une « ébullition » qui s'est notamment traduite par une forte croissance tant démographique qu'économique, et notamment touristique. Aujourd'hui, Bordeaux, qui n'a pas fini de surprendre, a pour ambition de devenir l'une des plus grandes métropoles françaises.

Le Sud-Ouest de la France et le Nord de l'Espagne abritent un patrimoine gastronomique authentique et emblématique. Ses vins, ses huîtres, ses foies gras, ses fromages, sa charcuterie... le territoire est reconnu pour son terroir et la qualité de ses productions agroalimentaires. Les secteurs CHR et Métiers de bouche y sont aussi particulièrement actifs.

Les régions **Aquitaine, Midi-Pyrénées, Poitou-Charentes** rassemblent **36 968 entreprises** et **125 564 professionnels** (salariés et chefs d'entreprises) **sur les secteurs CHR et métiers de bouche**. A noter que 39% des entreprises des Métiers de bouche et CHR du Sud-Ouest se situent en Aquitaine.

En 2011, **l'Espagne**, pour qui les filières CHR et Métiers de Bouche sont particulièrement stratégiques, **comptait plus de 350 000 établissements** (cafés, hôtellerie, restauration, et restauration collective) et **29 334 entreprises dans l'industrie agroalimentaire**.

*Le Sud-Ouest :
1^{ère} région pour la
production
agroalimentaire sous
signes de qualité
et/ou origine*

*L'Espagne : pays
européen qui
comporte le plus de
bars et de cafétérias
par habitant (1 pour
196 habitants)*

Une vitrine de l'innovation technologique, des produits et des savoir-faire du Sud-Ouest de la France et du Nord de l'Espagne

Le nouveau salon Exp'Hôtel Bordeaux recevra 250 exposants directs sur 15 000 m². Il reflètera les tendances, les innovations et les ressources gastronomiques représentatives de l'ensemble des filières.

3 univers représentés sur le salon

Alimentation et boissons :

- Matières premières agroalimentaires
- Vins et spiritueux
- Café, eau, thé

Équipements et services :

- Matériels de cuisine et de laboratoire
- Matériels de boulangerie et de pâtisserie
- Matériels de restauration, bars
- Véhicules, produits d'hygiène, emballages, linges, informatiques et services

Agencement et Arts de la table :

- Agencement et mobilier
- Rénovation
- Décoration
- Art de la table
- Spa, balnéothérapie



©T.SAMUEL

Ils ont déjà prévu d'exposer sur le salon :

Pôle Alimentation et Boissons

- ✓ ANDRESY CONFITURES
- ✓ BERNAT
- ✓ BONCOGEL'ADOUR
- ✓ C DU CAFE
- ✓ CAFES SOUBIRA
- ✓ CHAMBOUREAU CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE
- ✓ CLS REMY COINTREAU
- ✓ COUP DE PATES
- ✓ DANONE PRODUITS FRAIS FRANCE
- ✓ FRANCE BOISSONS
- ✓ GDA RELAIS D'OR MIKO
- ✓ GEL COTE DE BEAUTE
- ✓ GRANDS CRUS DIFFUSION
- ✓ LES CORDELIERS
- ✓ M VINS
- ✓ MENEAU
- ✓ METRO CASH & CARRY FRANCE
- ✓ NESTLE PROFESSIONAL MILANO ALEGRIA
- ✓ NOOI
- ✓ PEPSICO FRANCE
- ✓ PERIFRUIT
- ✓ PERRIER JOUET
- ✓ PERNOD
- ✓ POMONA PASSION FROID
- ✓ POMONA TERREAZUR
- ✓ PROMOCASH
- ✓ CHARCUTERIE BORDELAISE
- ✓ DESTINATION
- ✓ SOLEO
- ✓ RICARD

Pôle Equipements et Services

- ✓ ACS SEG
- ✓ AEBP (AGENCEMENT ET EQUIPEMENT DES BOULANGERS ET PATISSIERS)
- ✓ AFONE
- ✓ AGOSTINI
- ✓ APEMA
- ✓ AQUITAINE AFFAIRES CONSEILS
- ✓ ARENKA
- ✓ AUDECIA
- ✓ AVRIL SE
- ✓ CABINET MICHEL SIMOND
- ✓ CASH SYSTEMES INDUSTRIE
- ✓ DITO - ELECTROLUX
- ✓ DURTEL
- ✓ ECP GROUP
- ✓ EDITIONS MALMAISON
- ✓ ETC FRANCE
- ✓ FIRST HYGIENE ET CONSOMMABLES
- ✓ FRIULINOX SERVICES
- ✓ G.O.T. ENVIRONNEMENT
- ✓ GROSFILLEX CONTRACT
- ✓ HOTEL RESTOVISIO
- ✓ IWINERESTO
- ✓ JDC
- ✓ L'HOTELLERIE RESTAURATION
- ✓ LODIFRAIS-LODIPAT
- ✓ MBP SOISSONS - PASTRY BOX
- ✓ MOLTENI
- ✓ NEHORECA
- ✓ NESTLE PROFESSIONAL VIAGGI
- ✓ OMC GROUPE POS INITIATIVES
- ✓ ORCHESTRA SOFTWARE
- ✓ PACOJET PACOCLEAN
- ✓ PI ELECTRONIQUE
- ✓ POINTEX INFORMATIQUE
- ✓ ROLAND VLAEMYNCK TISSEUR
- ✓ ATOUT SOUS VIDE
- ✓ SEMPA
- ✓ SOCIETE EUROPEENNE DES BEURRES
- ✓ TACTEO
- ✓ TCC
- ✓ TEG FRANCE
- ✓ UNICPRO
- ✓ UNOX
- ✓ URSSAF AQUITAIN
- ✓ WINE MANIA
- ✓ XPERTO

Pôle Agencement et Arts de la Table

- ✓ ADVINEO
- ✓ ALB ACRILA
- ✓ ATELIERS NECTOUX
- ✓ BERGAN
- ✓ BLANCHISSERIE LE GRAND BLANC
- ✓ CLAUDE PERIGNE SPAS
- ✓ COMPTOIR ARTISANAL D'AQUITAINE
- ✓ CULTURE SPAS
- ✓ ECOTEL
- ✓ ESSOR
- ✓ EUROCAVE LENAIN
- ✓ FIRSTPLAST
- ✓ FLORACOS
- ✓ GUY DEGRENNÉ DISTRIBUTION
- ✓ ITALESSE S.R.L.
- ✓ L'AMI SOL
- ✓ MATIERES ET COULEURS
- ✓ ONE TOUCH COSMETIC CONCEPT
- ✓ PARRA
- ✓ PORTAIX LOISIRS
- ✓ SA2D-UNIKECO
- ✓ SESAME
- ✓ STAFF DECOR
- ✓ STAMP
- ✓ VAUZELLE
- ✓ VDE LUMINAIRES

En juillet, plus d'une centaine d'entreprises exposantes (en direct) déjà inscrite, soit 76% des objectifs.

Philippe Etchebest Président du Salon Exp'Hôtel

Philippe Etchebest, ambassadeur d'Exp'Hôtel

D'origine basque, le chef doublement étoilé Philippe Etchebest est très attaché au grand Sud-Ouest. Son talent, son caractère bien trempé et ses multiples consécérations font de Philippe Etchebest une icône reconnue de la gastronomie française. Et son parcours en témoigne !

Diplômé du lycée Hôtelier de Talence (33), il dirige à ses débuts les cuisines du château-hôtel Grand Barail à Saint-Emilion (33). En 2000, il obtient le titre très convoité de **Meilleur Ouvrier de France** et décroche 2 ans plus tard sa 1^{ère} étoile au Guide Michelin pour le restaurant L'Oison Château des Reynats à Chancelade (24).



En 2004, il prend les commandes des cuisines de l'**Hostellerie de Plaisance**, à Saint-Émilion. Son empreinte moderne et généreuse lui vaudra une 2^{ème} étoile en 2008.

Il compose ses plats comme des tableaux à déguster avec pour mot d'ordre : la diversité. Le marché quotidien rythme ses créations ainsi que l'envie de surprendre et de revisiter les classiques, pour créer sans cesse de nouveaux ponts entre tradition et modernité.

Philippe Etchebest a accepté de présider le nouveau salon Exp'Hôtel Bordeaux : « Je suis heureux de soutenir ce nouveau temps fort de la profession. D'une part, parce qu'il est organisé au cœur d'une région qui m'est chère, dotée d'un patrimoine et d'une identité gastronomique très forts. Et d'autre part, parce qu'il me paraît essentiel pour tous les acteurs de notre secteur de partager, de se réinventer et de s'adapter. »

Pré-programme des animations et focus sur les temps forts

Exp'Hôtel sera riche en événements : des démonstrations culinaires et techniques aux conférences en passant par les nombreux concours... Sans oublier le restaurant gastronomique éphémère qui sera installé sur le salon pour continuer à observer les professionnels « en action » à l'heure du déjeuner...

ESPACE DEMONSTRATIONS

Véritable lieu de découverte des innovations et des tendances, l'espace démonstrations sera animé par des MOF et des chefs. Une « cuisine spectacle » qui invite les professionnels à enrichir leur savoir en observant les nouveautés de leur secteur.

Les démonstrations culinaires dureront 45 minutes, les démonstrations techniques 30 minutes. Elles s'organiseront autour de 3 thèmes : métiers de bouche, atelier matériel, tendances et techniques culinaires.

- Exemples de démonstrations à découvrir tout au long du salon : découpe boucherie, tendance de la mer, snacking boulangerie, chocolat, terroir, etc.

ESPACE CONCOURS

Chefs, MOF et étudiants de toutes les filières s'affronteront à l'occasion des nombreux concours organisés sur le salon. Ils y mesureront leurs techniques, leur créativité, leur efficacité, leurs expertises...

A noter dans le programme :

- Le « Trophée Criollo », l'étape de pré sélection pour la finale nationale du « World Chocolate Masters » : dimanche 17 novembre de 9h à 16h
- Le concours « Défi Mixé » : lundi 18 novembre de 8h45 à 11h30
- Le concours de sommellerie : lundi 18 novembre de 9h à 11h
- Le concours Philippe Etchebest : lundi 18 novembre de 12h30 à 16h
- Le concours de Services UMIH33 : lundi 18 novembre de 14h30 à 17h
- Le concours « Les recettes oubliées revisitées » : mardi 19 novembre de 8h à 12h30
- Le concours « Maîtrise de la liaison froide » : mardi 19 novembre de 13h à 17h30

CONFERENCES

Pour s'informer et échanger sur les grands enjeux de chaque filière. **Les grandes thématiques qui seront abordées :**

- Emploi et formation
 - Nutrition-santé
 - Accueil de la clientèle (touristes étrangers, clients particuliers...)
 - Approvisionnement (groupements d'achats, circuits courts...)
 - Marchés publics
 - Accessibilité – mise aux normes
 - Transmission d'entreprises
 - E-Réputation
 - Labels des Métiers des CHR et des Métiers de Bouche
- ...

« LE RESTAURANT DES GRANDES TOQUES »

Installé au cœur du salon, ce restaurant gastronomique éphémère accueillera 2 à 3 chefs étoilés différents chaque jour, qui, assistés d'élèves, cuisineront des déjeuners d'exception pour une centaine d'invités.

Entièrement vitrée, la cuisine permettra aux visiteurs professionnels d'observer les chefs exercer leur passion et mettre en pratique leurs techniques...

Sont attendus « aux fourneaux » :

Le 17 novembre : Michel Portos et Thierry Marx, accompagnés de Sébastien Antoine.

Le 18 novembre : Jean-Luc Rocha et Jean-Marie Amat, accompagnés de David Capy.

Le 19 novembre sera marqué par la présence de **chefs étoilés espagnols**.

Les soirées « VIP »

En complément de ce copieux programme se tiendront deux soirées évènements. L'occasion pour les exposants, les partenaires et invités VIP de se réunir autour de menus élaborés par des restaurants bordelais ou des chefs régionaux renommés.

Soirée

« Grandes Gueules de Bordeaux »

(17 novembre)

Cette soirée hautement conviviale mettra à l'honneur 10 restaurants bordelais emblématiques (Le Noailles, Le Bellini, Le Père Ouvrard, La Tupina...). C'est au Palais des Congrès que les invités profiteront des buffets concoctés par les chefs respectifs de ces grandes adresses locales.

Soirée de Gala

(18 novembre)

Organisée au Palais de la Bourse à Bordeaux, cette soirée de prestige proposera un menu dégustation piloté par Philippe Etchebest et orchestré par 6 chefs de Bordeaux. Elle sera l'occasion de remettre les prix aux lauréats des différents concours.

Fiche Technique

Un événement organisé par

**CONGRES ET EXPOSITIONS DE BORDEAUX**

Allée Louis Ratabou - 33300 Bordeaux - France

Tél. : 05 56 11 99 00

Gouvernance du Salon

- Président d'Exp'Hôtel : Philippe Etchebest
- Président de Congrès et Expositions de Bordeaux : Bernard Séverin
- Président du Comité de Pilotage : Franck Chaumes (Président de la Branche Restauration de l'UMIH 33)
- Directeur du Salon : Frédéric Espugne-Darses (Directeur du Pôle Production d'Événements Professionnels Congrès et Expositions de Bordeaux)

Informations Pratiques

Date et horaires :

Exp'Hôtel ouvre ses portes de 9h à 18h pendant 3 jours :

- Le dimanche **17 Novembre 2013**
- Le lundi **18 Novembre 2013**
- Le mardi **19 Novembre 2013**

Lieu :

Parc des Expositions de Bordeaux (Hall 3)

Adresse : Cours Charles Bricaud - 33 000 Bordeaux

Tarifs :

Manifestation réservée uniquement aux professionnels, sur présentation d'un justificatif.

EXP'HOTEL B O R D E A U X

17.18.19 Novembre 2013

Le salon de l'Hôtellerie, de la Restauration
et des Métiers de Bouche.

Accès :

En transport en commun (informations sur www.infotbc.com)

En train :

- ✓ Arrivée **Gare Bordeaux Saint-Jean**
- ✓ puis prendre le **Tram Ligne C** direction et arrêt « Les Aubiers »
- ✓ puis **bus ligne 14** direction Bordeaux Brandenbourg / Bordeaux Parc des Expositions

En voiture :

- ✓ **Depuis l'A10**, prendre la rocade **direction Mérignac Aéroport** et **sortie n°4** Bordeaux-Lac/Parc des Expositions.
- ✓ **Depuis la N89**, prendre la **N230 direction Lormont**, puis la rocade, **direction Mérignac Aéroport** et **sortie n°4** Bordeaux-Lac/Parc des Expositions.
- ✓ **Depuis l'A62 et l'A63**, prendre la rocade **direction Mérignac Aéroport**, et **sortie n°4C** Parc des Expositions.

Etat du trafic en temps réel sur : www.circulation-lacub.fr

Parking :

- ✓ **6 800 places de stationnement** pour faciliter votre accès au Parc des Expositions.
- ✓ Le stationnement est **gratuit**.
- ✓ Parkings PMR : places PMR sur les parkings P0 (entrée C) et PM (entrée K).

Hébergement :

Le salon **Exp'Hôtel a référencé plus de 40 hôtels**, près de la gare Saint-Jean, dans le centre-ville ou à deux pas du Parc des Expositions, dans le quartier du lac.

Pour les contacter :

- ✓ Tél : +33(0)5 56 11 99 50
- ✓ hotel@bordeaux-expo.com

Contacts presse

Agence Passerelles

Isabelle Latour-Gervais & Barbara Lucido
exphotel@passerelles.com
05 56 20 66 77

Congrès et Expositions de Bordeaux :

Marie-Sol Fournier & Elodie Campello
presse@bordeaux-expo.com
05 56 11 99 32/43

www.exphotel.fr

ANNEXE 1 : Chiffres clés

Aquitaine

L'hôtellerie-restauration

Répartition des établissements par branche et taille :

Activité (NAF 2008)	Pôle emploi		Insee	
	Moins de 10 salariés	10 salariés ou plus	Etablissements sans salarié	Total établissements
Hôtels (55.10Z)	1 003	237	823	1 988
Restauration traditionnelle (56.10A)	2 784	305	2 145	5 200
Cafétérias & libres services (56.10B)	16	27	9	46
Services des traiteurs (56.21Z)	102	20	239	353
Restauration collective (56.29A/B)	443	90	79	565
Débits de boissons (56.30Z)	696	33	904	1 601

A noter :

- En 2010** L'Aquitaine se positionne au **5^{ème} rang français en termes de capacité hôtelière**.
 Près de la moitié des salariés du secteur en Aquitaine travaille dans un **restaurant**.
L'hôtellerie, qui emploie près du tiers des salariés, est plus développée dans la région qu'en moyenne nationale.
 La **restauration collective** est le troisième employeur dans le secteur avec 12% des salariés.

Source : FAFIH, Portrait régional, 2010

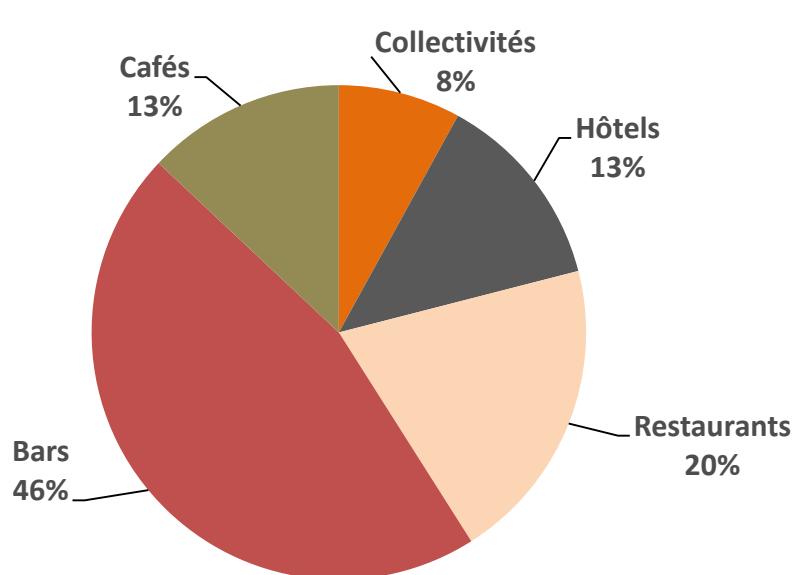
Espagne

Café, Hôtellerie, Restauration et Restauration Collective : une filière stratégique

En 2011 Plus de 350 000 établissements (dont 88 009 restaurants, 240 515 bars et cafés, 14 997 établissements hôteliers, 12 912 établissements de restauration collective)

1 391 950 emplois

La filière a généré **121 666 millions d'€** ainsi répartis :



Face à la crise, la filière a maintenu 2% de baisse annuelle

Avec 15% de dépenses hors domicile, les espagnols sont ceux qui vont le plus au restaurant

L'Espagne est le pays européen qui compte le plus de bars et de cafétéria par habitant (1 pour 196 habitants)

L'industrie agroalimentaire espagnole occupe la 4^{ème} place européenne en volume de production après l'Allemagne, la France et l'Italie

En 2011 29 334 entreprises : 37,1% pour les secteurs pain, pâtisserie et pâtes, 14,3% pour le secteur de la viande, 4 065 pour le secteur du vin

446 300 emplois

83 773 Millions d'€ de ventes totales nettes

ANNEXE 2 :

Les Partenaires



Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie de la Gironde
<http://www.umih33.fr>



Union des métiers et des Industries de l'Hôtellerie de la Région Aquitaine
<http://www.umihra.fr/>



Chambre des Métiers et de l'Artisanat- Région Aquitaine
<http://www.artisanat-aquitaine.fr>



Bordeaux Ecole Supérieure de la Table
<http://formations.bordeaux.cci.fr/best>

Un Comité de Pilotage a été constitué pour associer toutes les filières à la préparation de ce Salon professionnel :

- AAPRA (L'Agence Aquitaine de Promotion Agroalimentaire)
- ACCOT (Association des Cuisiniers de Collectivités Territoriales de Gironde)
- AGORES (Association Nationale des directeurs de la restauration collective)
- ARBIO Aquitaine (Association Interprofessionnelle Bio Régionale)
- ARDIA Aquitaine (Industrie Alimentaires d'Aquitaine)
- CCC France : association de la restauration collective en gestion directe
- CCIB (Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux)
- CCIB - Ecole supérieure de la table
- CFBCT (Confédération française de la boucherie, boucherie charcuterie, traiteurs)
- CIVB (Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux)
- Confédération nationale de la pâtisserie
- Confédération nationale des artisans pâtissiers, chocolatiers, confiseurs, glaciels, traiteurs de France
- Office de Tourisme de Bordeaux
- FAFIH (Fond d'Assurance Formation de l'Industrie Hôtelière)
- Fédération Aquitaine de la Boulangerie
- Fédération Autonome des Métiers Gourmands
- Fédération Nationale de l'Epicerie
- Lycée Hôtelier et de Tourisme de Gascogne
- Pôle Emploi Pessac (33)
- UMIHRA (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie de la Région Aquitaine)
- Union nationale de la poissonnerie française