

NOVEMBRE 2018

/ EQUIPHOTEL 2018 : UNE ÉDITION RÉUSSIE !

EquipHotel, qui s'est tenu du 11 au 15 novembre 2018, dresse un bilan très positif et affiche, avec près de 113 000 professionnels, une fréquentation en nette hausse. Une dynamique particulière qui fait écho à la ferveur qui anime actuellement le secteur du tourisme et de la restauration.

Une édition vibrante et inspirante qui passe au vert tous les voyants de l'hôtellerie et de la restauration. Un succès porté par un regard prospectif sur tous les secteurs de la profession, impulsé par Boris Provost, nouveau directeur du salon épaulé par un parrain nommé... Thierry Marx !

/ LES CHIFFRES CLÉS

- 113 000 professionnels
- Hausse de 20% d'internationaux
- Top 3 des visiteurs internationaux
Belgique, Italie et Espagne
- 1 600 exposants
- 130 pays représentés

/ DES TEMPS FORTS, DU RYTHME ! ÇA S'EST PASSÉ SUR EQUIPHOTEL ET NULLE PART AILLEURS !

La scène parisienne de l'hôtellerie et de la restauration... L'expérience EquipHotel en somme !

Assemblées générales, forums ou meetings, le tout secteur de l'hôtellerie restauration s'est rendu à EquipHotel cette année ! Un cru exceptionnel tant par la qualité de son visitorat que par la richesse de ses contenus et animations mais également l'originalité des judicieux espaces d'échanges, de convivialité et de restauration positionnés çà et là dans le parcours visiteur. Un mix très réussi des actuelles passerelles entre design, hôtellerie et offres de restauration, nouveaux modes et nouveaux codes de « consommation » dans cet univers en pleine mutation.



/ UN KICK-OFF PROSPECTIF ET EXCEPTIONNEL EN 2 TEMPS !

Lundi 12 novembre, EquipHotel a donné le LA avec 2 conférences prospectives sur l'avenir de la restauration et de l'hôtellerie en France.

/ L'EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE EN 2050

Quelle gastronomie à horizon 2050 ? Quelles seront les envies des clients ? Que et comment mangera-t-on en 2050 ?

Parce que, selon Thierry Marx, « nous devons commencer dès aujourd'hui à mettre en place ce que nous voulons pour demain, c'est sous la houlette de ce grand Chef, parrain du salon, qu'un pool d'élèves des écoles Ferrandi, ENSCI - Les Ateliers et ESSEC a répondu à ces questions en présentant 2 scénarios qui incluait les paramètres environnementaux, technologiques, agricoles, sociétaux et de santé publique. Dans le premier, les ressources ont été préservées et dans le second elles ont été épuisées.

Une conférence très largement suivie et l'opportunité pour un bon nombre de futurs professionnels du secteur de venir écouter un Thierry Marx dans son élément lorsqu'il s'agit d'innovation et de collaboration avec la jeune génération.

/ ACCUEIL DES GRANDS ÉVÉNEMENTS SPORTIFS DE 2023 ET 2024, QUELLES OPPORTUNITÉS ?

En présence de :

- Jean-Baptiste Lemoine, secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'Europe et des affaires étrangères

- Jean-François Martins, adjoint à la Maire de Paris, chargé des questions relatives au sport, au tourisme, aux Jeux Olympiques et Paralympiques

Alors que plusieurs villes françaises se préparent à accueillir la Coupe du Monde de Rugby de 2023 et les Jeux Olympiques de 2024, le secteur du tourisme se prépare à ces nouvelles opportunités. Un plateau d'intervenants exceptionnels a pu s'exprimer et répondre en live aux interrogations contextuelles :

>> Accueil des grands événements à Paris et en région : est-on prêt ?

>> Comment se prépare-t-on ou s'adapte-t-on au regard des expériences passées ?

>> Quels impacts ont ces événements et comment capitaliser pour prolonger leurs effets ?



/ INNOV18, LE MEILLEUR DE L'INNOVATION CHR

Orchestré par L'INNOVORE®, INNOV18 a mis en lumière les innovations brillantes ou astucieuses des exposants du salon, innovations repérées pour leur potentiel inspirant ! Le concours a récompensé 5 innovations du salon, à raison d'un lauréat par univers : restauration, design, bien-être, technologie, ainsi qu'un coup de cœur du jury. Des innovations élues directement par un comité d'experts présidé par Thierry Marx.

Les lauréats ont été révélés dimanche 11 novembre sur l'espace innovation « INNOV18 by L'INNOVORE® & EquipHotel » du hall 7.2. Ce nouveau rendez-vous présentait également, autour des primés, l'ensemble des innovations remarquables et 40 nouveautés influentes.

CATÉGORIE RESTAURATION

Paille naturelle de Comatec

Le 100% naturel qui remet la paille au goût du jour !

Une gamme de pailles en paille qui s'inscrit dans une démarche développement durable 100 % naturelles et faites à la main en Europe. Elles sont indéformables, écologiques et adaptées pour des cocktails, boissons chaudes ou froides.

#zeroplastique #jetablenaturel



CATÉGORIE TECHNOLOGIE

Eelway, gestion simple d'objets oubliés

Améliorer l'expérience client tout en économisant !

Parce que la gestion des objets oubliés peut être répétitive, laborieuse et coûteuse pour les hôteliers, Eelway, une startup développant des services et outils pour l'Expérience Client, a créé une plateforme de gestion d'envoi d'objets oubliés et bagages dans les hôtels.

#servicehôtelier #facilité



CATÉGORIE DESIGN

Les lodges de Meubles Hôtels de AG DECO Meubles Hôtels

Les « lodges » écologiques qui cassent les codes de l'hôtellerie traditionnelle !

Les « Lodges » écologiques cassent les codes de l'hôtellerie traditionnelle. Modulables, ils se posent sur tout terrain et permettent un confort absolu, au moins comparable à des chambres d'hôtel 4 étoiles. Leur implantation réalisée en un temps record donne des perspectives d'exploitation immédiates et permet d'aller jusqu'à la réalisation d'un hôtel complet. Une démarche développement durable !

#ecotourisme #ecoconception



CATÉGORIE BIEN-ÊTRE

Elmer

La première douche à l'italienne qui allie bien-être, design, technologie et facilité !

Elmer est une douche à l'italienne plus intelligente, plus sûre, plus écologique et plus audacieuse :

- Sensorielle, grâce à ses microgouttelettes qui délivrent un flux enveloppant et écologique
- Parfumée, avec son diffuseur d'huiles essentielles intégré
- Connectée : programmation du débit et la température, contrôle de la consommation d'eau, pilotage par la voix
- Sonorisée : les matériaux deviennent enceintes grâce à un procédé de transfert de son

#sensorielle #connectée



PRIX SPÉCIAL COUP DE COEUR DU JURY

YouBed

Le lit ultra personnalisable qui allie bien-être & technologie !

Grâce à l'innovation brevetée de YouBed, les hôtels peuvent désormais offrir un sommeil personnalisé à leurs clients ! YouBed est le premier lit avec ressorts ensachés intégrés possédant une fermeté réglable, pouvant satisfaire les préférences de confort individuelles de chaque client, tout en garantissant des qualités exceptionnelles de confort.

#litpersonnalisé #confortdusommeil



/ Les résultats des concours #EH18, SCÈNE DES RÉVÉLATIONS : LES TALENTS RÉCOMPENSÉS !

- Chefs en Or – sélection espoirs (dimanche – Studio des Chefs)

Présidé par Thierry Marx

/ Ekaterina Dabizha, la candidate russe

- Chefs en Or – sélection chefs (lundi – Studio des Chefs)

Présidé par Thierry Marx

/ Dylan Desmoulins, sous-Chef au restaurant Les Terrasses de Lyon

- Trophée Masse, sélection Paris-Nord-Normandie (dimanche – Studio des Chefs)

/ 1ère marche : Alexandre Donnay, jeune commis du Lutétia

/ 2ème marche : Guillaume RICCHIAZZI, le Club de la Maison de la Chasse à Paris 3ème

/ 3ème marche : Alexander DREYER, Lenôtre Ecole Amateurs à Paris 12ème

- Trophée Jean Delaveyne (mardi – Studio des Chefs)

/ Julien Guenée, de l'Automobile Club de France

- Gargantua (mercredi – Studio des Chefs)

/ Jacky HEMON, chef de cuisine au GAM Restaurant de Nanterre (92)

/ Cette sélection est la dernière d'une série de 7 qui se sont déroulées dans toutes les régions de France depuis novembre 2017

/ Le prix hygiène Sanipousse a été remporté par David ROSE à Anzin (59)

- Elles ont du Talent (jeudi – Studio des Chefs)

Présidé par Eric Delattre

/ 1ère marche : duo du CROUS de Poitiers (86), Laetitia Remazeilles et Sylvie Bergeron

/ 2ème marche : Muriel Héliot & Marlène Richard du Mess Mixte de la Base Aérienne de Bordeaux-Mérignac (33)

/ 3ème marche : Katie Uzac & Francine Charpentier du collège de Strasbourg (67), elles obtiennent également le Coup de cœur de la marraine du concours Marie Sauce-Bourreau (présidente des Toques Française et présidente fondatrice de La Cuillère d'Or)

- Concours du Meilleur Sommelier de France (dimanche – Espace Congrès)

/ Elle a fait légitimement le buzz car c'est, Pascaline Lepeltier qui a été sacrée première meilleure sommelière de France

- Concours des Meilleures Mains de France (dimanche – Wellness Centre)

/ Cathy Cissoko – Spa Hermitage Gantois à Lille (59)

/ Gwenaëlle Guichard – Shambali Spa à Beaune (21)

/ Charlette Pontille – Spa Skin et Sens à Civrieux d'Azergues (69)

/ Tony Malfone – Les Dessous de Corinthe à Metz (57)

/ Yannick Jouan-Jan – Spa La Parenthèse à Aix-les-Bains (73)

Les trophées Valo Resto Pro, organisés par le Syneg, ont été remis sur le salon (dimanche – Wine & Spirits Centre)

/ 1ère marche : Socamel Technologies / meilleure performance de collecte des équipements en fin de vie

/ 2ème marche : Tournus Equipment / meilleure action de communication en faveur de la collecte et du recyclage des équipements en fin de vie

/ 3ème marche : [ex aequo](#) Arwytec & Santos / meilleure démarche d'éco-conception dans les cuisines professionnelles



/ Succès du 1er OFF « Tous à l'hôtel » LA NOUVELLE VAGUE D'EXPERIENCES A L'HOTEL PLÉBISCITÉE PAR LES PARISIENS

En off et en marge du salon, le public parisien a pu vivre des expériences inédites et exclusives au cœur de la capitale avec l'opération « Tous à l'Hôtel ».

Objectif : faire vibrer les Parisiens et leur faire vivre des moments exceptionnels en leur faisant découvrir en avant-première des expériences hôtelières d'un nouveau genre, comme en témoigne le top 5 suivant :

Soirée raclette au Coq Hotel, Cocktail au Grands Boulevards, Cocooning coworking au Le Belleval, Maison Astor au Piano ou encore Soirée rhum au Monte Cristo.



du 11 au 15 novembre 2018, Paris Expo – Porte de Versailles

/ EquipHotel en bref

Le salon EquipHotel est un événement organisé par Reed Expositions, leader dans l'organisation de salons professionnels.

Avec plus de 113 000 professionnels, 1600 exposants présents et 130 pays représentés, EquipHotel Paris est le rassemblement de référence du secteur de l'Hôtellerie-Restauration. Depuis plus de 50 ans, le salon bénéficie du soutien de tous les institutionnels et médias.

Les principales manifestations organisées par le groupe Reed Expositions sur l'Hôtellerie Restauration sont : EquipHotel Paris, Marocotel by EquipHotel, Parizza, Sandwich & Snack Show, Japan Food Show, Vending Paris. Elles rassemblent plus de 2 500 exposants et plus de 200 000 visiteurs.



A propos de REED EXPOSITIONS - www.reedexpo.fr

Présent sur 20 secteurs d'activité, avec 50 salons leaders dont Batimat, EquipHotel, IFTM-Top Resa, Expoprotection, Pollutec, SITL, Maison & Objet*, Fiac, Paris Photo... et 51 sites internet, Reed Expositions apporte à ses clients les contacts, les contenus et les réseaux pour accélérer leur développement. Plus de 24 000 entreprises et 1,43 million d'acheteurs français et étrangers sont clients de ses événements.

Reed Expositions fait partie du groupe Reed Exhibitions, premier organisateur mondial de salons et leader sur le marché français avec plus de 60 manifestations et 2 filiales, Reed Expositions France et Reed Midem.

*organisé par la SAFI, filiale de Reed Expositions et d'Ateliers d'Art de France



Agence de presse RPCA

/ Corine Koszczanski

E-mail : c.koszczanski@rpca.fr

/ Laurence Fauchet

E-mail : l.fauchet@rpca.fr

/ Paul Joachim

E-mail : p.joachim@rpca.fr

Tél. 01 42 30 81 00

Relations Presse EquipHotel

/ Chloé Wijnant

E-mail : chloe.wijnant@reedexpo.fr

Tél. 01 47 56 21 19