

L'HOSPITALITÉ ENGAGÉE

6 > 10 novembre 2022 / Paris Expo Porte de Versailles



DOSSIER DE PRESSE

30 JUIN 2022



Béatrice Gravier,
Directrice du salon
EquipHotel et de la
division Hospitality & Food
chez RX France.

L'édito

En 2022, le salon EquipHotel se focalise sur « l'hospitalité engagée ». Une hospitalité engagée pour les clients du secteur, mais aussi pour les salariés. Les premiers veulent du sens et de l'expérience dans un hôtel comme dans un restaurant. Les seconds réclament du « mieux être » au travail... Durant 5 jours, 1 200 exposants français et étrangers, ainsi qu'une pléiade d'experts vont répondre de façon concrète et précise aux attentes des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.

Au programme : 4 univers, 5 thématiques, 10 espaces expérientiels et 100 conférences pour guider, conseiller, partager, échanger.

ENGAGEONS-NOUS !

Accueillir, recevoir, partager, transmettre... telles sont les clés de l'hospitalité. Une hospitalité qui n'en finit pas d'évoluer, aussi bien dans l'hôtellerie que dans la restauration. Parce que les habitudes changent, les comportements aussi. Les clients veulent être surpris par une ambiance, une décoration, un univers, bluffés par des services de plus en plus personnalisés, mais surtout choyés, attendus, écoutés.

Des lieux de vies

En 2022, hôtels et restaurants deviennent des lieux de vies. Le mot « vie » est volontairement mis au pluriel, car la clientèle attend, de la part des professionnels, des espaces non plus seulement pour dormir, déjeuner ou dîner, mais aussi pour travailler, réunir, créer, se détendre, s'amuser, se ressourcer, s'immerger dans une culture ou une nature de proximité. Il faut donc s'adapter, faire preuve d'agilité, habilité, flexibilité, s'engager pour mieux coller aux envies de clients aux profils aussi variés que leurs besoins. Des clients de plus en plus sensibles aux terroirs, territoires, spécificités locales et autres circuits courts. Ils plébiscitent les dynamiques plus respectueuses de l'environnement. Bicyclettes, véhicules électriques, produits bio, économies d'énergies sont autant de nouveaux points forts pour un établissement : expérience client oblige.

“La société évolue. Les comportements et les métiers aussi. Il faut s'adapter. EquipHotel va multiplier les débats et les points de vue d'experts, pour aider les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration à anticiper ces changements, les apprivoiser, les surmonter.”

Béatrice Gravier, Directrice du salon EquipHotel

300 000 postes à pourvoir

Quant à l'expérience du salarié, elle aussi devient une priorité. Attractivité, bien-être au travail, rémunération, esprit d'équipe, inclusion, fidélisation sont au cœur de l'organisation et de la bonne marche d'un hôtel ou d'un restaurant. En 2022, recruter, c'est aussi s'engager. Surtout à l'heure où l'on parle de 300 000 postes à pourvoir chez les hôteliers et les restaurateurs de l'Hexagone...

Sortie de crise

Cette nouvelle édition du salon EquipHotel va donc se décliner à travers cinq thématiques « engagées » : le durable, l'attractivité, le digital, l'architecture et le design, ainsi que le bien-être. Des sujets primordiaux pour positionner un établissement et le différencier de ses concurrents. Des sujets primordiaux aussi pour gérer cette sortie de crise - sanitaire et économique -, répondre aux attentes des professionnels, de leurs salariés et de leurs clients. Le secteur est en plein renouveau. EquipHotel 2022 donne des clés pour réussir cette mutation. Avec 1 200 exposants français et étrangers, une pléiade d'experts, une centaine de conférences, des espaces expérientiels, des débats, des ateliers et autres retours d'expériences, nous nous mobilisons durant cinq jours pour trouver des solutions aux problématiques du quotidien des hôteliers et des restaurateurs. Salon international de référence - cette année, 144 pays sont représentés -, EquipHotel se doit d'être au plus près d'un secteur qui a souffert durant deux ans. C'est notre façon, à nous aussi, de nous engager.

EQUIPHOTEL 2022

UNE ÉDITION PARAINNÉE

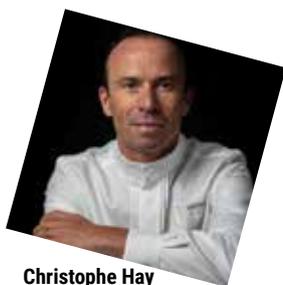
PAR CHRISTOPHE HAY

Le 27 juin 2022, Christophe Hay a ouvert Fleur de Loire, à Blois. Cet hôtel « Relais & Châteaux » de 44 chambres avec deux tables gastronomiques – Amour Blanc et le restaurant Christophe Hay -, kiosque à pâtisserie, spa Sisley, piscine et potager d'un hectare et demi, a été pensé et conçu dans une logique écoresponsable. Même la bâtisse XVII^e, dans laquelle l'établissement se situe, a été rénovée dans le respect de l'environnement et en cohérence avec un engagement de mise en valeur du terroir, cher à Christophe Hay, le Loir-et-Chérien. Il y avait donc une logique, une évidence même, à ce que le salon EquipHotel sollicite ce chef, doublement étoilé dans son ancien établissement de Montlivault, pour parrainer cette édition 2022 sur le thème de « l'hospitalité engagée ».

“Nous avons choisi Christophe Hay, car c'est un chef engagé dans une aventure humaine, engagé dans un projet, engagé pour la nature, l'environnement, engagé pour valoriser une région, engagé dans la proximité et le circuit ultra court.”

Béatrice Gravier,

directrice du salon EquipHotel et de la division Hospitality & Food chez RX France



Christophe Hay
Fleur de Loire

3 questions à Christophe Hay

Pour le chantier de Fleur de Loire, quel matériau avez-vous privilégié ?

Christophe Hay : La totalité du mobilier de l'hôtel est en bois, issu de forêts durablement gérées qui bénéficient d'un label écologique (FSC ou PEFC). Par ailleurs, comme je veille à limiter l'usage du plastique, les clés des chambres sont en bois, elles aussi, pour éviter les cartes jetables.

Concernant l'énergie, pour quels dispositifs avez-vous opté ?

C.H. : Toutes les ampoules sont des LED et l'énergie du bâtiment est issue de l'éolien. Un système de climatisation à circuit à eau fermé a également été mis en place, pour éviter les déperditions électriques et l'utilisation de pompes à chaleur énergivores. Les chauffages et les climatisations extérieures, quant à eux, sont bannis du

projet. Enfin, pour récupérer les eaux de pluie, deux poches à eau se situent dans des réserves en cave : celles-ci permettront, à terme, d'arroser les jardins de Fleur de Loire.

L'établissement s'inscrit dans son environnement sans le dénaturer. Comment avez-vous réussi cette prouesse ?

C.H. : Les jardins ont été pensés comme un prolongement de la Loire, située en contrebas de l'établissement. Chaque espèce végétale a été sélectionnée parce qu'elle est endémique à la région et adaptée au climat du Val de Loire. Enfin, nous avons 1,5 hectares de potager aux alentours du bâtiment, en plein centre de Blois, dans un quartier qui, autrefois, n'était constitué que de terres maraîchères.



© Fleur de Loire

EQUIPHOTEL 2022

UNE ÉDITION GUIDÉE PAR L'ENGAGEMENT

Une triple approche se cache derrière l'intitulé « hospitalité engagée »
de cette nouvelle édition du salon EquipHotel.

L'engagement vis-à-vis de la planète devient un critère pour choisir une chambre d'hôtel ou une table au restaurant. « slow tech » et « slow living », économies d'énergies ou autres mobilités douces sont autant de nouveaux points forts pour un établissement. Selon une étude Greet-Opinion Way de mai 2022, « plus de 8 Français sur 10 sont prêts pour l'hôtellerie circulaire ». Parmi leurs priorités, ils citent la lutte contre le gaspillage alimentaire (69%), l'approvisionnement local des produits alimentaires de l'hôtel (64%), le recyclage des déchets (48%) ou encore le choix de matériaux durables dans la construction de bâtiment (36%).

“Tout au long d'un chantier, je garde en tête la posture que les salariés vont avoir par rapport au client, dans chaque espace de l'hôtel.”

Yann Martin, à la tête de l'agence CUT architectures



“Dans notre groupe, nous offrons la possibilité d'évoluer, grimper dans la hiérarchie, changer d'établissement et même de pays.”

Philippe Monnin, cofondateur du groupe hôtelier Millésime



L'engagement vis-à-vis des clients incite ces derniers à venir et surtout à... revenir. Des clients qui veulent être en confiance au sortir de la crise sanitaire, rester connectés tout en étant dépaysés, bénéficier d'offres raisonnées autant que raisonnables. À cela s'ajoute de nouveaux comportements et l'envie d'expérimenter. Désormais, dans une même semaine, les clients peuvent déjeuner d'un hamburger « veggie » en « click & collect », réserver une chambre dite « économique » le temps d'un déplacement professionnel, se faire plaisir à une table gastronomique et passer le week-end dans un hôtel chic, avec vue sur la mer...

L'engagement vis-à-vis des salariés aide à fidéliser les équipes. Rémunération, horaires aménagés, semaine de 4 jours, formation continue, ascenseur social, inclusion, bien-être au travail... sont autant d'arguments pour faciliter le recrutement et limiter le *turn-over*.

EQUIPHOTEL 2022

LES CHIFFRES QUI COMPTENT

Les CHR en France

On compte **17 405** hôtels, **175 000** restaurants, **34 826** débits de boissons (bars et cafés) et **6 000** établissements de nuit dans tout l'Hexagone. Côté ressources humaines, l'Umih (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie) fait état d'**1,1 million** d'actifs, dont **300 000** saisonniers, et de **30 %** de salariés âgés de moins de 30 ans. De même source : le secteur affiche un chiffre d'affaires de **90 milliards** d'euros, soit près de **8 %** du PIB.

Les CHR et le PGE

93 % des hôtels, **50 %** des restaurants et **35 %** des cafés ont souscrit un PGE (prêt garanti par l'État) durant la crise sanitaire. Et ce pour un total de **11,5 milliards** d'euros. Autre constat : ces entreprises ont emprunté jusqu'à **25 %** de leur chiffre d'affaires annuel. (source : Umih)

Hôtellerie

La reprise, c'est maintenant...

Selon la dernière étude annuelle du cabinet In Extenso Tourisme Culture & Hôtellerie, sur « Les performances de l'hôtellerie en France », si le chiffre d'affaires hébergement (RevPAR) reste en recul de **37 %** par rapport à 2019, il est meilleur qu'en 2020. C'est l'amorce d'une reprise. Les performances estivales, dans les stations balnéaires notamment, en sont une bonne illustration. Le RevPAR de l'hôtellerie littorale - en dehors de la Côte-d'Azur où la clientèle internationale manque à l'appel - est supérieur de **1 %** par rapport à 2019, tandis que le prix moyen atteint **17 %**. L'étude pointe aussi le retour de la clientèle d'affaires dans les zones urbaines, grâce à une reprise des salons et séminaires depuis septembre 2021. Quant à l'hôtellerie haut de gamme et luxe, elle semble avoir amorti l'impact de la crise sanitaire. Un phénomène qui s'explique par une augmentation des prix moyens de **17 %** par rapport à 2019. De quoi estomper certains taux d'occupation en berne, en particulier dans la capitale, mais aussi à Roissy et La Défense. En revanche, les villes moyennes - moins de **200 000** habitants - et les campagnes tirent leur épingle du jeu, avec un chiffre d'affaires hébergement supérieur de **18 %** par rapport à l'avant crise et des prix moyens en hausse de **9 %**.

Restauration

Elle se met en mode « nomade »

L'impact du Covid-19 sur le secteur de la restauration commerciale a été considérable. Le chiffre d'affaires a reculé de **45 %** et la fréquentation de **39 %**, indique une étude de NPD Group. De même source, c'est la restauration à table qui a le plus souffert. Elle a perdu les deux tiers de son chiffre d'affaires (**-68 %**), contre **-17 %** pour la restauration rapide. Conséquence : le mode « nomade » a la cote dans tout le marché de la restauration hors domicile. La livraison a ainsi doublé en visites et le « drive » a progressé de **75 %**, toujours selon NPD Group. À quand un retour à « la normale » ? L'étude parle de 2023. Avec une nouvelle façon de consommer de la part des Français : ils semblent privilégier rapidité et flexibilité. À une nuance près : ils continuent de plébisciter la restauration assise pour les sorties en famille ou entre amis. Sorties au cours desquelles l'expérience gustative prime.

Snacking

Les Français en sont fans

Malgré la crise, le snacking s'en sort bien. D'après le cabinet CHD Expert-Datassential, à l'origine de l'étude Speak Snacking 2022, plus de **5 000** points de vente (en boulangerie et restauration rapide) ont été créés depuis 2019. Soit une hausse de **13 %**. Autre constat : le panier moyen en restauration rapide flirte avec les **11,50 euros (+ 18,5 %** en 2 ans) et 52% des Français consomment au moins une fois par semaine en snacking, tous moments de la journée confondus. Par ailleurs, l'étude confirme également l'émergence de la restauration 3.0 : **49 %** des Français commandent occasionnellement leur repas en ligne. Ils sont 34% à commander en « click & collect » ou sur le site web du restaurant, et **47 %** à privilégier la commande sur borne dans les points de vente. Enfin, **54 %** des Français utilisent les plateformes de livraison au moins une fois par mois.

À SAVOIR

Le cabinet In Extenso et CHD Expert sont à EquipHotel 2022 lors de conférences sur le [Talks Hospitality & Tech - Pavillon 7.1](#)

EQUIPHOTEL 2022

UNE ÉDITION INSPIRÉE PAR UN « TRENDBOOK »



Directeur artistique de l'agence 14 Septembre, Cédric Martineaud a réalisé un « trendbook » ciblé sur l'hospitalité. Ce cahier de tendances sert de fil rouge à l'édition 2022 d'EquipHotel et fait également l'objet d'un cycle de 3 conférences durant le salon.

UN « TRENDBOOK » EN 9 THÉMATIQUES

- 1. Art & Craft** / La beauté des gestes, on fait la part belle à l'art, à l'artisanat, aux artisans.
- 2. De l'air** / intérieur et extérieur se mêlent, se fondent, se confondent.
- 3. Light & day** / la lumière se travaille, elle se fait modulable entre flexibilité, discrétion et attraction.
- 4. Baisser le son** / un soin particulier est porté à l'acoustique.
- 5. Retour à l'intime** / confort et réconfort sont appréhendés avec du mobilier pensé tel un cocon, un refuge.
- 6. The way of work** / nomadisme et télétravail donnent des airs de bureau aux hôtels...
- 7. Voyage intérieur** / un lieu, c'est avant tout une histoire et une expérience.
- 8. Collectivité / convivialité** / partager, échanger, vivre ensemble dans des espaces hybrides et modulables.
- 9. Made with care** / on prend soin de soi, des autres et de la planète. On recycle, on privilégie la proximité, la nature et le naturel...



Une moquette qui fait du bien pour la planète.
©EGE Carpets



Deux en un : SlimWall décore et améliore le confort acoustique.
©Texdecor



Bureau open-space "New Modern" conçu pour accueillir deux personnes.
©Tiptoe

“Que ce soit pour le client ou le salarié d'un établissement, chaque espace doit raconter une histoire, révéler une identité, mais aussi s'humaniser, se moduler, s'hybrider pour se mouvoir en lieu de vie, qu'il soit restaurant, café, hôtel, tiers-lieux.”

Cédric Martineaud, Directeur artistique de l'agence 14 Septembre

Nouvelles tendances en 3 conférences

DIMANCHE 6 NOVEMBRE 2022

De l'architecture à l'assiette, pas d'hospitalité engagée sans développement durable

Aujourd'hui, le durable n'est plus une option mais un pré-requis qui englobe toutes les facettes de l'hôtellerie. Soit autant de solutions à imaginer, de la construction et des matières architecturales jusqu'aux produits choisis pour constituer un menu.

/ Talks Architecture & Design - Pavillon 7.3

LUNDI 7 NOVEMBRE 2022

L'hôtellerie face au besoin d'une expérience client saine et revigorante

Si la pandémie a révélé un besoin de connexions sociales, elle a aussi mis en lumière nos exigences de bien-être, d'évasion dans des cocons intimistes et hors-temps. Des cocons où prendre soin de son esprit et de son corps est le premier enjeu.

/ Talks Wellness - Pavillon 7.3

MARDI 8 NOVEMBRE 2022

Le rôle de l'art et de l'artisanat dans la création d'espaces humains et fédérateurs

Catalyseur, capteur de sensibilités, vecteur de communication et de rassemblements culturels, l'art est devenu indissociable de la conception d'espaces de vie communautaires, épanouissants, qui rappellent à la beauté du monde...

/ Talks Architecture & Design - Pavillon 7.3

EQUIPHOTEL 2022

UN SALON EN 4 UNIVERS



FOODSERVICE

/ pavillon 4

Nouveaux modes de consommation et nouvelles habitudes bousculent la façon de passer à table dans les restaurants. D'un côté, livraison et « click & collect » ont le vent en poupe. De l'autre, découpe en salle et flambage font leur grand retour. Même dynamique d'évolution dans la restauration collective, où l'on s'interroge sur la place du bio, on expérimente les circuits courts, on intègre des plats végétariens, on repense les recettes destinées aux personnes âgées... Équipements, ustensiles, accessoires, emballages, tous s'adaptent. À grand renfort d'innovations et de prise de conscience des problématiques d'obsolescence et de recyclage.



DESIGN

/ pavillons 7.2 et 7.3

Architectes, designers et décorateurs repensent leur façon d'appréhender chantier, agencement, aménagement d'un hôtel ou d'un restaurant. L'heure est au durable, au responsable, au raisonnable. Les innovations ne manquent pas, pour une vie au vert, même en ville. Intérieur et extérieur se mêlent, se mélangent. La nature entre dans une chambre ou un salon. Un lit se fait méridienne au bord d'une piscine... La donne a changé, les codes de la déco aussi.



BIEN-ÊTRE

/ pavillon 7.3

Spa, thalasso, thermes, salles de sport, salles de bains, espaces extérieurs... l'univers du wellness se réinvente. Détente, bien-être, légèreté et nature inspirent des propositions destinées à une clientèle d'actifs et, donc, plus jeune. Du jacuzzi à la salle de bains, en passant par la cabine de soins, confort, ergonomie et douceur des éclairages sont privilégiés. Parallèlement, on forme au savoir-recevoir, tout en se souciant du bien-être au travail. Parce que le soin de soi est l'affaire de tous.



TECHNOLOGIE & SERVICES

/ pavillon 7.1

Les outils numériques, plateformes, applications, réseaux sociaux... se développent. Difficile de s'en passer pour gérer un établissement. Et ce d'autant qu'ils simplifient le quotidien des professionnels. Ils font gagner du temps. Ils aident à recruter et fidéliser une clientèle. Experts et spécialistes redoublent donc d'efforts pour former et informer hôteliers, restaurateurs et leurs équipes. Des solutions clés en main alliant simplicité d'utilisation et performance sont proposées pour aider les professionnels à maximiser leur distribution en ligne. Dans le même temps, les groupes hôteliers se développent, les concepts d'établissements innovants se dupliquent. Cabinets d'audit, banques, assurances et autres sociétés de services s'adaptent, conseillent, aident. Un soutien précieux, à l'heure où il faut convaincre pour recruter.

UN SALON EN 6 CHIFFRES



113 000
professionnels



4
univers



Plus de
1 200
exposants



30
secteurs
d'activité



144
pays
représentés



100 000
m² d'exposition

EQUIPHOTEL 2022

UN SALON EN 5 THÈMES

1 SE PROJETER DANS LA DURÉE ET LE DURABLE

Du bien et du mieux pour le meilleur

Responsabilité sociétale et développement durable sont désormais incontournables. Certes, ils nécessitent un autre regard sur l'hospitalité. Une autre façon de penser un projet, gérer un chantier, organiser une équipe, dynamiser un établissement.

Avec le local et les circuits courts en ligne de mire. Mais, à terme, tout le monde y gagne : les hôteliers, les restaurateurs, leurs salariés, leurs clients, leurs fournisseurs et... la planète.

En savoir +

À SAVOIR

Selon l'édition 2021 du baromètre *Customer Experience Excellence* (CEE), réalisé par le cabinet KPMG (présent à EquipHotel 2022), **58%** des consommateurs sont prêts à dépenser plus pour des produits et des services éthiques. Preuve de l'attachement de la clientèle pour la RSE, le durable et le sourcing local.

2 RESTER ATTRACTIF

Recrutement et fidélisation : mode d'emploi et retour d'expériences

Fédérer des compétences, créer un esprit d'équipe, impulser une dynamique : c'est le moteur de toute entreprise. Mais dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, qui évolue à la même vitesse grand V que la société, il faut adapter les critères d'attractivité avec une certaine réactivité. Et ce, dès le lycée hôtelier ou l'école de cuisine.

Par la suite, formation continue, horaires aménagés, rémunération encourageante, intéressement, logement, reconnaissance et autre valorisation des savoir-faire sont autant d'arguments pour séduire de jeunes pousses ou fidéliser des talents confirmés.

En savoir +

À SAVOIR

Selon le baromètre 2021 du Collège Culinaire de France (présent à EquipHotel 2022), ce que recherchent en priorité les clients en allant au restaurant, c'est un accueil, du service et une ambiance (**99%**), mais aussi une cuisine de marché et des produits de saison (**94%**).

PENSER LE DIGITAL À VISAGE HUMAIN

Maniement, déploiement et avantages de l'outil numérique

La digitalisation est désormais inhérente à l'hôtellerie et la restauration. Et pour cause : elle propose des outils, des applications, des solutions pour simplifier le quotidien des professionnels, mais aussi pour renforcer performance et positionnement des établissements. Toutefois, si les grands groupes et les chaînes ont, dans l'ensemble, réussi leur transformation numérique,

ce n'est pas toujours le cas des TPE/PME, où il reste des équipes à former et informer. Enfin, qui dit digital, ne dit pas disparition de la relation humaine. Au contraire. Les deux approches sont complémentaires, surtout quand on parle de service, accueil et hospitalité.

En savoir +

À SAVOIR Durant l'été 2021, livraison et vente à emporter ont représenté **51%** de l'activité des restaurateurs, selon Food Service Vision. Une tendance confirmée par le Livre blanc Speak Snacking 2022 de CHD Expert (présent à EquipHotel 2022), réalisé pour le salon Sandwich & Snack Show : actuellement, **49%** des Français commandent leur repas en ligne et **34%** le font en click & collect ou sur le site Web du restaurant. Autre constat : la part de restaurants à table proposant de la vente à emporter est passée de **36%** en 2019 à **76%** en 2021. Quant à la part de ces établissements dotés d'un service de livraison, elle était de 16 % en 2019 pour atteindre les **27%** en 2021.

FAIRE DU BEAU AVEC DU BIEN

Agencement, aménagement, décoration et décor à l'ère du « care »

Le luxe, c'est devenu l'espace, l'aéré, le léger. On ne s'encombre plus du superflu. Un espace dans lequel art et artisanat sont de mise, pour évoquer la beauté d'un geste, la subtilité d'un savoir-faire, la pertinence d'une transmission. Un espace où nature et naturel ont leur place côté matériaux, où l'air et l'« outdoor » sont désormais essentiels. À l'instar de la lumière, que ce soit celle qui se pose sur les verres, couverts et menus d'une table, ou celle qui flatte matières, détails, structures, architectures. Le tout en respectant l'environnement, avec du mobilier chiné, recyclé, issu du raisonné.

En savoir +

À SAVOIR La loi Agec, relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, impose de nouvelles obligations aux professionnels de l'ameublement. Et ce, dès 2022. C'est le cas de la reprise obligatoire des meubles usagés des clients et de l'interdiction d'éliminer les invendus.

MISER SUR LE SOIN DE SOI

Le bien-être au cœur du « savoir recevoir »

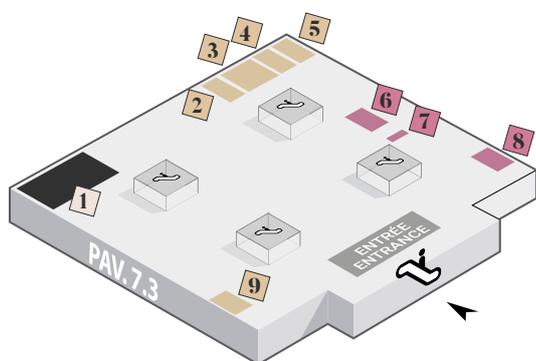
Focus sur l'envie de nature et d'air pur d'une clientèle en quête de nouvelles sensations et de prise de recul sur la grande ville. D'où l'engouement pour le spa, la thalasso, les thermes, la campagne, la montagne... On veut du calme, une sensation d'évasion et se ressourcer avec des produits naturels, bio et locaux. Ainsi, la destination « montagne », a-t-elle enregistré un taux d'occupation en hausse de plus de 7% durant l'été 2021, selon le cabinet KPMG France. Mais, attention : qui dit « slow life » et « slow tourisme » ne veut pas dire sans accès à Internet. Car 41% des Français ne peuvent pas vivre plus de trois jours sans lire leurs mails ou se connecter au Web (source : KPMG France). Alors, il faut quand même prévoir des prises partout...

En savoir +

À SAVOIR Parmi les tendances qui se sont accélérées, depuis le printemps 2020, dans le secteur du tourisme en France, figurent « la reconnexion à soi, à son environnement et aux autres », ainsi que « le mieux-être comme postulat du séjour ». C'est ce que révèle l'étude *L'industrie hôtelière française en 2021*, réalisée par le cabinet KPMG France et publiée en octobre 2021.

EQUIPHOTEL 2022

PLAN DU SALON



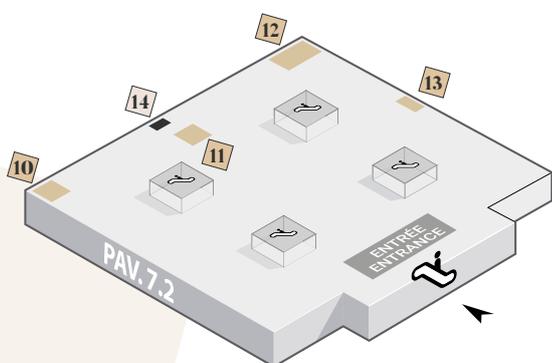
PAVILLON 7.3

BIEN-ÊTRE & DESIGN

DÉCORATION
AMÉNAGEMENT ET RÉNOVATION
AMÉNAGEMENT ET REVÊTEMENT EXTÉRIEUR
PISCINE ET ABRI DE PISCINE
PLEIN AIR
SPA
BIEN-ÊTRE ET REMISE EN FORME
SALLE DE BAIN ET PRODUIT D'ACCUEIL
LINGE ET TEXTILE

ANIMATIONS

- | | |
|---------------------------|---------------------------------|
| 1 - GRANDE SCÈNE | 6 - ERGO COOK / ERGO ROOM |
| 2 - LA TERRASSE | 7 - ANIMATION BOXE |
| 3 - LA TABLE ASTRONOMIQUE | 8 - TALKS WELLNESS |
| 4 - LE BAR VIP | 9 - TALKS ARCHITECTURE & DESIGN |
| 5 - LE CARRE PRIVE | |



PAVILLON 7.2

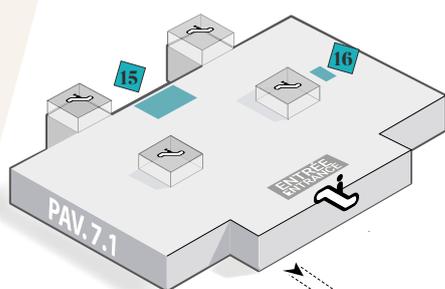
DESIGN

LUMINAIRE
AGENCEMENT
MOBILIER INDOOR ET OUTDOOR
LITERIE
SIGNATURE

ANIMATIONS

- 10 - LOUNGE VISITEURS
- 11 - LA CAPSULE SIGNATURE
- 12 - VOTRE CHAMBRE
- 13 - INTERIOR DESIGN CENTER

- 14 - ESPACE PRESSE



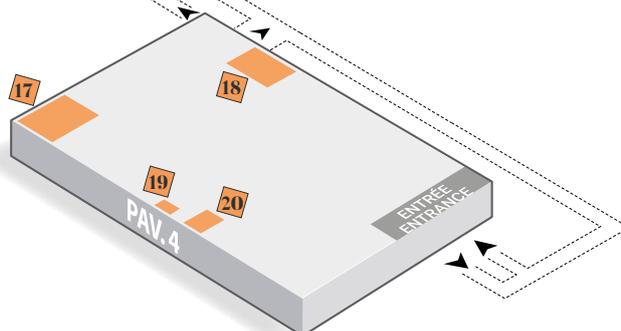
PAVILLON 7.1

TECHNOLOGIE & SERVICES

OUTILS DE GESTION
VENTE ET SÉCURITÉ
E-COMMERCE
MARKETING ET COMMUNICATION DIGITALE
ENTERTAINMENT
CHAÎNE HÔTELIÈRE ET CHAÎNE DE RESTAURATION
CONSEIL ET AUDIT

ANIMATIONS

- 15 - TALKS HOSPITALITY & TECH
- 16 - SENSES ROOM



PAVILLON 4

FOODSERVICE

ARTS DE LA TABLE
USAGE UNIQUE
SIGNALÉTIQUE
PRODUIT ALIMENTAIRE, BOISSON
ÉQUIPEMENT DE CUISINE
BAR, SOMMELLERIE ET TORRÉFACTION
BLANCHISSERIE ET HYGIÈNE

ANIMATIONS

- 17 - SCÈNE DES CONCOURS
- 18 - LOUNGE DES CHEFS
- 19 - LA RESTAURATION EN 2030 BY RFE
- 20 - TALKS FOODSERVICE

ENTRÉE VISITEURS
PORTE A



EQUIPHOTEL 2022

LES TEMPS FORTS

Des espaces expérientiels

Parce que pousser la porte d'un hôtel ou d'un restaurant en 2022 relève de « l'expérience », de l'immersif, de sensations nouvelles, architectes d'intérieur, designers et paysagistes redoublent de créativité pour surprendre, attirer, fidéliser chaque client. Certains d'entre eux ont imaginé des espaces expérientiels à découvrir à EquipHotel.

VOTRE CHAMBRE

by Oscar Lucien Ono et Laurent Maugoust

Les deux architectes d'intérieur et designers font chambre commune, mais univers à part. Ils se partagent un espace XXL, dans lequel ils se projettent dans une villa de bord de mer...

“les espaces comme des salons à vivre”

Oscar Lucien Ono



Oscar Lucien Ono
MAISON NUMERO 20

MAISONUMÉRO20
Rive Gauche

Oscar Lucien Ono a voulu une suite signature « fragmentée », qui se lit et se découvre d'espace en espace, de salon en salon. « Le décor tout en alcôves isole et met en scène les espaces comme des « salons à vivre » (le salon d'entrée, le salon de jardin, le salon de travail ou encore le salon de bain...), avec l'envie affirmée de faire oublier la fonction des espaces et mettre en scène des Boudoirs de vie », explique-t-il. L'architecte d'intérieur ajoute : « Ici, on joue avec les codes décoratifs d'une maison new antic, comme une rêverie d'un temps disparu. » Piocher dans le passé pour construire le présent, loin du musée d'histoire, c'est un univers hédoniste, contemporain qui joue avec les courbes, les ornements, les effets de miroirs, les textiles graphiques, le végétal, la vannerie et la fresque d'artiste. Oscar Lucien Ono fait la part belle aux matières naturelles - osier,

plâtre, céramique...-, aux couleurs terreuses et au mobilier sculptural. Ce décor est aussi une douce allusion à la villa Kérylos, à Beaulieu-sur-mer, dont la beauté subjugué le décorateur diplômé en histoire de l'art et archéologie.

/ À découvrir au pavillon 7.2

Sponsor*



Partenaires* Antique Mirror, Atelier Luxus, Beauflor, DCW Editions, Designheure, Ecart International, Elitis, Galerie B., Hidrobox, Hygge Flames, Neolith, Nobilis, Omio, Silent Gliss

Partenaires invités* Frederique Whittle, Miosh, M2PROM

En savoir +

Parmi les références d'Oscar Lucien Ono et Maison Numero 20, citons l'Hôtel MGallery (Paris), l'Hôtel Hyatt (Dusseldorf - en cours), l'Hôtel Le Tropical St Barth, le Paradis Latin, l'Hôtel Elysia (Paris).



“L’hôtel est un tiers lieu, extra-ordinaire”

3 questions à Laurent Maugoust



Laurent Maugoust
Laurent Maugoust
Architecture & Editions



Parmi les références Laurent Maugoust, citons l'Hôtel Roosevelt (Nice), l'Hôtel Le Bowmann (Paris), l'Hôtel Victor Hugo Kléber (Paris), l'Hôtel MGallery Le 1932 (Juan les Pins - en cours), Club Med Marrakech (en cours)

Comment voyez-vous l'hôtel en 2022 ?

Laurent Maugoust : Aujourd'hui, l'hôtel est un tiers lieu extra-ordinaire. Nous construisons des supports aux fantasmes des clients qui vont vivre l'expérience hôtelière. Mais la chambre y occupe une place singulière car elle est le lieu de l'intime.

Qu'avez-vous imaginé pour EquipHotel 2022 ?

L.M. : Le cœur de notre réflexion s'est porté sur la mise en scène des impondérables hôteliers et des attentes particulières et parfois singulières des usagers. Chaque espace est identifié par un objet archétypal - le lit, le bain, le bureau, les salons, la table, la coiffeuse - La mythologie hôtelière en quelque sorte. Dans la continuité de « la Serre » présentée lors de l'édition 2020 d'EquipHotel, notre approche sera collégiale. Nous avons invité des partenaires engagés dans la conception écoresponsable : éditeurs, porteurs de projets, manufactures, light designers, acheteurs, designers chercheurs pour poser le cadre d'un nouveau modèle de conception. Une expérience scénographique comme une tribune pour questionner la place que « l'hostellerie » au sens philosophique pourrait reprendre au sein de la cité.

Quelle est votre approche en terme d'écoresponsabilité ?

L.M. : On ne met plus de skai, ni de panneaux pleins de solvants. On essaie de travailler avec la France de préférence ou l'Europe. On privilégie les artisans, on recherche les savoir-faire, on mise sur des matériaux plus légers et donc moins chers en terme de transport... La liste des « bonnes résolutions » est longue. Et pour EquipHotel, elle va jusqu'au recyclage de la totalité des matériaux et équipements utilisés pour la conception de la chambre. Une façon de penser l'aménagement et la décoration qui fait écho aux chartes RSE mises en avant par de plus en plus d'hôteliers.

/ À découvrir au pavillon 7.2

Sponsors*



Partenaires* Bergan - Delorme, La Boite Concept, Casamance, Code Spa Design, Culturin Varian, Dedar Milano, Ecart-d'Argentat, Elitis, Forbo, Galerie B., Henryot & Cie, Ideal Standard, Meljac, Silent Gliss, Spectre, Stone Leaf, Treca, Trone

Partenaires invités* Dynamo Paris, Silva Créations

Remerciements* Adele Collection, BOA Light Studio, Cycle Up, Schneider Electric

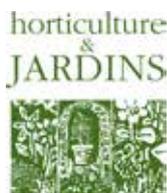
En savoir +



* Liste des partenaires/sponsors établie au 30/06/2022



Pierre-Alexandre Risser
Horticulture
& JARDINS



LA TERRASSE by Pierre-Alexandre Risser

« *Auprès de mon arbre je vivais heureux* », a chanté Georges Brassens. Une phrase à l'origine de l'installation conçue par Pierre Alexandre Risser et ses équipes d'Horticulture & JARDINS. Pour cette édition 2022 d'EquipHotel, ils ont imaginé déjeuner et dîner en terrasse, dans une forêt urbaine... « Pour le citadin, il s'agit ici de retrouver la nature, le système originel qui a créé la femme et l'homme. C'est faire plaisir à notre horloge biologique qui n'a pas été façonnée pour passer sa journée dans un bureau sans fenêtre, climatisé entre 19 et 25 degrés toute l'année, se déplacer en voiture et appuyer sur le clavier de son ordinateur. Nous invitons ainsi à vivre une expérience au milieu de la vie végétale... Inspirez, respirez, au cœur de la clairière, lâchez prise et laissez vos sens vous guider », explique Pierre Alexandre Risser. Depuis 1986, Horticulture & JARDINS transforme jardins, terrasses et balcons en espaces apaisants, intimes et conviviaux. Jouant sur les formes,

volumes, couleurs et textures, les créations paysagères permettent de masquer les contraintes des surfaces urbaines pour réaliser des mises en scène végétales, qui séduisent le regard en toute saison. Quelle que soit leur surface, les jardins invitent à renouer avec le rythme de la nature et à redécouvrir les charmes de la vie en plein air.

/ À découvrir au pavillon 7.3

Partenaires* Casamance, Cuchot, Nipahut, Paranocta, Tectona, Toulemonde Brochart

En savoir +

Parmi les références d'Horticulture & JARDINS, citons les hôtels Meurice (Paris), La Réserve Paris (Paris), Les Sources de Cheverny (Breuil), Mob Hôtel & Mob House (Saint Ouen), Pepper & Paper (Paris) et les restaurants Apicius (Paris), Le Divellec (Paris), L'Ambroisie (Paris), Régis Marcon (Saint-Bonnet-le-Froid)...

* Liste des partenaires/sponsors établie au 30/06/2022





LA CAPSULE SIGNATURE

by Philippe Coudray

Avec les multiples vols spatiaux pour milliardaires, un nouveau tourisme conquérant prend son envol. L'espace est une destination qui fascine, une épopée, un rêve fou et les Ateliers Philippe Coudray ont souhaité imaginer et vivre cette expérience. Embarquant dans une capsule spécialement créée pour l'Espace Signature du salon EquipHotel, en partenariat avec les exposants éditeurs, les visiteurs vont vivre une aventure et rêver de vacances futures. Une vision luxueuse et décalée d'une chambre d'hôtel, posée sur une planète imaginaire, permettant de contempler depuis les hublots la planète EquipHotel. Dans un écrin lumineux innovant, la navette se pare d'étoffes, de matières techniques et s'habille du sol au plafond de matériaux textiles luxueux et atypiques. C'est avec leur sens aigu de l'hospitalité et de la convivialité, que cette équipe d'experts du bel ouvrage présentera innovations et solutions développées pour le secteur de l'hôtellerie. Labellisés Entreprise du Patrimoine Vivant depuis

2015, les Ateliers Philippe Coudray, courtetapissier, habilleur d'intérieur et fidèles à la tradition du métier d'art de tapissier, jouent les contrastes pour ce projet. Un projet qui s'étend sur 1 200 m2 et regroupe quelque 25 exposants français et internationaux, dont les maisons Rubelli, Arte France, Lelièvre, le groupe Mercadier, Fermob, Ligne Roset ou encore Henryot & cie.

/ À découvrir au pavillon 7.2

Sponsors*



Partenaires* Angel Trading Company, Argile, Arte France, Ateliers Pinton, Biobject, Bisson Bruneel, Charles Burger, Dedar Milano, Elitis, Lelièvre, Nespresso, Nobilis, Omexco, Quinsai, Rubelli, Silent Gliss, Toulemonde Brochart

Partenaires invités* Henri, Lutron

En savoir +

Parmi les références 2020-2021 des Ateliers Philippe Coudray, citons The Woodward (Genève), Bulgari hôtel (Paris), Airelles Château de Versailles, Le Grand Contrôle (Versailles)...



* Liste des partenaires/sponsors établie au 30/06/2022

À boire & à manger

Événements, performances, rencontres, ateliers culinaires... chefs de renom et jeunes talents se côtoient, échangent, s'affrontent aussi. Une façon originale de mêler et mélanger les générations, tout comme les savoir-faire. En voici quelques exemples...



TERROIRS ET TERRITOIRES la nouvelle attractivité

Lundi 7 novembre 2022 à 16 heures, des représentants du Collège Culinaire de France (CCF) vont débattre de la pertinence de la proximité d'un producteur, d'un éleveur, d'un fournisseur... Pourquoi cela devient un gage de qualité,

d'efficacité, de durabilité ? Pourquoi cet ancrage local est-il un atout dans le positionnement d'un restaurateur ? Que met-on exactement derrière le terme de « circuit court » ? Et comment faire pour mieux travailler ensemble, fédérer les compétences,

éviter les concurrences, dans un même quartier, une même ville, un même territoire ? Éléments de réponses sous forme de retours d'expériences.

/ **Rendez-vous le 07 novembre à 16h sur le Talks Foodservice - Pavillon 4**

LE CIRCUIT COURT VU PAR LE COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE

Et si le circuit court n'était pas qu'une question de distance ?

« C'est aussi avoir le moins d'intermédiaires possible. Et s'il y en a, il faut le dire et faire de cette transparence une véritable valeur ajoutée », explique Célia Tunc, secrétaire générale du Collège Culinaire de France (CCF), présent sur l'édition 2022 d'EquipHotel. Le CCF, qui réunit 3 000 artisans à travers la France, se dit convaincu

que « l'avenir de l'artisanat et de la diversité culinaires réside dans la haute valeur relationnelle ». Pour ce faire, le Collège multiplie les occasions pour ses membres de se rencontrer, échanger, partager, « jusqu'à s'inspirer mutuellement pour s'enrichir individuellement ». Célia Tunc parle de « coopérations » qui s'organisent, fédèrent des compétences, lors de « marchés des ravitailleurs », « marchés

complices » ou encore de la « grande rencontre » annuelle du CCF. « Les membres sont ravis », confie Célia Tunc : « Ces échanges leur font gagner du temps, en les aidant à affiner leur sourcing, et créent une réelle proximité ». Elle ajoute : « Il faut impliquer les équipes, de la cuisine et de la salle, dans le sourcing et faire de celui-ci un élément d'attractivité aussi bien pour les salariés que pour les clients. »

IL ETAIT UNE FOIS LE SERVICE DE DEMAIN 3 générations, 3 points de vue

Jeudi 10 novembre 2022, de 10h30 à 12h30, Denis Courtiade, président fondateur de l'association Ô service – des talents de demain¹ et directeur du restaurant du Plaza Athénée à Paris, réunit jeunes pousses et talents confirmés pour évoquer les métiers de la salle. Parcours, carrière, mentorat, savoir être, horaires, salaires, coupure, bien-être au travail, reconnaissance... tous les sujets sont abordés, sans tabou ni langue de bois. Les jeunes se filment, se mettent en scène, pour mieux ouvrir le dialogue avec les professionnels

et le public présent au salon EquipHotel 2022. Trois générations (alternants, trentenaires et cinquantenaires) échangent, ouvrent le débat sur ce qu'ils vivent en salle, ce qui va, ce qui manque... Le tout sous l'œil attentif d'un sociologue, qui commentera les retours d'expériences et le vécu de chacun au fil de ces dernières décennies.

/ **Rendez-vous le 10 novembre sur le Talks Foodservice - Pavillon 4**



Denis Courtiade
Président fondateur de l'association Ô service – des talents de demain et directeur du restaurant du Plaza Athénée



¹ L'association Ô service – des talents de demain, créée en juillet 2012, a pour mission de rassembler, pour mieux accompagner, les professionnels d'aujourd'hui et de demain, dans un monde en perpétuel mouvement. Ô Service invite à échanger, comparer, faire évoluer et revaloriser une profession dynamique, mais parfois malmenée. À travers différents prix, concours, colloques et manifestations, l'association met en relation acteurs, experts, médias et professionnels, pour transmettre à ses adhérents toutes les informations utiles sur l'évolution du secteur des CHR.

LE LOUNGE DES CHEFS by AW²



Reda Amalou et
Stéphanie Ledoux
AW²

Espace de rendez-vous, d'échanges et de networking, le Lounge des chefs propose des pauses, événements et animations du premier café du matin jusqu'au cocktail de début de soirée. Au programme : du snacking chic, avec des bouchées salées et sucrées, concoctées par des chefs, tous membres des Collectionneurs - et ce, à raison d'un chef différent chaque jour-. Un travail mené avec l'aide d'élèves de l'école Ferrandi, en cuisine et au service. Puis, happy hours en fin d'après-midi, avec Victor Delpierre, consultant et champion du monde barista & cocktails 2013, accompagné de membres de l'Association des barmen des France.

Baptisé La Forêt, ce lounge invite au voyage. L'agence AW² convie, en effet, le visiteur dans une nouvelle dimension, une nouvelle écologie, où se conjuguent en symbiose le design, la cuisine et la nature. Immersion sensorielle immédiate et fusion totale avec le végétal. « Préserver ce lien intime, c'est perpétuer un certain art de vivre, un art de se ressourcer, un art de rêver, un art de déguster », expliquent les architectes d'AW². Ils ajoutent :

« La poésie de la forêt est omniprésente, le bois devient ainsi l'élément principal d'un décor aux couleurs de terre. La suspension centrale flotte au-dessus de nous, telle une canopée envoûtante. Les tapis accueillants nous rappellent le sens de la gravité terrestre qui nous enracine. Au centre, trône un grand bar, aux allures d'un arbre millénaire venu se poser parmi les siens. » Côté matières et matériaux, ils évoquent eux aussi le monde de la forêt : textures brutes et naturelles, revêtements décoratifs aux teintes de l'automne, moquette recyclée imprimée, ou encore suspension sur mesure en Drop Paper. Quant au mobilier en bois, il enrichit la mise en scène pour mieux immerger le visiteur au cœur de cet univers boisé : un véritable retour aux sources.

/ À découvrir au Pavillon 4

Sponsors*

EUROCHEF

HOBART



les Collectionneurs



Partenaires* Antique Mirror, Casamance, Delius, Dickson, Duralex, Ege Carpets, Ebarhadt, Elitis, Ethnicraft, Flam & Luce, Nespresso, Procède Chenel, Robot Coupe, Talenti, Trio Lighting

En savoir +

Parmi les références d'AW², citons le Four Seasons The Nam Hai (Vietnam), Six Senses Crans-Montana (Suisse), Ashar Tented Resort (Arabie Saoudite)



* Liste des partenaires/sponsors établie au 30/06/2022



Nicolas Thermed
THERMED

THERMED
ARCHITECTURE D'INTÉRIEUR
www.thermed.com

LA TABLE ASTRONOMIQUE

by Nicolas Thermed

Solaire et futuriste, ce restaurant est pensé de manière concentrique autour d'un soleil, rayonnant à l'heure du déjeuner, et d'une lune, onirique, en soirée. Les lentilles lumineuses suspendues gravitent dans les airs et invitent à la contemplation. Les tissus, feutrés, graphiques et chaleureux, accompagnent un mobilier confortable et tout en rondeur. Cette « table astronomique » est telle une parenthèse chimérique dans une atmosphère emprunte de poésie, propice à la détente et à la contemplation. C'est une expérience hors du temps que l'architecte d'intérieur Nicolas Thermed a souhaité réaliser pour ce restaurant. Il associe les matières et les graphismes. Il crée sa

propre histoire tout en offrant à l'être humain un univers ergonomique et délicat.

/ À découvrir au Pavillon 7.3

Partenaires* Airstar, Biobject, Carpyen, Collinet, DCW Editions, Galerie B., Imagine, Lelièvre, PHS, Resistub Productions, Vicoustic

Partenaire invité* Artelier

En savoir +

Parmi les projets de THERMED, citons le Boutique Hôtel Riesner (Paris), la rénovation du Novotel à Suresnes, la rénovation de l'Hôtel Résidence Thalazue (Carnac), la rénovation des chambres du Boutique Hôtel Cézanne (Aix en Provence), le Boutique Hôtel Le Rocroy (Paris).



* Liste des partenaires/sponsors établie au 30/06/2022



LE BAR VIP

Rendez-vous au paradis ! C'est à une immersion dans un domaine fleuri, défiant les saisons, à laquelle le Bar VIP invite chacun de ses visiteurs. Une mise en scène signée Thierry Virvaire, décorateur d'intérieur, scénographe et chef de projet pour EquipHotel. Sa source d'inspiration ? « Un document historique unique du musée des Arts Décoratifs, une prouesse technique d'impression, un hommage à la période Second Empire », confie-t-il. Au programme : camaïeux végétalisés sur les sols, mobilier ultra confortable, collection insolite de bougainvillées, mais aussi malachites, améthystes et luminaires en albâtre. Cet écrin, conçu avec le concours de Made in Grand Est et Hotel Megastore, sera également l'occasion de présenter le savoir-faire des métiers

d'art en ébénisterie, miroiterie et végétalisation. Enfin, une structure métallique brute, parée d'un néon coloré, viendra théâtraliser un équipement de bar inédit et innovant, avec une pléiade de dégustations créatives à découvrir.

/ À découvrir au Pavillon 7.3

Sponsors*



Partenaires* ADS Casa, Carpyen, Duralex, Ege Carpets, Nespresso, Noctys, Room 80 / Hotel Megastore, Sinotec, Spectre, WR Inspired

Partenaires Grand Est* Cadre Vert, Henryot & Co, La Licorne Verte, Miroiterie Petitjean

Partenaire invité* Le Grand Siècle



Le Carré Privé by Sicis

SICIS

Dans la perspective de la Table Astronomique et du BAR VIP, le visiteur découvrira le Carré Privé, la table gastronomique d'EquipHotel Paris. Par cet écrin imaginé par Sicis, la maison italienne témoigne de son excellence dans l'art de la mosaïque et du concept décoratif global. Un univers bleu forêt scénographie des matériaux innovants et exclusifs sous une mise en lumière étudiée. De grandes feuilles rappelant les peintures naïves d'Henri Rousseau, envahissent l'espace. Le Vetrice, verre excusif, est une référence à la nature dans sa puissance et ses vibrations. Les géométries en contraste de noir et de blanc ordonnent cet univers végétal luxuriant et aléatoire. Le mobilier met en scène chaque jour 40 places

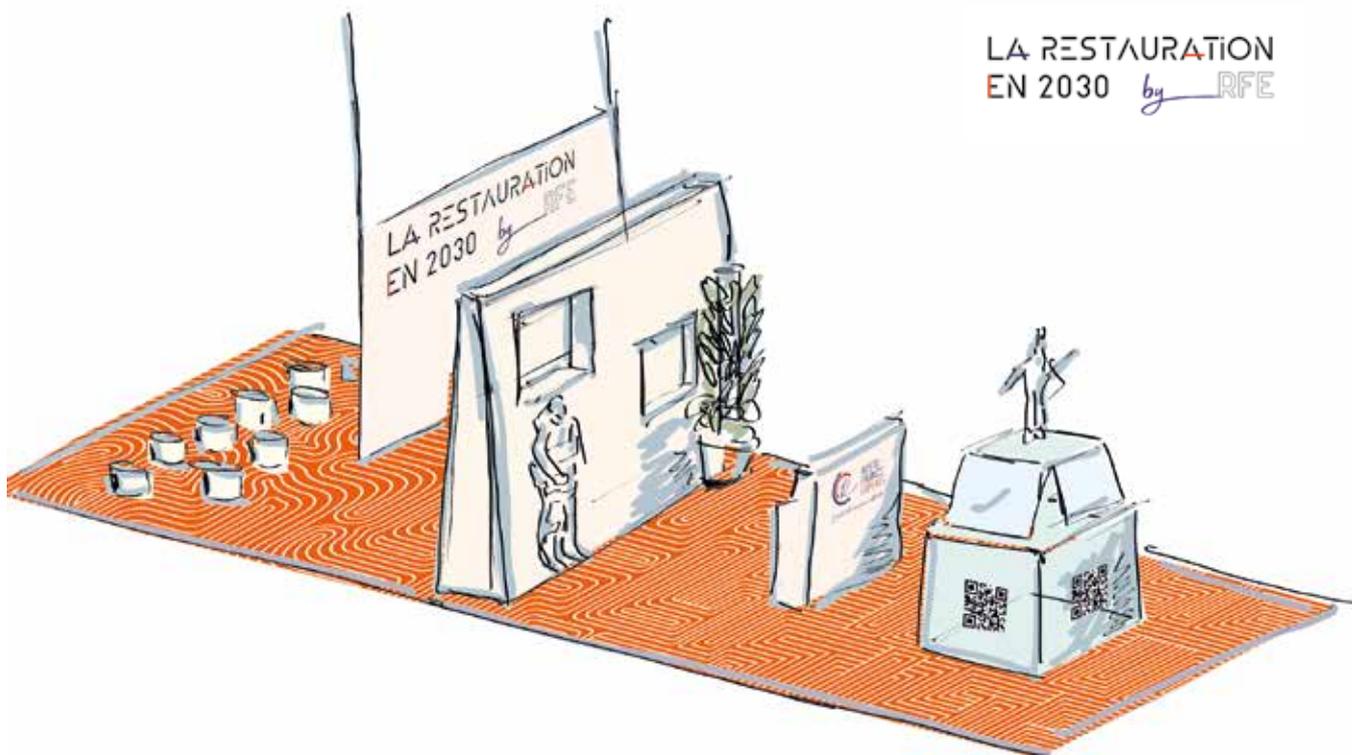
assises pour un déjeuner d'exception à la carte unique signée par Philippe Saillard, chef et directeur de la création et Séverine Rol, chef pâtissière pour Fleur de Mets, jeune société du cercle fermé des grands traiteurs parisiens. Les maîtres d'hôtel irréprochables et souriants seront accompagnés des élèves de la grande école hôtelière Ferrandi Paris. Ege Carpets signe en collaboration les sols textiles exclusifs. EquipHotel relève le défi de l'exception et de la convivialité.

/ À découvrir au Pavillon 7.3

Sponsors*



Partenaires* Ege Carpets, Nespresso, Spectre



LA RESTAURATION en 2030

by RFE : immersion immédiate

Les dernières innovations technologiques, digitales ou industrielles laissent entrevoir ce à quoi va ressembler la restauration commerciale de demain. Resto France Experts s'interroge ainsi sur « La restauration en 2030 » et va permettre de voir, toucher, tester ces transformations sur son stand d'animation au salon EquipHotel 2022. D'ores et déjà, trois tendances se distinguent. À commencer par l'activation de l'expérience client, qui mêle convivialité, accueil, interactivité, immersion multisensorielle... La recherche du confort et du bien-être en salle et en cuisine, qui se traduit par du mobilier et des outils ergonomiques. Enfin,

la durabilité et l'écoresponsabilité des pratiques au restaurant incitent et invitent au recyclage, renforcement de l'hygiène, économies d'énergie ou autre chasse au gaspi. Dans cette vision futuriste, Resto France Experts imagine de quelle façon les innovations et solutions d'Intelligence Artificielle vont s'imposer dans la restauration hors foyer. Et ce aussi bien au service des besoins et attentes des clients que de ceux des restaurateurs. Des pistes de travail et des réflexions qui ouvrent de belles perspectives en termes d'anticipation, gestion des ventes, interactivité, santé, bien-être...

/ À découvrir au Pavillon 4

À SAVOIR

LES COLLECTIONNEURS SE RÉUNISSENT À EQUIPHOTEL

Présents dans 14 pays, les Collectionneurs rassemblent quelques 540 établissements et autant de professionnels qui ont le goût des voyages et cultivent l'art de recevoir. Ils ont choisi l'édition 2022 du salon EquipHotel pour organiser leur convention annuelle. Une occasion, pour eux, de se voir, se revoir, échanger et débattre.

À NOTER

Les Collectionneurs sont également partenaires du Lounge des Chefs au Pavillon 4.



les Collectionneurs

Et aussi



l'Ameublement
français

#MY
FURNITURE
IS FRENCH

INTERIOR DESIGN CENTER

par l'Ameublement Français

Depuis une vingtaine d'années, le secteur des CHR évolue, change, se transforme. Révolution numérique, nomadisation, lifestyle et mixité des usages sont passés par là. Depuis la crise sanitaire cette mue s'est accélérée, avec une priorité faite au développement durable. Mais l'« Hospitality » fait également son apparition dans des espaces inattendus, à l'instar de la maison Dior avenue Montaigne... Dans un tel contexte, quelle est la place de l'industrie du meuble et de celle des aménagements des espaces de vie ? Quel est leur rôle aussi ? En effet, celui-ci a-t-il

évolué au fil du temps ? Comment rester au plus près des attentes des clients ?... L'Ameublement Français ouvre le débat à EquipHotel 2022, dans le cadre d'un espace baptisé Interior Design Center. Au programme : ateliers, rencontres, débats, accompagnement face aux tournants environnementaux, sociétaux et aux évolutions du marché dans le secteur des CHR. Et ce, à raison d'un thème différent chaque jour, avec des architectes, architectes d'intérieur, agences de gestion de projets, hôteliers, donneurs d'ordres... :

DIMANCHE 6/11

En 2022, quel est le **parcours des achats** dans le secteur des CHR ? Architectes, architectes d'intérieur, designers, décorateurs... ont-ils les pleins pouvoirs de la prescription ? Qui décide ? Qui prend le « lead » sur un chantier ? Comment les fabricants de mobilier trouvent leur place ?...

LUNDI 7/11

Hôtels et restaurants incarnent de plus en plus de « concepts ». Est-ce la **fin des standards** ? Faut-il à tout prix « s'affranchir des codes » pour attirer et fidéliser ? Comment les fabricants de mobilier répondent-ils à une demande « lifestyle » et l'envie de créer de « l'expérience client » ?

MARDI 8/11

En 2022, difficile de parler CHR sans parler RSE. Mais qui prend la décision de faire du durable dans un projet d'hôtel ou de restaurant ? Comment inciter un hôtelier ou un restaurateur à sauter le pas ? Quels sont les bons mots pour le lui suggérer ? Comment se positionne l'industrie du meuble face à cette nouvelle donne ?

MERCREDI 9/11

On ne va plus à l'hôtel juste pour dormir, ni au restaurant simplement pour se nourrir... Les comportements des consommateurs ont évolué. Ils attendent beaucoup d'une chambre. Quant à la table de restaurant ou autre comptoir de bar où l'on ne peut pas brancher un chargeur de téléphone, ils prennent soudain un vrai coup de vieux... Comment répondre à ces attentes ? Et ces CHR en pleine (r)évolution inspirent-ils les bureaux et autres habitations de demain... ?

/ [Rendez-vous sur l'Interior Design Center - Pavillon 7.2](#)

En savoir +

À SAVOIR

pour cette édition d'EquipHotel, l'Ameublement Français s'est doté d'un « Lab des tendances de l'aménagement », pourvu d'une matériauthèque.



Une centaine de conférences pour faire le point et parler d'avenir

Hôtellerie, restauration, design et architecture, nouvelles technologies, innovations, wellness... ces thèmes font l'objet de conférences et débats pour dessiner les contours d'un secteur en pleine évolution et mieux cerner les attentes des professionnels. Au programme : des paroles d'experts et des retours de terrain. Autrement dit : du concret, du pratique, des solutions et autres pistes de réflexion pour surmonter la crise et se projeter dans l'avenir.

Sélection des premiers rendez-vous à ne pas manquer :

LUNDI 7/11 – 17H-7H45

HÔTELLERIE : LE NUMÉRIQUE POUR PERSONNALISER L'OFFRE

Il ne s'agit pas de vider un lobby de ses réceptionnistes. Au contraire. Les outils numériques aident à préparer un séjour, accueillir le voyageur, lui soumettre des offres et services sur mesure, pour mieux le fidéliser. Aujourd'hui, il existe une palette de solutions digitales pour accompagner les hôteliers confrontés à une clientèle en quête de nouveautés, d'expériences inédites, de découvertes et de personnalisation de chacune des prestations proposées. Comment apprivoiser ces outils sans déshumaniser un accueil ? Quels sont leurs avantages au quotidien ? Combien ça coûte ?...

Réponses le temps d'une conversation

avec **Fabienne Ardouin**, hôtelière et coprésidente de la commission Europe & numérique au sein du GNI, **Fabienne Lecuyer**, fondatrice d'ImagesImages (et de la solution digitale Caravel), et de **Rui Teixeira Guerra**, créateur d'HotelAppz (solution de CRM).

/ **Rendez-vous sur le** [Talks Hospitality & Tech - Pavillon 7.1](#)

MARDI 8/11 – 12H30-13H15

HÔTELLERIE-RESTAURATION : LES VERTUS DU LOCAL ET DU « MADE IN FRANCE »

Du mobilier chiné dans une brocante jusqu'aux lait, œufs ou autres confitures de producteurs régionaux, en passant par les uniformes « made in France », la carte de la proximité fait mouche auprès des clients d'hôtels. Ils découvrent ainsi un terroir, un territoire, des artisans, tout en participant à la préservation de l'environnement. Mais, en tant qu'hôtelier, comment réussir son sourcing ?

Quels accords passer avec les fournisseurs ? Peut-on communiquer sur son engagement avec les acteurs locaux ? Quels événements et/ou ateliers peut-on organiser avec eux ? Quels sont les avantages à privilégier le « made in France » ?...

Réponses le temps d'une conversation

avec **Coline Pont**, responsable des achats pour l'Europe du Sud chez Accor, **Arnaud Humbert**, président exécutif de Valdelia (société positionnée sur la collecte et le recyclage des meubles professionnels usagés), **Aurélien Armagnac**, directeur de l'hôtel French Theory à Paris, et un représentant de l'Ameublement Français.

/ **Rendez-vous sur le** [Talks Architecture & Design - Pavillon 7.3](#)

MERCREDI 9/11 – 14H-14H45

HÔTELLERIE : DE L'ART, DE L'AIR ET DE LA LUMIÈRE

On décoïsonne. On fluidifie une circulation. Place à l'espace. Les parties communes d'un hôtel s'aèrent, s'éclairent dans la douceur, se libèrent des cadres et des codes. Dans les chambres, c'est le cocon multifonction, car on vient pour dormir, mais aussi travailler, lire, écouter de la musique, se détendre, recevoir, boire et manger... Comment s'adapter et adopter cette polyvalence des lieux de vies ? Quels conseils peuvent donner décorateurs, designers et architectes d'intérieur ? Quels rôles peuvent jouer art et artisanat pour affirmer l'identité d'un hôtel ? Quels investissements prévoir ?...

Réponses le temps d'une conversation

avec **Amélie du Chalard**, fondatrice d'Amélie Maison d'Art, **Laurent Mougoust**, designer et architecte d'intérieur spécialiste des CHR, et **Bittor Sanchez-Monasterio**, VP design éco Midscale brands chez Accor.

/ **Rendez-vous sur le** [Talks Architecture & Design - Pavillon 7.3](#)



JEUDI 10/11 – 11H30-12H15

HÔTELLERIE-RESTAURATION : PLAN DE CARRIÈRE ET ASCENSEUR SOCIAL

Hôtel économique ou établissement de luxe, chacun peut y gravir les échelons, progresser, évoluer, gagner en responsabilités. Comment le faire savoir ? Comment inciter les jeunes et les moins jeunes à postuler ? Quelle organisation du travail et quel management pour garantir un équilibre entre vie professionnelle et vie privée ? Faire carrière à l'international, est-ce toujours possible ?...

Réponses le temps d'une conversation

avec **Solenne Devys**, directrice générale du groupe Okko Hotels, **Emmanuel Sauvage**, directeur général du groupe EVOK, et **Valérie Bisch**, fondatrice du cabinet Tovalea Executive Search, spécialisé en RH dans les CHR.

/ **Rendez-vous sur le** Talks Hospitality & Tech - Pavillon 7.1

MARDI 8/11-17H30-18H15

COMMUNICATION : DIRE ET MONTRER SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

Instagram est devenu l'un des médias les plus influents pour communiquer. Et ce, dans l'hôtellerie comme dans la restauration. Chambres avec vues, déco, décors, prouesses architecturales, cuisines, recettes de chefs, engagement pour l'environnement... tout est instagrammable ! Résultat : on montre tout, partout, tout le temps et de n'importe où. Parallèlement, on en dit beaucoup aussi sur les sites de réservation en ligne, chatbot et autres FAQ. Comment alimenter, actualiser, gérer ces flux d'images et d'informations ? Remplacent-ils des services de communication ? Dans quelle mesure attirent-ils et fidélisent-ils une clientèle ? Peut-on se passer des réseaux sociaux en 2022 ?...

Réponses le temps d'une conversation

avec **Virginie Barboux**, directrice générale-adjointe de Best Western France, en charge de la communication, du digital et de l'expérience client, **Thomas Frébourg**, directeur de l'agence 14 Septembre, et **Thomas Yung**, consultant et directeur associé de My Hotel Reputation.

/ **Rendez-vous sur le** Talks Hospitality & Tech - Pavillon 7.1

MARDI 8/11 – 10H30-11H15

DÉCO, DESIGN ET ARCHITECTURE : ADOPTER LA « GREEN ATTITUDE »

Faire entrer nature et verdure dans l'hôtellerie et la restauration. Pour l'égayer, l'animer, la dynamiser. Mais aussi pour bâtir et rénover, végétaliser un rooftop, créer un potager... Une « green attitude » qui s'accompagne d'une prise de conscience quant à l'obsolescence. On jette moins, on répare, on transforme, on recycle, on loue des pièces de mobilier... Comment s'y prendre ? Quels sont les spécialistes à solliciter ? Combien ça coûte ? Quel entretien ? Est-ce un atout pour décrocher un label écoresponsable ?...

Réponses le temps d'une conversation

avec **Patrick Nadeau**, designer végétal, **Franck Mallez**, cofondateur de Yourse (location de mobilier de designers), et **Laurent Branover**, directeur général des Domaines de Fontenille.

/ **Rendez-vous sur le** Talks Architecture & Design - Pavillon 7.3

DIMANCHE 6/11 – 10H30-11H15

CONSTRUCTION ET RÉNOVATION : S'OUVRIRE AU VERT

Bâtir, construire, rénover ou juste donner un coup de « frais » : peut-on encore concevoir un chantier sans se préoccuper des conséquences pour l'environnement ? Qui peut le mieux conseiller ? Quel dialogue ouvrir avec un architecte, un designer, un décorateur ? Quels sont les matériaux bons pour la planète ? Faire bien et mieux coûte-t-il forcément plus cher ? Quelles sont les aides financières qui existent ? Miser sur le durable permet-il vraiment de faire des économies ?...

Réponses le temps d'une conversation

avec **Jean-Philippe Nuel**, architecte et architecte d'intérieur, **Chloé Nègre**, architecte d'intérieur et designer, et **Stéphane Vincent**, cofondateur de la start-up We Go GreenR.

/ **Rendez-vous sur le** Talks Architecture & Design - Pavillon 7.3

INCLUSION : L'AUTRE DÉFI DES CHR

En 2022, quand on parle de responsabilité sociale des entreprises (RSE), inclusion et intégration font partie des priorités à instaurer sur un lieu de travail. Message reçu au sein des CHR. Et ce d'autant que la crise sanitaire a accéléré la mutation du secteur : recrutement, fidélisation des salariés, dynamique d'équipe... on assiste à une remise à plat des fonctionnements « d'avant ». Quant au gouvernement, il vient de créer un Baromètre national Emploi &

Handicap. Présenté le 10 mars 2022 au siège francilien du groupe Accor, il permet aux dirigeants, sur la base du volontariat, de publier des données brutes sur le handicap afin de partager leur engagement en faveur de l'emploi inclusif. Un baromètre consultable aussi bien par les personnes en situation de handicap que par les employeurs, collaborateurs, partenaires économiques, acteurs de l'emploi... L'idée : démystifier les situations de handicap au travail,

montrer que « emploi et handicap » c'est possible, créer un nouveau dialogue entre employeurs et personnes handicapées.

Cette édition 2022 d'EquipHotel a lieu quelques jours avant la 26^e édition de la Semaine européenne pour l'emploi des personnes handicapées (SEEPH) – prévue du 14 au 20 novembre 2022 - L'occasion de plancher sur le sujet, confronter les avis, les points de vue, les retours d'expériences.

À ne pas manquer

DIMANCHE 6/11 – 14H-14H45

RESTAURATION : PARIER SUR L'INCLUSION ET LA SANTÉ AU TRAVAIL

Quand on parle de RSE, on parle aussi d'intégration, bien-être des salariés, conditions de travail optimales... Dans l'univers de la restauration, entre le stress du « coup de feu » en cuisine, horaires à rallonge, coupures et autre contact permanent avec la clientèle, les équipes sont souvent soumises à rude épreuve. Comment les aider ? Comment faciliter leur quotidien ? Quelle prévention mener auprès des salariés ? Comment évoquer la problématique des addictions sur le lieu de travail ? Quelles réponses à la gestion du stress ? Quant à l'inclusion, comment l'intégrer dans une dynamique d'entreprise ?...

Réponses le temps d'une conversation

avec **Didier Chenet**, président du GNI, **Domitille Flichy**, fondatrice et dirigeante de Farinez'vous (boulangerie artisanale solidaire et durable), **Eric Omgba**, cofondateur des hôtels FirstName et **Romy Carrère**, secrétaire générale de la rédaction du journal *L'Hôtellerie Restauration*.

/ **Rendez-vous sur le** [Talks Foodservice](#) - Pavillon 4

Cette table ronde aura lieu en marge de la Semaine européenne pour l'emploi des personnes handicapées (SEEPH), prévue du 14 au 20 novembre 2022. Cet événement a pour vocation de faire découvrir les dispositifs innovants qui visent à favoriser l'inclusion dans l'emploi.

DIMANCHE 6/11 - 15H-15H45

RESTAURATION : DONNER ENVIE AUX JEUNES

Le secteur n'a jamais été autant médiatisé, entre les concours de cuisine à la télévision et la prolifération des livres et sites Web consacrés aux recettes. Ce qui signifie que le public est bien au rendez-vous... Mais qu'en est-il auprès des jeunes en formation ? Au regard de l'évolution des comportements de la clientèle, faut-il revoir les référentiels ? Comment former sans démotiver ? Et l'apprentissage, quels sont ses avantages ?... Réponses le temps d'une conversation entre chefs et enseignants.

/ **Rendez-vous sur le** [Talks Foodservice](#) - Pavillon 4

LUNDI 8/11 – 11H30-12H15

ACHATS SOLIDAIRES ET RESPONSABLES : COMMENT PEUVENT-ILS DYNAMISER UNE TRANSITION ECOLOGIQUE ?

Cette conférence vise à allier emploi des personnes en situation de handicap et qualité des achats utiles aux professionnels. Et ce d'autant que le GNI et Handeco ont réalisé, en 2021, une étude qui a donné lieu à un guide des achats en Ile de France. Utilité sociale, moindre contribution financière pour les établissements soumis à l'obligation d'emploi, valorisation RSE... sont autant de pistes et autres bonnes pratiques à présenter, expliquer transmettre. Le tout illustré de retours d'expériences.

/ **Rendez-vous sur le** [Talks Foodservice](#) - Pavillon 4

TALKS WELLNESS



Vue panoramique unique sur une Toscane ou une cote imaginaire, où il fait bon vivre : c'est l'immersion émotionnelle que Senses of Wellness et Isabelle Charrier souhaitent pour leurs conférenciers et compétiteurs (Championnat de France de massage), en confiant la mise en rêve à Thierry Virvaire, décorateur d'intérieur, scénographe et chef de projet pour EquipHotel. Terrasse rafraichissante et conviviale, Lounge au confort étudié des assises, présentent des marques emblématiques aux engagement environnementaux historiques. Designers internationaux en exclusivité, artisanat industriel du patrimoine mondial de l'Unesco, créativité lumineuse végétale et plantes extra-terrestres s'harmonisent pour évoquer les expertises des spas des grands établissement hôteliers. Un écrin de bien-être et d'hospitalité.

/ À découvrir au Pavillon 7.3

Sponsors*



Partenaires* DB Ceramics, Forestier, Nespresso, Papermint, Room 80 / Hotel Megastore, Symbiose kéfir

Partenaires invités* Emeco, Muriel Ughetto, Opus all, Tillandsia Prod, Zanat

En savoir +

À SAVOIR

Une série de conférences sera organisée durant toute la durée du salon



* Liste des partenaires/sponsors établie au 30/06/2022

À voir aussi

LA SENSES ROOM



Imaginée par Francis van de Walle, la Senses Room présente des solutions, équipements et innovations en faveur des personnes en situation de handicap. L'objectif : faciliter leur accès à l'hôtel et réenchanter leur expérience. Cette chambre aborde les cinq sens et le bien-être pour tous sans exception : une illustration du « design for all » ou « design universel ». Elle présente des



produits issus des nouvelles technologies et de nouvelles thérapies, telles la musicothérapie, la luminothérapie ou l'olfactothérapie. Deux invités seront présents dans cette Senses Room : Majbritt Laconis, marraine du projet et ancienne directrice du Mandarin Oriental à Paris, ainsi que Stéphane Houdet, le parrain et porte drapeau de la délégation paralympique française de Pékin 2021, où il a remporté la médaille d'or de tennis en double et en fauteuil.

/ À découvrir au Pavillon 7.1

Partenaires* Collinet, ODEC, RKF, ADA Cosmetics

Partenaires AFPAPH* NB Solution, Acces +, Okeneea, Feelobject

Partenaires invités* Bette, Kludi, Epic Lighting, D'Ennery, Ringot et Vilarrechi, Arc Moquettes, Thevenon 1908, Scentys, Aliénor France

ERGONOMIE : MODE D'EMPLOI

La Cramif prend ses quartiers au salon EquipHotel. Pour l'occasion, la Caisse régionale d'Assurance maladie d'Ile-de-France présente une « Ergo Room » et une « Ergo Cook ». Le point commun entre ces deux espaces pédagogiques, conçus par une quinzaine d'entreprises partenaires ? Leurs innovations permettent d'améliorer les conditions de travail dans le secteur des CHR. Ainsi l'« Ergo Room » dispose notamment de systèmes pour faciliter relevage de lit, housage de couette ou autre nettoyage à la vapeur sèche. Quant à l'« Ergo Cook », elle privilégie le stockage au poste de travail, le lave-vaisselle dispose d'un capot pour permettre au plongeur de travailler sans se baisser, four et hotte sont autonettoyants... Et ça change tout au quotidien. Ces solutions concrètes permettent de prévenir les TMS (troubles musculo-squelettiques) et de limiter les arrêts maladie.

/ À découvrir au Pavillon 7.3

Des concours qui font référence

Comme à chaque édition du salon EquipHotel, chefs étoilés, jeunes cuisiniers, apprentis et restaurateurs se défient pour se surpasser, lors de concours liés à la gastronomie et au service en salle.

Parmi les concours à ne pas manquer :



TROPHÉES VALO RESTO PRO® et le meilleur du durable

Le Syneg et Ecologic organisent la 4e édition des Trophées Valo Resto Pro® au salon EquipHotel. Initié en 2016, auprès des acteurs de la filière des cuisines professionnelles, métiers de bouche et blanchisserie, ce concours vise à promouvoir leurs démarches environnementales liées à l'économie circulaire. Performance énergétique, recyclage des équipements, réduction du gaspillage alimentaire ou autre gestion des biodéchets sont quelques-uns des critères pris en compte par les membres du jury.

/ Rendez-vous le 9 novembre 2022 – Pavillon 4



CUILLÈRE D'OR : femmes en cuisine

EquipHotel accueille la finale des trophées Cuisine et Pâtisserie de La Cuillère d'Or. Une première pour le salon et l'occasion de mettre à l'honneur les femmes en cuisine. Car ce concours, fondé et présidé par Marie Sauce-Bourreau, est « 100% féminin » côté participantes. Mais il est ouvert aux hommes, avec une pléiade de Meilleurs ouvriers de France, côté jury.

/ Rendez-vous le 9 novembre 2022, Scène des Concours – Pavillon 4



LE GARGANTUA : pour jouer collectif

EquipHotel accueille une fois encore le concours Gargantua du meilleur cuisinier de collectivité en gestion directe de France, organisé par Restau'Co. Événement incontournable du secteur de la restauration collective, cette compétition est la plus haute distinction pour ces professionnels qui nourrissent, chaque jour, plus de 10 millions de personnes.

/ Rendez-vous le 7 novembre 2022, Scène des Concours – Pavillon 4



TROPHÉE JEAN DELAVEYNE : en route pour la cour des grands

Organisé tous les deux ans par les Toques Françaises, le Trophée Jean Delaveyne est considéré, par les professionnels de la restauration, comme l'un des plus grands trophées culinaires nationaux, mais aussi comme l'un des tremplins pour le concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France ». Ce concours gastronomique de haute volée, rend hommage à Jean Delaveyne, cuisinier-pâtissier étoilé et surnommé « le Sorcier de Bougival », en raison de son caractère créatif et de sa volonté de toujours se réinventer.

/ Rendez-vous le 8 novembre 2022, Scène des Concours – Pavillon 4

Sponsors Scène des Concours*



Partenaire Scène des Concours* Nespresso



MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE : 3 talents en finale

En mai dernier, 25 candidats ont participé à la première série d'épreuves du concours du Meilleur sommelier de France organisé par l'Union de la sommellerie française. Il n'en reste plus que 7 en lice. À l'issue d'une demi-finale le 19 septembre 2022 chez Vatel à Bordeaux, trois d'entre eux se retrouveront en finale le 6 novembre dans le cadre d'EquipHotel 2022.

/ **Rendez-vous le 6 novembre 2022 sur la** Grande Scène - Pavillon 7.3

JEUNES BARMEN : une 3^e édition pour ce concours de cocktails

À l'initiative de l'UMIH, 20 élèves et apprentis issus des lycées et centres de formation d'Ile de France s'affrontent en binôme durant près de 3 heures. Chaque jeune n'a que 12 minutes pour réaliser 2 cocktails, dont un sans alcool. À ne pas manquer sur le stand de l'UMIH (Pavillon 4 - stand B077).

/ **Rendez-vous le 8 novembre 2022 à 18h pour la remise de prix,** Talks Foodservice - Pavillon 4

SHAKER CHALLENGE : premier concours de l'Association des barmen de France

Coup d'envoi de la première édition du premier concours orchestré par l'Association des Barmen de France. Son nom : le Concours National ABF Shaker Challenge (CNASC). Adapté aux barmaid et barmen des cafés, bistros ou estaminets, brasseries, restaurants, mais aussi à ceux des discothèques, cabarets ou casinos, ce concours est également ouvert aux « pro » de la mixologie.

/ **Rendez-vous le 8 novembre 2022,** Scène des Concours - Pavillon 4

"PERFORMANCE" DE CHEFS ÉTOILÉS au Lab Le Chef

Le Lab Le Chef organise trois épreuves, qui réunissent chacune 4 chefs étoilés de renom, talentueux, aux parcours différents. Ils s'affrontent en binôme autour d'un produit. Chacun aura pour mission de préparer une recette de son

choix autour d'une thématique imposée. Et ce, à raison de 60 minutes par session. Une performance où créativité, audace et rapidité seront les meilleurs alliés. L'idée : interpréter et mettre en lumière les produits de nos régions

et concocter de petites bouchées à partager ensuite avec les visiteurs du salon.

/ **Rendez-vous le 07 novembre à partir de 13h45 sur la** Scène des Concours - Pavillon 4



TROPHÉE PASSION : la gastronomie française à l'honneur

Organisé tous les deux ans par l'Académie Culinaire de France, ce concours international vise à faire rayonner la gastronomie française à travers une série d'épreuves. Des chefs, en provenance de différents pays du monde (France, États-Unis, Chili, Luxembourg, Belgique, Maroc, Japon, Mexique...) viennent s'affronter le temps de réaliser 3 recettes pour 8 personnes à partir de thèmes spécifiques. Au menu cette année : une entrée autour de l'œuf, un plat avec deux volailles fermières et un café gourmand. Côté jury, composé de MOF et de chefs de renommée internationale, il est présidé cette année par le MOF et chef triplement étoilé Éric Pras.

/ **Rendez-vous le 6 novembre 2022,** Scène des Concours - Pavillon 4

FOODSERVICE EQUIPMENT DESIGN AWARDS : cuisines en vue

EquipHotel et FCSI France s'associent pour créer la première édition des Foodservice Equipment Design Awards. Ce nouveau concours vise à récompenser les meilleurs designs et équipements de cuisine, qu'ils soient exposés en front office ou en back office d'un établissement. Ces « awards » offrent un espace d'expression supplémentaire et innovant à tous les exposants Grande Cuisine et Torréfaction-Sommellerie-Bar du salon EquipHotel.

Au total, trois récompenses seront décernées cette année, dans trois catégories : Front Of House (hall, bar, salle à manger, espaces extérieurs, show kitchen, show cooking...), Back Of House (centre de commande central d'un restaurant...) et le « Coup de cœur » du jury d'experts. Les candidatures sont attendues jusqu'au 9 septembre 2022 via l'Espace Exposant du site Web d'EquipHotel. La sélection des nominés sera, ensuite, révélée début octobre. Enfin, l'annonce des résultats est programmée en novembre durant le salon EquipHotel.

/ **Rendez-vous le 8 novembre 2022, Pavillon 4**

EQUIPHOTEL INNOVATION AWARDS

LE MEILLEUR D'EQUIPHOTEL RÉCOMPENSÉ PAR UN JURY D'EXPERTS

Présidé par Olivier Bon, cofondateur et codirigeant d'Experimental Group, un jury d'experts de l'hôtellerie et de la restauration va décerner une série de prix durant l'édition 2022 d'EquipHotel.

AU PROGRAMME :

4 catégories : design, tech & services, bien-être, foodservice / **2** sous-catégories par catégorie : « expérience client » et « bien-être au travail » / **24** nominés, **8** awards et **1** award « coup de cœur » du jury

Le vote aura lieu en 2 temps : une présélection par le jury d'experts, puis le choix des professionnels en ligne du 1^{er} au 8 novembre 2022 inclus.

/ **Rendez-vous le mercredi** 9 novembre à **17h** pour la cérémonie de remise de prix - Grande Scène - Pavillon 7.3

JURY 2022



— **Olivier BON**
Président du jury
Co-fondateur de l'Experimental Group



— **Bruno BORRIONE**
PDG - Bruno Borrione SARL



— **Marie-Christine DORNER**
Fondatrice et Directrice créative -
Dorner Design



— **Matthieu EVRARD**
Président - Hôtels Très Particuliers



— **Ana MOUSSINET**
Fondatrice et Directrice de projet -
Ana Moussinet Interior Design



— **Julia ROUZAUD**
Fondatrice et Directrice créative -
Goodmoods



— **Sylvestre WAHID**
Chef étoilé

Le “off” d’EquipHotel



Parmi les nouveautés de l’édition 2022 du salon : EquipHotel in the city. Du 6 au 10 novembre 2022, un parcours jalonné d’hôtels phares de la capitale est à suivre, emprunter, découvrir. Du Brach dans le XVI^e arrondissement à Maison Mère dans le XI^e, en passant par le Paris J’adore à l’orée des Batignolles, l’idée consiste à créer une synergie entre ces établissements et EquipHotel, nouer des liens, inciter aux rencontres, aux échanges d’expériences, aux partages de points de vue sur le secteur hôtelier en pleine mutation.

Et aussi

CES EXPOSANTS QUI REPENSENT L’HOSPITALITÉ

Ils sont engagés dans le développement durable, l’innovation, la tech... Ils font les tendances du moment et celles de demain. Coup de zoom sur les 1 200 exposants – dont 40 % d’internationaux - à ne pas manquer durant l’édition 2022 d’EquipHotel.

Découvrir la liste des exposants

Parmi les plus innovants d’entre eux, citons :

Les engagés pour la planète

Adova
Aluminor
Balsan
Culture in
Eau d’auteur
Neosia
Vescom
Vif systems

Les engagés pour le mieux être

Artalys
Atl production
Capital palace
Fixacouette
Meiko
Pullman
Robot-coupe
Vapodil adaxo

Les engagés dans le digital

Foodles
Glassinnovation
Innovorder
Mootion
Mypie
Simon and josef
Smartlockers
Sunday app

Les engagés pour le beau qui fait du bien

Cosentino
Ege
Etoffes & déclinaisons
Malvaux
M Nuance
Polyrey
Sas biossun
Yana k (plaquette)

Les engagés pour le soin de soi

Codage paris
lyashi dome
Olivier claire
Payot
Phytomer
Swissline
Thalion
Themae

À (re)voir

LES eh! TALKS SUR eh! ONLINE

Ces émissions, en français et en anglais, tournées dans les conditions du direct, sont autant de rendez-vous avec des professionnels et experts des CHR, qui s’expriment sur les problématiques et l’actualité du secteur de l’hôtellerie et de la restauration.

Dans cette sélection, vous retrouvez les principales thématiques du salon :

- Le service de demain
- Tourisme et RSE
- Classement hôtelier : de plus en plus « engagé »
- Wellness is the new happiness
- Hôtellerie nouvelle génération, quels enjeux d’innovation ?



L’intégralité des eh! TALKS sont à retrouver sur : ehonline.eu



Contacts et infos pratiques

Où et quand ?

Du 6 au 10 novembre 2022

Parc des Expositions de la Porte de Versailles
1, Place de la Porte de Versailles, 75015 PARIS

Contacts presse

Stéphanie MORLAT

Design / Architecture

stephaniemorlat@14septembre.com

06 11 35 39 01

Antoine M'BEMBA

Design / Architecture

antoinebemba@14septembre.fr

06 72 37 13 51

Arnaud HOUITTE

Taste & Travel

arnaudhouitte@14septembre.com

06 03 12 56 78

Olivier FERYN

Taste & Travel

olivierferyn@14septembre.fr

06 11 35 26 88

Les exposants

**Téléchargez
la liste des exposants
2022**

Le salon

**Téléchargez
le plan du salon**

Nos partenaires - Membres Comité Stratégique



**l'Ameublement
français**



Les sponsors*

