

# L'UMIH 33 à Exp'Hôtel

**Le salon Exp'Hôtel 2019, présidé par Philippe Etchebest, confirme son attractivité pour sa 4<sup>e</sup> édition d'existence. En hausse de 12 %, le visitorat était à la fois qualifié et acheteur.**



**Laurent Tournier, président de l'UMIH 33, signe une convention de partenariat au sujet de l'application U Me Jobs, avec Benoît Meyer, directeur Gironde de Pôle Emploi.**

**E**xp'hôtel, est le rendez-vous bi-annuel de la grande famille de l'Hôtellerie, Restauration et Métiers de Bouche en Nouvelle-Aquitaine. Le salon a été relancé en 2013 par un collectif de personnes, dont Franck Chaumes, vice-président de l'UMIH 33, souhaitant redonner leur place aux métiers de notre secteur. Egalement président du Comité de pilotage d'Exp'Hôtel, Franck Chaumes constate « Ce succès est le fruit d'un travail en synergie avec les équipes de Congrès et Expositions de Bordeaux, avec tous les pilotes des concours, nos partenaires et les exposants ».

**Sur le plan des affaires,** les contacts ont été jugés bons voire très prometteurs. Les exposants soulignent une volonté d'investissements avec d'importantes prises de commande réalisées sur place notamment pour les secteurs de la restauration et des métiers de bouche. Avec un bon niveau d'affaires global, le salon a relevé le pari de renforcer la qualité de son visitorat.

**14 concours** étaient organisés qui ont permis de valoriser les compétences, le savoir-faire et la créativité de jeunes professionnels. Tous ont été salués par les MOF et chefs étoilés présents. L'UMIH 33 était partie prenante pour deux d'entre eux.

**Le Trophée Etchebest** parrainé par l'UMIH 33 et soutenu par UMIH Formation était réservé à six chefs cui-



siniers en activité. Le lauréat Camille Brouillard, de L'Huitrier Pie, à Saint-Emilion a réalisé une entrée autour de la timbale de macaronis aux légumes de saison et un plat sur le thème du quasi de veau et deux garnitures dont une à base de foie gras de canard.

**Le concours service en salle** piloté par Didier Lasserre, membre de l'UMIH 33, se déroule en deux temps :

arts de la table et techniques de préparation. Il est réservé aux étudiants en écoles hôtelières, lycées professionnels, lycées technologiques et instituts de la région de la Nouvelle-Aquitaine. Le lauréat est Nathanaël Soubie-Camy du Lycée Flora Tristan à Camblanes.

**L'UMIH 33,** très présente sur le salon, avec un stand de plus de 80 m<sup>2</sup>, le Bistrot de l'UMIH, a profité de l'occasion que représente le salon pour présenter son application de recrutement et de fidélisation des salariés U Me Jobs.

## Exp'Hôtel 2019 en chiffres

- 370 exposants
- 14 concours
- 160 candidats
- + 120 MOF et chefs étoilés présents
- + 20 000 visiteurs professionnels

