

2-5 Nov 2026

Paris

# EQUIPHOTEL

Home of Hospitality



## 1. LESALON

Le rendez-vous de l'hospitality.....	3
En chiffres.....	5
Un visitorat qualifié.....	6
L'industrie hôtelière en France.....	7
Les leaders du secteur .....	8
Le rendez vous des acheteurs Hospitality.....	9
Les chefs .....	10
Un salon engagé .....	11

## 2. L'INNOVATION ET LES TENDANCES

Promouvoir l'innovation.....	12
Célébrer l'innovation .....	13
Incubateur de tendances et d'inspiration.....	14

## 2. EXPOSITION & ANIMATIONS

Foodservice.....	18
Design.....	20
Wellness .....	22
Tech & Services.....	24

## 4. PROMOTION & PRESSE

Relation presse.....	22
Promotion internationale.....	23
Partenaires.....	24

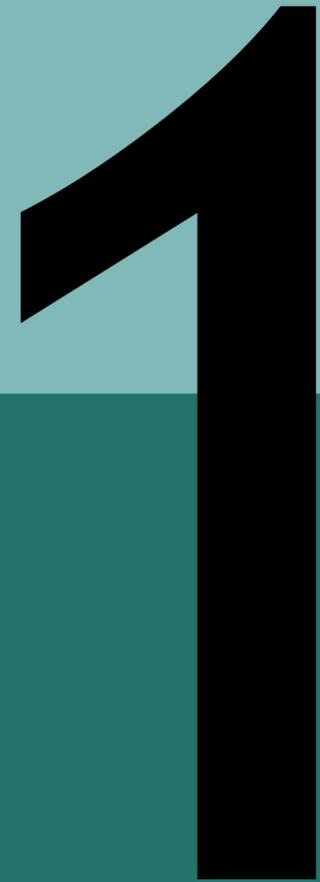
## 5. EXPOSER

Nos aides à la préparation .....	26
Notre offre first timer.....	27

## 6. NOUS CONTACTER

France .....	29
International .....	30

Le salon



# Le rendez-vous de l'Hospitality

**EquipHotel est l'évènement biennal international de référence des professionnels de l'hospitality.**

À Paris, durant 4 jours, les fournisseurs du secteur de l'Hospitality présentent leurs dernières innovations produits et services aux propriétaires d'hôtels indépendants et de chaînes ou groupes hôteliers, de gestionnaires d'établissements de tourisme et d'accueil, de promoteurs résidentiels, aux restaurateurs ainsi qu'aux prescripteurs et maîtres d'œuvre, architectes, designers, décorateurs, bureaux d'étude.

Rejoignez les 1 200 exposants français et internationaux afin de promouvoir vos marques, présenter vos dernières nouveautés auprès de plus de 80 000 professionnels de l'hospitality.

[L'édition 2024 en vidéo](#)



Home of Hospitality

## **PROFESSIONNELS DE L'HOSPITALITY**

Gestionnaires, propriétaires, investisseurs, promoteurs, hôteliers, acheteurs...

## **PRESCRIPTEURS**

architectes, architectes d'intérieur, designers, décorateurs, bureaux d'étude, maîtres d'œuvre.

## **FOURNISSEURS**

meubles contract (indoor, outdoor), éditeurs tissus, aménagement du bâtiment intérieur et extérieur, wellness, spa/sport, loisirs, literie, linge technology, foodservice

## En chiffres\*

1 100

exposants sur le salon

4

Halls  
d'exposition

40%

Exposants  
internationaux

36

pays exposants  
représentés

EquipHotel est un lieu de rencontre et d'échange avec tous les acteurs majeurs de l'hospitality //

80 000

professionnels présents

133

pays visiteurs  
représentés

66%

des visiteurs  
sont acheteurs  
(décideurs,  
prescripteurs)

12%

Visiteurs  
internationaux

Un salon qui rassemble des professionnels de toute provenance et qui est merveilleux à découvrir ! //

# UN VISITORAT QUALIFIÉ \*

40%

## Hôtellerie

Hôtels éco à palaces, hôtellerie de plein air, gîtes, Résidence de tourisme, investisseurs

26%

## Conception & installation

Décorateurs, architectes d'intérieur, installateurs, agencement, bureaux d'études, cabinets d'architectes, audit, conseil, ingénierie

21%

## Restauration

Restaurants étoilés, rapides, traditionnels, DA, et autres circuits alimentaires

9%

## Achat, distribution & services

Distributeurs, grossistes, Procurement

4%

## Collectivités

Santé, social, administration, travail enseignement, loisirs, armée...

## RÉPARTITION GÉOGRAPHIQUE

INTERNATIONAL

46%

Europe du Nord & Est

30%

Europe du Sud

24%

Hors Europe

FRANCE

60%

Ile-de France

40%

Régions

# L'INDUSTRIE HOTELIERE EN FRANCE\*

En France, le secteur de l'hôtellerie est l'un des plus puissants et des plus internationalement réputés, soutenu par de solides réseaux de franchise

En 2024, l'hôtellerie française totalisait :

16 722

Etablissements

656 965

Chambres

75%

des établissements  
sont classés par Atout  
France

40%

des chambres en Ile de France  
sont classées 4/5 étoiles

39%

chambres est la capacité moyenne  
des hôtels classés en France

18%

de l'offre hôtelière en France  
est une hôtellerie de chaîne pour  
82 chambres en moyenne

A L'HORIZON 2027

+ 9 000

Chambres en projet

+ 80

projets hôteliers en France

# Les leaders du secteur

PRÉSENTS SUR EQUIPHOTEL

## ARCHITECTES

AJN

alberto apostoli  
architecture&design

AW<sup>2</sup>

Benjamin  
West

Bj  
brainjuice

CaberlonCaroppi  
ITALIANTOUCHARCHITECTS

C  
CARLO  
BERLIN

DETALE

DOKK16

HBA

J  
JOI-DESIGN

LISSONI&  
PARTNERS

PIUARCH

room2room  
PART OF HESTRA GROUP

SAGUEZ  
&  
PARTNERS

s'tudio<sup>EM</sup>

stylt

SUNNYLAND  
CONSULTING

WeWantMore<sup>®</sup>  
Design Studio

W&A  
WILMOTTE & ASSOCIÉS ARCHITECTES

Zaha Hadid Architects

## CHAINES HOTELIERES

ACCOR

ADAGIO  
APARTHOTEL

APPART'CITY

B  
BARRIÈRE

B&B  
HOTELS

BW | Best Western  
Hotels & Resorts

BVLGARI  
HOTEL PARIS

Campanile

CENTARUS

citizen  
M

Châteauform

Club Med

D  
Dalmata  
Hospitality

ENNISMORE

FOUR SEASONS

Hilton

HYATT

ibis

IHG  
HOTELS &  
RESORTS

Joivy

Louvre Hotels  
GROUP

LVMH

MANDARIN ORIENTAL  
THE HOTEL GROUP

MELIÀ  
HOTELS INTERNATIONAL

Marriott  
INTERNATIONAL

PESTANA  
HOTEL GROUP

THE PENINSULA  
HOTELS

RELAIS &  
CHATEAUX

Scandic

Terroria

WALT DISNEY World

WYNDHAM  
HOTELS & RESORTS

## FABRICANTS

Audamez

CASTLE LINE<sup>®</sup>  
FURNITURE

Ethnicraft

GESCOVA  
OUTDOOR FURNITURE

kettal

NARDI

rp  
résistub  
productions

Talenti<sup>™</sup>  
OUTDOOR LIVING

# Le rendez-vous des acheteurs Hospitality

## LES GASTRONOMIQUES

Alain Ducasse Entreprise  
Amador  
Atelier Joël Robuchon  
Bayviewby Michel Roth  
Le Bristol  
Four Seasons George V  
Guy Savoy  
Groupe Pic  
Hotel De Crillon  
Hotel De Vendome  
Hotel La Reserve  
La Villa Florentine  
Le Pré Catelan  
Maison Rostang  
Prince De Galles  
Restaurant Gill  
Ristorante Dal Pescatore  
Restaurant Pierre Gagnaire  
Ritz  
Septime  
Table D'eugène  
The Peninsula Paris

## CHAINES RESTAURANTS

Bistro Regent  
Buffalo-Grill  
Cojean Sas  
Courtepaille  
Disneyland Paris  
Eat Green  
Flunch  
Georges Blanc  
Groupe Bertrand  
Groupe Flo  
Groupe Le Duff  
Hippopotamus  
Ikea Food  
Indiana Cafe  
Les 3 Brasseurs  
Matsuri  
Mcdonalds  
O Tacos  
Pizza Pai  
Planet Hollywood  
Planet Sushi  
Potel Et Chabot  
Publicis Drugstore  
Sas Ayako Sushi  
Vapiano  
Yummy Sushi

## CHAINES HOTELS

Accor Hotels Group  
Bastion Hotels  
Beau-Rivage Palace  
Belambra  
Best Western  
Center Parcs  
Ceveo  
Crowne Plaza  
Domaine De La Bretesche  
Disneyland  
Mama Shelter  
Manoir De Tourgeville  
Mercure  
Mgallery  
Novotel  
Okko Hotels  
Pullman  
Raffles  
Renaissance  
Royal Mansour Casablanca  
Sheraton  
Sofitel  
Westin Paris Vendome  
Ritz Paris  
Elegancia Hotels  
Evok Hotels Collection  
Groupe Barriere  
Groupe Cogit  
Groupe Lucien Barrière  
Groupe Partouche  
Hilton Hotels & Resorts  
Hyatt Hotels  
Intercontinental

## LES PALACES

Chateau de La Messardiere  
Saint-Tropez  
Cheval Blanc St-Barth  
Isle de France  
Four Seasons George V  
Hotel De Crillon  
Hotel Du Cap Eden Roc Antibes  
Hotel Du Palais Biarritz  
Hotel Plaza Athenee  
La Bastide De Gordes  
La Reserve Paris  
La Reserve Ramatuelle  
Le Bristol Paris  
Le Cheval Blanc Courchevel  
Le Grand-Hotel Du Cap-Ferrat  
Le K2 Courchevel  
Les Airelles Courchevel  
Les Pres D'eugenie  
Eugenie-Les-Bains  
Les Sources De Caudalie Martillac  
Mandarin Oriental  
Meurice Paris  
Park Hyatt Paris Vendome  
Royal Évian  
Royal Monceau - Paris  
Shangri-La Hotel Paris  
The Peninsula Hong-Kong  
The Peninsula Paris

## LES DISTRIBUTEURS

France Boissons  
C10  
Distriboissans  
Tafanel  
Vinum Distributeurs  
Dugas  
Vdv Distribution  
Ga Distribution  
Interbrew Distribution  
Midi Distribution  
Ariege Boissons Distribution  
Rothschild France Distribution  
V2b Distribution C10  
Canal Biere Distribution  
Olivier Bertrand Distribution  
Metro Ag  
Transgourmet  
E.leclerc  
Abfoods  
Saintclairmat  
E.leclerc Eperdis  
Codipal  
Sarredis  
Auchan  
Agrona  
Asahi France  
Afis International Foods  
Spar  
Nature Vegan-Grossiste  
Mutti France Sas

# Les chefs

SUR EQUIPHOTEL

## LES ÉTOILÉS

Thierry Marx \*\*\*  
Christophe HAY \*\*  
Christophe MORET \*\*  
Nolwenn CORRE \*  
Kelly RANGAMA \*  
Massimo TRINGALI \*  
Pierre CAILLET - MOF \*  
Régis MARCON \*\*\*  
Christian TETEDOIE \*  
Michel ROTH \*\*   
Stéphane BURON\*\*  
Christophe RAOUX \*  
Giorgiana VIOU \*  
Gérard Sallé\*\*

## LES CHEFS GAULT & MILLAU

Maximilien KUZNIAR  
François-Xavier SAILLY  
Josselin MARIE  
Jean-Baptiste ASCIONE

## LES CHEFS PÂTISSIERS

Nina METAYER, Cheffe pâtissière  
Laurelia Costanza Ephemera Group  
  
Jean Thomas SCHNEIDER  
Double champion du monde Glacerie  
2018 - Pâtisserie 2017



## Un salon engagé\*

**32 colis**

De denrées alimentaires  
collectées pour des associations

**11,3 tonnes**

de réemploi de nos moquettes

**+230 stands**

sensibilisés au réemploi et à  
la gestion du tri.

**46%**

Des déchets revalorisés



\*Chiffres édition 2024

# L'innovation et les tendances

AUCCEUR D'EQUIPHOTEL



# Promouvoir l'innovation

EquipHotel propose des espaces dédiés à la promotion des **produits et solutions innovantes des jeunes sociétés**



## VILLAGE START UP

Dédié aux start-ups du secteur Tech



## F&B CORNERS

Dédié aux Foodtech présentant des nouveaux concepts alimentaires et boissons



## ERGO ROOM – ERGO COOK

Pavillon présentant des solutions pour prévenir les TMS et améliorer les conditions de travail des équipes.

## OFFRE CLÉ EN MAIN

Formule d'exposition tout compris avec mobilier, électricité, wifi et signalétique

## COMMUNICATION DÉDIÉE

Plan de communication spécifique en amont et sur le salon pour promouvoir ces zones d'innovation.

# +150

## JEUNES SOCIÉTÉS INNOVANTES

# Célébrer l'innovation

## EQUIPHOTEL INNOVATION AWARDS

Récompensent les meilleures innovations (produits et services) des fournisseurs de l'Hospitality.  
Organisés avec le soutien d'un jury de professionnels reconnu.

6

4

1

1

**Awards**

**Catégories**

Design,  
Foodservice,  
Wellness,  
Technology

**Prix Spécial**

Mieux-être au  
travail

**Prix Hôtelier**

Initiative innovante  
en hôtellerie-  
restauration



# Inspiration Incubateur de tendances

EquipHotel propose des espaces scénographiés par une sélection d'architectes et designers : hybridation des espaces, nouveaux codes ou approche prospective de l'Hospitality.

Véritables plateformes d'expression, ces derniers imaginent et proposent leur vision de l'Hospitality : des espaces inspirationnels pour les professionnels visiteurs du salon.

Les architectes et designers partenaires s'appuient sur les produits des exposants du salon pour concevoir ces espaces inspirationnels.

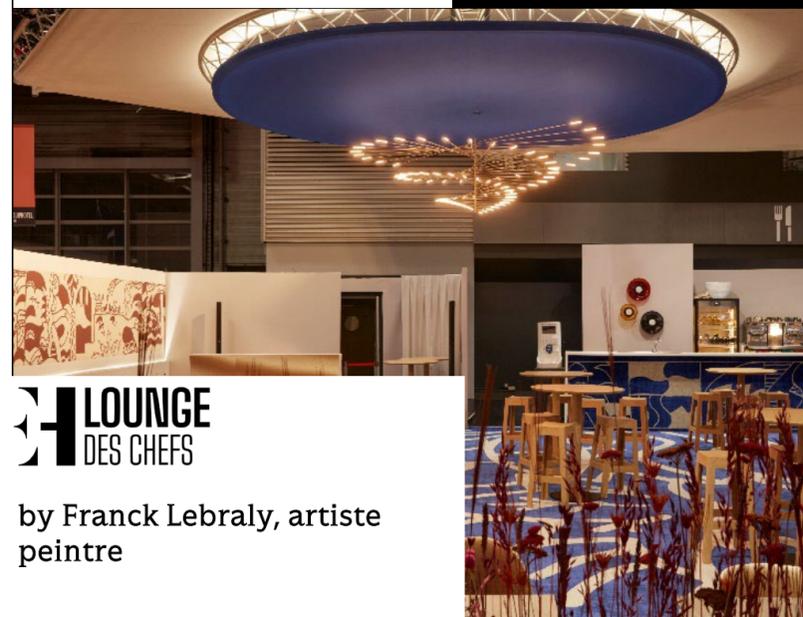
Possibilité de devenir partenaire d'un espace et de présenter des produits et équipements nouveaux ou innovants. L'espace devient ainsi une sorte de showroom pour présenter ses produits en situation.



**SIGNATURE  
BAR**  
by Maugoust Chenais



**SUITE  
LOBBY**  
by Marie Deroudilhe



**LOUNGE  
DES CHEFS**  
by Franck Lebraly, artiste  
peintre



**VIP & PRESS  
CLUB**  
by Studio Briand Berthereau



**INNOVATION  
LAB**

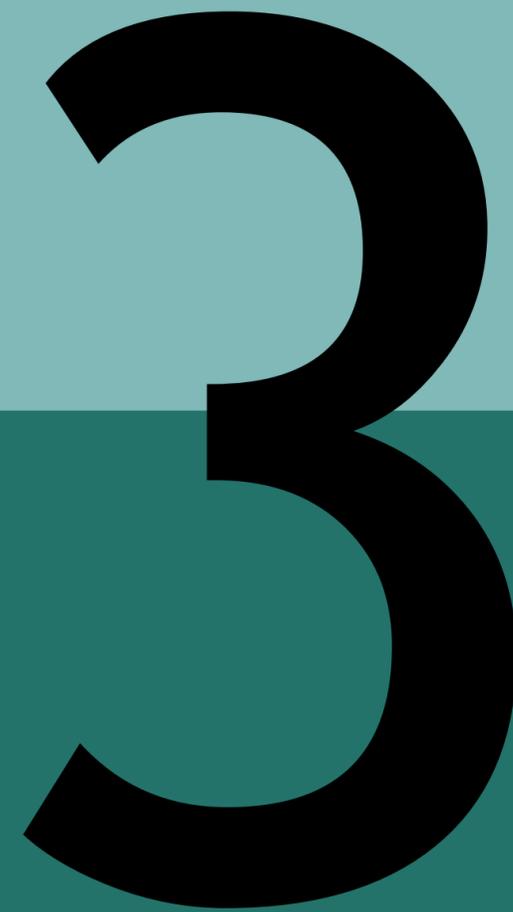
Ecoles de design  
ENSCI et IED



**INSPIRATION  
GALLERY**

Fanny Perrier, Marco Lavit  
Oscar Lucien Ono, Marthe Simon

Les secteurs  
d'exposition



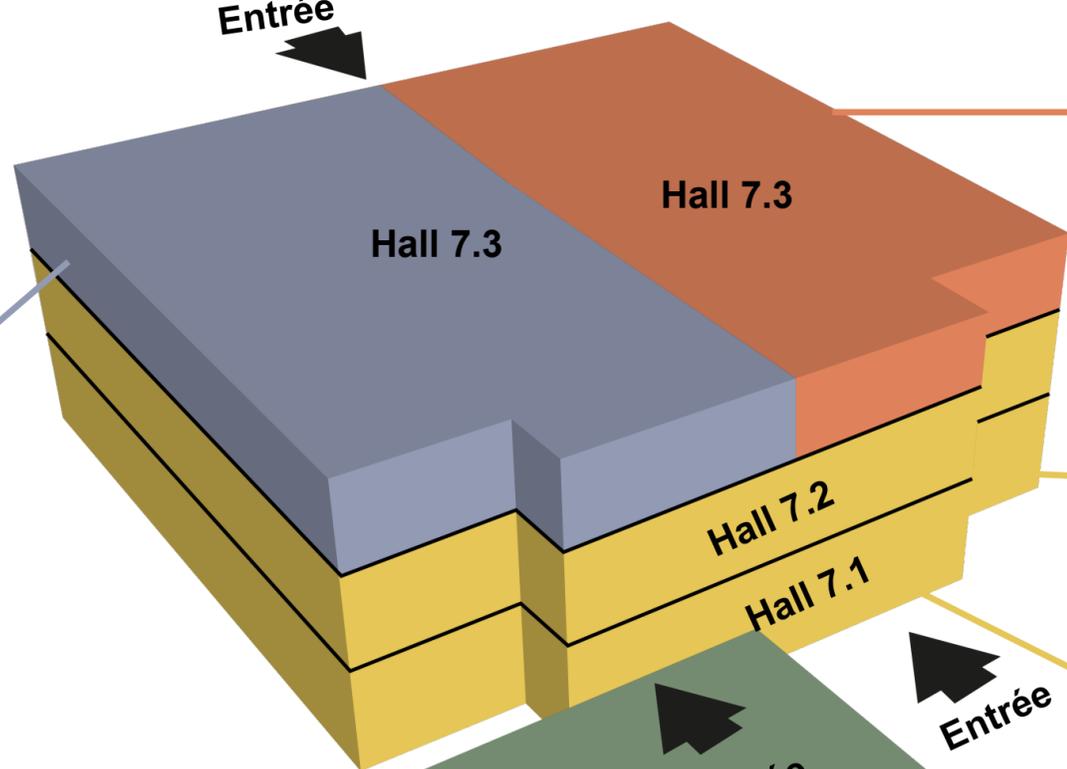
# Plan du salon

**NOUVEAU  
SECTEUR**

**HALL 7.3 : TECHNOLOGIE**

- Chaînes hôtelières & de restauration
- Services & conseils
- Technology & digital

**SMART BUILDING**



**HALL 7.3 : FOODSERVICE**

- Food & Beverage
- Solution de nettoyage
- Usage unique
- Équipement de cuisine & bar
- DA - Distribution automatique

**HALL 7.2 : DESIGN**

- Décoration
- Luminaire
- Mobilier indoor
- Art de la table

**HALL 7.1 : DESIGN**

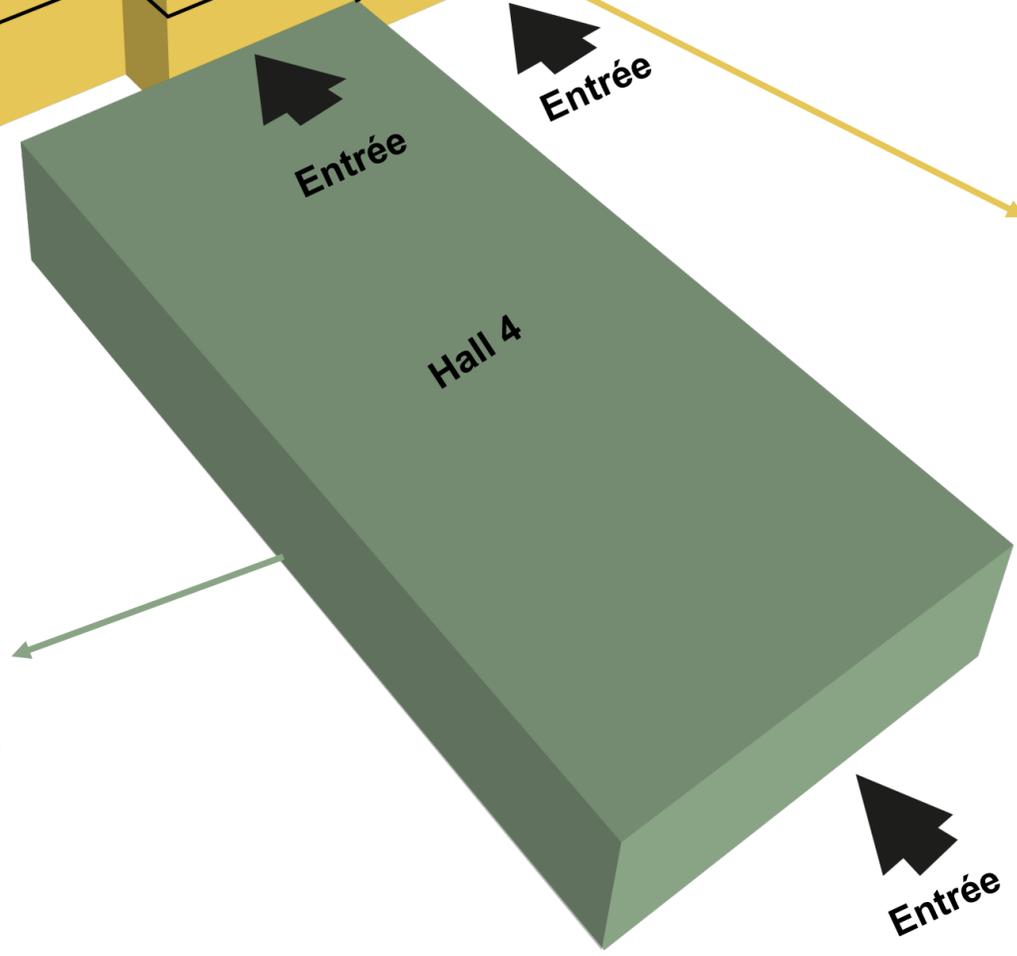
- Aménagement du bâtiment
- Salle de bain & céramique

**HALL 4 : WELLNESS**

- Produits d'accueil & accessoires
- Spa & Bien-Être
- Literie
- Linge & Vêtement Professionnel
- Blanchisserie

**NOUVEAU  
OUTDOOR EXPERIENCE**

- Abris de piscines, garde-corps, Cuisine extérieur, Hébergement insolite, Jardinière poterie extérieure, Loisirs et Jeux, Mobilier outdoor, Parasols, Pergola, Terrasse, Piscine, Revêtement sol extérieur



# Foodservice

La restauration commerciale et collective se réinventent chaque jour pour répondre aux nouveaux modes de consommation qui bousculent la façon de se mettre à table. Nouveaux équipements qui subliment les produits, accompagnent la Cuisine et répondent aux nouveaux besoins des restaurateurs et hôteliers.

## SECTEURS

Food & Drinks

Mixologie

DA - distribution automatique

Equipements de cuisine professionnelle

Foodtech

Solutions d'entretien et nettoyage

Signalétique (menus...)

Equipements Torréfaction, sommellerie & Bar

Transport

Usage unique

## ILS ONT EXPOSÉ EN 2024



+12 000

Hôteliers & Restaurateurs

ont un intérêt pour sourcer des produits pour le Bar et la Cafétérie

+1 500

Sommeliers & Barmen



## NOS PARTENAIRES



# Design intérieur & extérieur

## Aménagement du bâtiment

Architectes, designers, décorateurs, maître d'œuvre repensent leur façon d'appréhender chantier, agencement, aménagement d'un hôtel ou d'un restaurant. L'heure est au durable, au responsable, au raisonnable : L'opportunité pour les fournisseurs de présenter leurs innovations où intérieur et extérieur se fondent, se confondent.

### SECTEURS DESIGN

Luminaire  
Mobilier indoor / outdoor  
Textile  
Décoration  
Agencement  
Art de la Table

### SECTEURS

#### AMENAGEMENT BATIMENT

Salle de bain  
Céramique  
Revêtement mural et sol  
Services, conseil en gestion des énergies  
Pergolas, aménagement extérieur  
Tiny houses, structures extérieures

### QUI VISITE ?

Architectes, décorateurs,  
designers, agenceurs  
hôteliers & restaurateurs  
propriétaires, promoteurs

### ILS ONT EXPOSÉ EN 2024



### NOS PARTENAIRES



**+70%**

**des Hôteliers & Restaurateurs**

viennent pour revoir leur aménagement d'intérieur

**15 000 m<sup>2</sup>**

**d'exposition**

**+500**

**exposants de 40 pays**



# Wellness

Spa, thalasso, thermes, salles de sport, salles de bains, espaces extérieurs... l'univers du wellness se réinvente et se développe pour répondre à la demande des consommateurs.

Du jacuzzi à la salle de bains, en passant par la cabine de soins ou la salle de sport et de relaxation, confort, ergonomie et douceur des éclairages sont privilégiés.

Former au savoir-recevoir, et favoriser le bien-être au travail et le soin de soin.

## SECTEURS

- Linge et vêtement professionnel
- Literie, bedding
- Hygiène, blanchisserie
- Produits d'accueil
- Accessoires spa & bien-être
- Sport&Fitness

# 30%

de visiteurs à la recherche de solutions Bien-être

## ILS ONT EXPOSÉ EN 2024



## NOS PARTENAIRES



# Tech Chaines hôtelières Services

Difficile de se passer des outils numériques, plateformes, applications, réseaux sociaux pour gérer un établissement. Des solutions clés en main alliant simplicité d'utilisation et performance sont proposées pour aider les professionnels à maximiser leur distribution en ligne.

## TECH&SERVICES

Outils de gestion  
Ventes et sécurité  
Entertainment  
Domotique (smart building)  
Distribution  
Marketing et communication digitale  
Conseil, audit, finance, assurances  
Certification, labellisation  
Formation, RH

## CHAINESHOTELIERES

Franchise  
Procurement

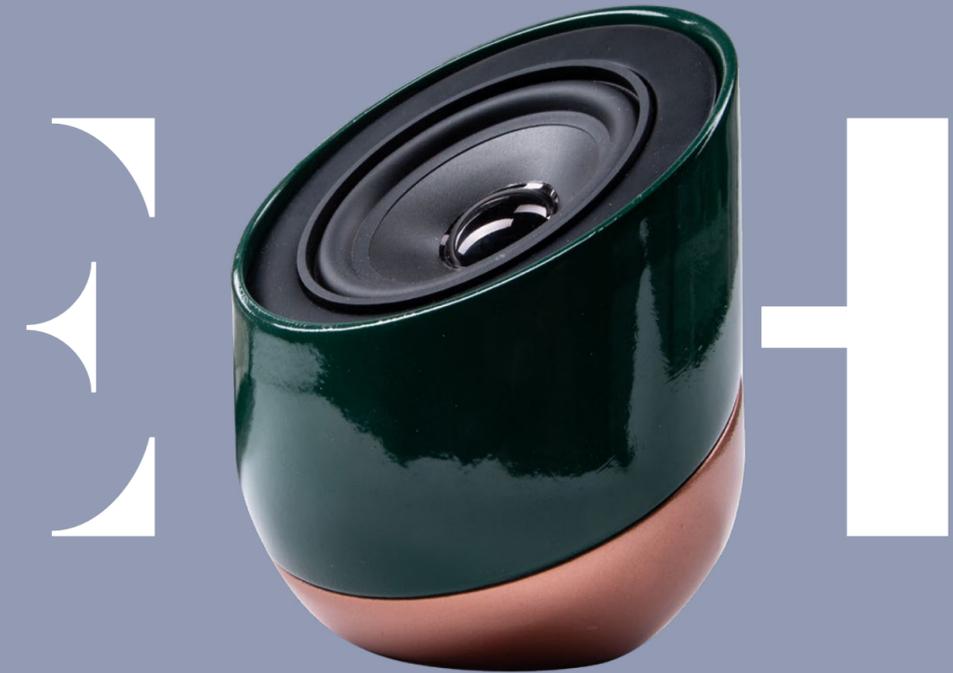
## QUI VISITE?

Hôteliers  
Restaureurs

## ILS ONT EXPOSÉ EN 2024



indelB



## NOS PARTENAIRES



Promotion  
& presse

4

# Relations presse



2

Conférences de  
presse

+150

journalistes  
sur lesalon

690

RETOMBÉES  
MÉDIA  
(web, print, tv et radio)

156 798 711

AUDIENCE  
CUMULÉE

# Promotion internationale

## PROGRAMME TOP ACHETEURS :

**+200 donneurs d'ordre** majeurs internationaux invités (prescription, procurement, purchasing)

## AMBASSADEURS INTERNATIONAUX

**Un réseau de 10 ambassadeurs internationaux** (architectes, groupes hôteliers, presse ...)

## UN RÉSEAU PERFORMANT D'AGENTS EN EUROPE

### Benelux

Gaëtan LACHAPELLE

### Grèce

Costas KOUTSANTONAKIS

### Pays - Bas

Coen ROSDORFF

### Suède

Côme FRACHON

**Consultante internationale SPA/Wellness**

### Espagne

Viviane FABRI- SEGUILLON

### Italie

Manuela FORNARA

### Royaume-Uni

Lola MASSON

### Suisse

Geoffrey DAVOIN

Vladi KOVANIC

## NOS SOUTIENS À L'INTERNATIONAL



pour promotion de la prescription internationale de la Grande Cuisine



pour l'hôtellerie européenne



# Partenaires

UNE PROMOTION AU CŒUR DES RÉSEAUX DE L'HÔTELLERIE ET LA RESTAURATION



Exposer

5

# Nous vous aidons à vous préparer

## UNE PRÉPARATION EN 3 ÉTAPES !

1

### Un service client à votre écoute

Hotline disponible avant le salon.  
Deux réunions exposants de préparation.

2

### Un espace exposant

Tous vos documents rassemblés pour préparer votre participation ( Passeport exposant, calendrier exposant, contacts salon, tutoriels vidéos, adresses utiles

3

### Sur salon

- Conciergerie
- Traçabilité des incidents auprès de l'accueil exposants
- Traitement des demandes
- Café d'accueil pendant les jours du montage

## DES OUTILS POUR MESURER VOTRE ROI !

1

### Lead Manager ( Ex Emperia ) – inclus pack d'inscription

Application à télécharger sur votre portable pour scanner le badge des visiteurs passant sur votre stand. Récupérez sur grille excell la liste complete avec coordonnées des visiteurs rencontrés

2

### Dashboard exposants PRO – inclus pack d'inscription

Consultable sur votre espace exposant  
Calculer le nombre de visites sur votre fiche société et vos produits sur notre moteur de recherche exposants  
Service de Matchmaking: contactez les personnes intéressés par votre profil

3

### Collect - inclus dans votre pack d'inscription

Scannez tous les visiteurs passant sur votre stand même sans les avoir rencontrés. Offrez leur un accès rapide aux informations sur votre société et vos produits tout en collectant leurs coordonnées. Ne ratez aucun contact : la solution pour augmenter votre réseau .

## OPTIMISEZ VOTRE VISIBILITÉ

Sponsorisez un espace d'inspiration,  
une conférence, un événement de networking  
Contacter l'équipe commerciale

# Programme first timer (première participation)

## 1 | FACILITEZ votre participation

- **Formation aux outils digitaux** du salon pour améliorer votre ROI
- **Webinars** d'information
- **Mise en relation avec nos partenaires** Hébergement et transport
- **Service Client dédié** disponible par téléphone et email

## 2 | MAXIMISEZ votre visibilité

- **Mise en avant de vos produits phare** dans nos newsletters visiteurs : +100,000 contacts
- **Tag « new »** dans le moteur de recherche exposants du site Equipohotel.com
- **Réduction de 5%** sur nos outils de communication

## 3 | VIVEZ une expérience unique sur le salon

### La veille du salon

- **Visite guidée** du salon

Nous  
contacter

6

# Vos contacts commerciaux – FRANCE

## Martine MILTCHEV

Directrice Grands Comptes  
T. +33 (0)1 47 56 64 66  
[martine.miltchev@rxglobal.com](mailto:martine.miltchev@rxglobal.com)

Arts de la table, Foodservice  
Solutions de nettoyage  
Chaînes Hôtelières

## Alma CHAVEZ

Responsable Commerciale  
T. +33 (0)1 47 56 24 14  
[alma.chavezmaldonado@rxglobal.com](mailto:alma.chavezmaldonado@rxglobal.com)  
Tous secteurs

## Zulal KILIC

Directrice de Clientèle  
T. +33 (0)1 47 56 24 93  
[zulal.kilic@rxglobal.com](mailto:zulal.kilic@rxglobal.com)

Wellness  
Aménagement du bâtiment  
Salle de bain  
Robinetterie

## Mathieu LAURENS

Responsable Commercial  
T. +33 (0) 6 35 28 24 71  
[mathieu.laurens@rxglobal.com](mailto:mathieu.laurens@rxglobal.com)

Technologies  
Services et conseils  
Énergies du bâtiment

## Céline DECARPENTRY

Directrice de Clientèle  
T. +33 (0)1 47 56 24 10  
[celine.decarpentry@rxglobal.com](mailto:celine.decarpentry@rxglobal.com)

Mobilier Indoor/Agencement  
Expérience Outdoor  
Luminaire  
Décoration

## Ines MENNA

Coordinatrice Commerciale  
T. +33 (0) 1 47 56 67 93  
[Ines.menna@rxglobal.com](mailto:Ines.menna@rxglobal.com)

# Vos contacts commerciaux – INTERNATIONAL

## EUROPE

### ALLEMAGNE

Dilan ERTEN  
T. +49 211 55628568  
[dilan.erten@rxglobal.com](mailto:dilan.erten@rxglobal.com)

### BELGIQUE/LUXEMBOURG

Anaïs DUBARRY  
T. +33 (0)6 46 56 55 89  
[adubarry@rxglobal.com](mailto:adubarry@rxglobal.com)

### DANEMARK/FINLANDE/

NORVÈGE/SUÈDE  
Vladimir BOURGHARD  
T. +45 40 52 21 22  
[vbourghardt@promosalons.com](mailto:vbourghardt@promosalons.com)

### ITALIE

Chiara AVALLE  
T. +39 02 4351 7047  
[chiara.avalle@rxglobal.com](mailto:chiara.avalle@rxglobal.com)

### ROYAUME-UNI

Carlotta FERRETTI  
T. +44 (0)208 4395692  
[carlotta.ferretti@rxglobal.com](mailto:carlotta.ferretti@rxglobal.com)

### SUISSE

Ines MAUREL  
T. +41 78 212 86 06  
[imaurel@ccifs.ch](mailto:imaurel@ccifs.ch)

### ALLEMAGNE

Nicole HOUBEN  
T. +49 211 55628560  
[nicole.houben@rxglobal.com](mailto:nicole.houben@rxglobal.com)

### CHYPRE/GRÈCE/BALKANS

(Albanie-BosnieHerzegovine-Bulgarie  
-Croatie-Kosovo-MacédoineDuNord-  
Montenegro-Roumanie-Serbie-Slovénie)  
Costas KOUTSANTONAKIS  
T. +30 210 2929091  
[ckou@fishmotion.com](mailto:ckou@fishmotion.com)

### ESPAGNE/PAYS-BAS/PORTUGAL

Frédéric CERFF  
T. +34 931 59 24 42  
[meet@meetinternational.net](mailto:meet@meetinternational.net)

### POLOGNE

Barbara HALLER  
T.+48 602 738 130  
[b.haller@haller.pl](mailto:b.haller@haller.pl)

### TURQUIE

Asude BOGADIR  
T.+90 212 867 1242  
[asudebogadir@reedtuyap.com.tr](mailto:asudebogadir@reedtuyap.com.tr)

### République tchèque/Slovaquie

Tereza Slizkova  
T. +420 605 314 171  
[slizkova@francouzskeveletrhy.cz](mailto:slizkova@francouzskeveletrhy.cz)

## INTERNATIONAL

### CHINE

Stephanie HAN  
T. +86 (0)10 59339124  
[stephanie.han1@rxglobal.com](mailto:stephanie.han1@rxglobal.com)

### JAPON

Marina NEMOTO  
T.+81 3 6261 2996  
[marina.nemoto@rxglobal.com](mailto:marina.nemoto@rxglobal.com)

### CANADA

Johanne ROYER  
T. +1 514 999 8128  
[johanne@gaudistrategies.com](mailto:johanne@gaudistrategies.com)

### TAIWAN

Maureen Chen  
T. +886-02-25982630 ext.105  
[maureen\\_chen@wesexpo.com](mailto:maureen_chen@wesexpo.com)

### ETATS-UNIS

Mark Alt  
T. +1 (201) 873-7072  
[mark@kallmanexpo.com](mailto:mark@kallmanexpo.com)

### MAROC

Corine Bennis  
T. +212 661 58 76 60  
[cbennis@promosalons.com](mailto:cbennis@promosalons.com)

## SERVICE CLIENT

Un service client disponible 24/7

[Helpdesk form](#)



**EQUIPHOTEL**  
**PARIS**