



**eh! ONLINE :**  
**LA 1ÈRE PLATEFORME DIGITALE**  
**DÉDIÉE AUX PROFESSIONNELS**  
**DE L'HOSPITALITY ET DU FOODSERVICE**  
**DÉVOILE SON PROGRAMME**

À partir du 3 mai 2021, la division Hospitality & Food de Reed Expositions France, organisatrice des salons EquipHotel, Sandwich & Snack Show et Parizza, lance sa plateforme digitale : **eh! ONLINE**, qui donne un accès continu aux produits et services des fournisseurs français et internationaux ainsi qu'à du contenu industrie exclusif. Cette nouvelle plateforme digitale accompagne tout au long de l'année les professionnels de tous les secteurs de l'Hospitality et du Foodservice en France comme à l'international, en proposant un **annuaire de fournisseurs nationaux et internationaux**, la **mise en ligne de leurs produits et solutions les plus innovantes** ainsi qu'une **programmation de contenus exclusifs**, réguliers et en réponse aux préoccupations actuelles des professionnels.

[Cliquez ici pour en savoir plus sur la plateforme eh! ONLINE](#)

[Cliquez ici pour découvrir eh! ONLINE](#)

**Découvrez dès à présent le programme de contenus disponible à partir de mai sur eh! ONLINE.**

**Une diversité de contenus inspirationnels et répondant aux enjeux du secteur**

Pensé comme une source d'inspiration et un outil de dialogue, **eh! ONLINE** permet aux professionnels du secteur de découvrir de nouvelles solutions, faire le point sur les dernières tendances, repartir avec de nouveaux outils, contacts et idées, et d'échanger leurs bonnes pratiques.

Avec sa rubrique **eh! Daily**, la plateforme propose en accès gratuit une série de contenus en français et anglais, se référant à un ou plusieurs secteurs de l'Hospitality : **Foodservice, Interior & Exterior Design, Technology, Wellness et Franchise & Services.**

## **eh! Talks : un rendez-vous mensuel sur l'actualité**

Enregistrés sous forme de plateau TV, les eh! Talks sont des émissions vidéo mensuelles qui laissent la place à des experts s'exprimant sur des sujets d'actualité :

**Restauration & Hôtellerie : nouveaux défis et bonnes idées** - mercredi 5 mai à 10H

*Quelles sont les conséquences durables de la crise ? Comment influence-t-elle les tendances et concepts dans l'hôtellerie et la restauration ?*

Durant ce eh! Talk, les experts feront découvrir des solutions concrètes de rebond à court et moyen termes, pour les acteurs du secteur.

[Cliquez ici pour vous inscrire](#)

Organisé et animé par :

- Anthony THIRIET, Rédacteur en Chef - **B.R.A. TENDANCES RESTAURATION**

Intervenants :

- Pascal MACE, DG - **CITOTEL**
- Solenne OJEA-DEVYS, DG Adjointe - **OKKO HOTELS**
- Laurent PAILHES, Consultant-Fondateur - **NEO ENGINEERING**
- Hervé POIRIER, CEO - **STEAK'N SHAKE France**

### **SAVE THE DATE !**

Le prochain eh! Talk sera disponible fin mai :

**Repenser l'hôtellerie de demain dans son rapport à l'environnement et sa raison d'être.**

Organisé et animé par :

- Laurent DELPORTE, **Expert de l'Hôtellerie de Luxe**

Intervenants :

- Stéphanie LEDOUX, Architecte associée - **AW<sup>2</sup>**
- Jean-Louis POIROUX, Président Directeur Général - **Cinq Mondes**
- Anne MICHAUT, Professeur Associé - **HEC Paris**
- Cyrille DELVAL, CEO - **Maison Affluency**
- Didier PERREOL, Directeur Général - **Hôtel Château de Massillan**

### **Des interviews de personnalités, pour décrypter les évolutions sociétales**

En mai, eh! ONLINE laissera la parole à :

- **David GALLIENNE, Chef étoilé**
- **Philippe FAURE-BRAC, Président de l'Union de la Sommellerie Française**

*Et bien d'autres encore...*

**Des paroles d'expert, pour une vision d'acteurs clés du secteur**

Sous forme de keynotes, les paroles d'experts permettent aux intervenants d'apporter leur vision sur des thèmes précis, à travers leur savoir-faire métier.

Les premières thématiques abordées seront :

- **Les enjeux de l'écoresponsabilité en restauration avec Écotable**

Fanny GIANSETTO - Co-fondatrice d'**Écotable**

Camille DELAMAR - Co-fondatrice d'**Écotable**

- **Le sans alcool, une tendance qui donne le vertige au monde des spiritueux**

Victor DELPIERRE, Champion du monde **Coffee In Good Spirits 2013**

*Et bien d'autres encore...*

## **Un programme continuellement enrichi et renouvelé**

Ce programme sera complété tout au long de l'année, à travers d'autres contenus :

- **Hot Spot** qui mettent en lumière les nouveaux établissements parisiens et leurs concepts à travers des focus métiers, savoir-faire, innovations, services...
- **Sélections**, réalisées par des personnalités influentes. La première sélection/tendance sera présentée par Oscar Lucien architecte et décorateur d'intérieur.
- **Des livres blancs** décryptant les évolutions sociétales.

### **Rappel des prochains rendez-vous de l'Hospitality :**

**3 mai 2021** : Lancement de eh! ONLINE

**13-14 octobre 2021** : Sandwich&Snack Show et Parizza - Porte de Versailles, Paris

**6-10 novembre 2022** : EquipHotel - Porte de Versailles, Paris

Présent sur 18 secteurs d'activité, avec 40 salons leaders dont Batimat, EquipHotel, IFTM Top Resa, Expoprotection, Pollutec, SITL, Maison&Objet\*, la FIAC, Paris Photo... et 45 sites internet et blogs, Reed Expositions apporte à ses clients les contacts, les contenus et les réseaux pour accélérer leur développement. Plus de 18 600 entreprises et 1,08 million d'acheteurs français et étrangers sont clients de ses événements.

Reed Expositions fait partie du groupe Reed Exhibitions, l'un des premiers organisateurs mondiaux 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

[www.reedexpo.fr](http://www.reedexpo.fr)

### À propos d'EquipHotel

Le salon EquipHotel est un événement organisé par Reed Expositions France, leader dans l'organisation de salons professionnels. EquipHotel Paris est le rendez-vous BtoB référence du secteur Hôtellerie-Restauration tous les deux ans à Paris. L'événement rassemble plus de 1500 entreprises exposantes, à 40% étrangères, à travers 5 grands univers : restauration, design, bien-être, technologie & service. Cette offre unique est la plus complète des salons internationaux de l'hôtellerie-restauration. Elle présente les sociétés françaises et internationales leaders sur leur secteur comme les jeunes entreprises innovantes qui imaginent les expériences dans l'hôtel et le restaurant de demain. La manifestation attire 113 000 décideurs du CHR : chefs, restaurateurs, hôteliers, architectes, décorateurs, investisseurs, cafetiers, brasseurs, gestionnaires de collectivités, bureaux d'étude, installateurs. Pendant 5 jours, ces professionnels ont l'opportunité de rencontrer de nouveaux fournisseurs et de découvrir leurs nouveautés. EquipHotel est également le hub des tendances et des innovations du CHR. Hôtels et restaurants éphémères, showrooms, studios, conférences, master class et concours de renom... sont mis en scène par les meilleurs architectes et experts.

EquipHotel du 6 au 10 novembre 2022

[www.equiphotel.com](http://www.equiphotel.com)

### À propos de Sandwich & Snack Show et Parizza

Les salons Sandwich & Snack Show et Parizza sont des salons organisés par Reed Expositions France, leader dans l'organisation de salons professionnels.

Les deux salons se tiennent conjointement et proposent un rendez-vous BtoB référent dans les secteurs du snacking et de la gastronomie italienne.

L'événement rassemble 300 fournisseurs et 9500 professionnels (restauration commerciale et collective, métiers de bouche, grande distribution, grossistes...).

Sandwich & Snack Show et Parizza accompagnent les acheteurs pour développer, premiumiser ou relancer leur activité grâce aux nouvelles tendances et aux nouveaux concepts de snacking, et les fournisseurs pour mettre en lumière leurs innovations en matière de produits, de solutions, d'équipements et de technologies.

Sandwich & Snack Show et Parizza en quelques chiffres :

3 concours

3 remises de prix

200 innovations

90 intervenants / 16 conférences

Sandwich & Snack Show et Parizza les 13 et 14 Octobre 2021

[www.sandwichshows.com](http://www.sandwichshows.com)

---

AGENCE  
**14**  
SEPTEMBRE

---

#### Contacts presse

14 Septembre

**Stéphanie Morlat** - 06 11 35 39 01

[stephaniemorlat@14septembre.com](mailto:stephaniemorlat@14septembre.com)

**Alix Payelleville** - 06 59 00 88 89

[alixpayelleville@14septembre.com](mailto:alixpayelleville@14septembre.com)

**Sara Henrichs** - 07 68 58 23 39

[sarahenrichs@14septembre.com](mailto:sarahenrichs@14septembre.com)