

PALACES



HÔTELS



SPAS



CUISINES



RESTAURANTS



COLLECTIVITÉS



CAFÉS-BARS-CLUBS

EQUIP'HOTEL JOURNÉE 5

Un final en beauté pour cette cinquième et dernière journée !
Au programme, 1^{ère} édition du concours « Équipe espoir de la restauration française »,
dernier épisode du Resto des Chefs, le parcours Innovathèque, la Capsule Knoll et
la Senses Room



Equip'Hotel 2014, le rendez-vous incontournable de l'hôtellerie et de la restauration, a été marqué par la « Smile attitude » : une ambiance chaleureuse et conviviale, entre exposants et visiteurs, qui a contribué au succès de cette dernière édition.



Pour sa première édition, les Maîtres Cuisiniers de France, Euro-Toques et les Meilleurs Ouvriers de France, ont choisi Equip'Hotel pour la première édition du concours « Equipe espoir de la restauration française ».

Les équipes de salle, cuisine, sommellerie et les équipes pédagogiques ont désormais leur concours !

Les jeunes et les équipes pédagogiques ont pu travailler en totale complicité pour porter cet enjeu et cette dynamique dans chaque école.

Pour cette 1^{ère} édition, c'est l'école Ferrandi qui a remporté le trophée, l'équipe composée de Théo Drapeau, Charlotte Rousseau et Gaëtan Thibert a su convaincre le jury.

PALACES



HÔTELS



SPAS



CUISINES



RESTAURANTS



COLLECTIVITÉS



CAFÉS-BARS-CLUBS

Le chef **Vivian Durand** (1 étoile *Le Prince Noir* à Lormont) clôt l'édition 2014 du **Resto des Chefs** avec un menu tout droit venu d'Aquitaine, accompagné du directeur de salle **Eric Rousseau** (Relais Bernard Loiseau) et du sommelier **Benoît Bouquin** (Tante Marguerite).

Au menu : Foie gras cuit et rôti artichauts et Sarasin, Araignée de porc d'Osipal au pied de cochon céleri et betterave en croute de sel et pomme acidulé, et pour finir chocolat et la menthe.



Denis Courtiade a sélectionné les professionnels de « l'hospitalité » haut de gamme qui ont œuvré pendant 5 jours au Resto des Chefs en faisant vivre une expérience inoubliable avec un service ultrapersonnalisé !

« Le client est au centre de nos préoccupations. C'est avec empathie qu'il faut lui offrir un vécu relationnel personnalisé. Lorsqu'il arrive dans notre établissement, il doit se sentir le bienvenu, car nous lui offrons avant tout l'hospitalité » commente Denis Courtiade directeur du restaurant « Alain Ducasse au Plaza Athénée ».



L'INNOVATHEQUE® de l'Institut Technologique FCBA a présenté sur Equip'Hotel 40 matériaux issus de ses dernières recherches, sélectionnés par un comité professionnel composé d'Elizabeth Leriche, Bénédicte Maitre et Christine Fath (CFAI), la FCBA et Equip'Hotel. Ces solutions « matériaux » innovantes, répondent aux problématiques d'espace, de bien-être, de lumière et d'environnement auxquelles sont confrontés au quotidien les architectes et designers de l'hôtellerie.

Studio Wellness Bath... Capsule KNOLL / la vie sous verre de Didier & Fabrice Knoll

La Capsule KNOLL s'est posée à Equip'Hotel pendant toute la durée du salon. Cette collaboration inédite entre Didier et Fabrice Knoll et Saint-Gobain et Dyson ont ainsi réinventé deux espaces de la maison, cuisine et salle de bains, dans une étonnante capsule de verre, inspirée par les nouveaux modes de vie et de consommation. Transparente, on voit tout ce que l'on y fait à l'intérieur. Les frontières n'existent plus entre les pièces de la maison. Tout se fond, se confond, pour davantage de lumière, de circulation, d'échanges avec les autres. Un néo-totem que les architectes Didier et Fabrice Knoll ont imaginé dans une capsule de verre à l'allure de micro-maison.



PALACES



HÔTELS



SPAS



CUISINES



RESTAURANTS



COLLECTIVITÉS



CAFÉS-BARS-CLUBS



Proposé en avant première sur Equip'Hotel, la **Senses Room**, chambre « multi-sensorielle » réalisée avec des matériaux d'exception a été subtilement aménagée pour répondre aux besoins et au bien-être de tous. Elle est adaptée aux nécessités de tous les handicaps, moteur, auditif, personnes âgées dépendantes... pour leur faire vivre des moments exceptionnels et profiter pleinement de son confort haut de gamme. Jeux de LED, ombres portées, sons nouveaux, vibrations, diffusion d'agréables effluves, moquette en 3D autant d'éléments qui contribuent à faire de cette chambre pour hôtels 4 étoiles et plus, un lieu d'exception.

À partir des 25m² mis à disposition par **Francis van de Walle, Pierre-Henri Bouchacourt** et son équipe ont pensé, dessiné, conçu cette chambre particulière en **respectant l'ensemble des normes imposées par la loi** et en travaillant sur **l'esthétisme, le design et le bien-être** de ces clients.

Equip'Hotel en bref

Le salon Equip'Hotel est un événement organisé par Reed Expositions, leader dans l'organisation de salons professionnels. Les principales manifestations organisées par le groupe sur l'Hôtellerie Restauration sont : Equip'Hotel Paris, Marocotel by Equip'Hotel, Marocofood, Marrakech Hospitality Style, Parizza, Sandwich & Snack Show, Taste of Paris, Vending Paris. Elles rassemblent plus de 2 500 exposants et plus de 200 000 visiteurs.

Contacts Presse

Reed Expositions France - Division Hôtellerie/Restauration :

Myriam Annonay Castanet - 01 47 56 50 53 – myriam.annonay-castanet@reedexpo.fr

Thomas Marko & Associés :

Clemence Denise – 01 53 20 18 07 – clemence.d@tmarkoagency.com

Julie Verzotti – 01 53 20 38 74 – julie.v@tmarkoagency.com

Marjorie Aridon – 01 53 20 38 75 – marjorie.a@tmarkoagency.com

www.equiphotel.com