

EQUIPHOTEL PARIS

THE HOSPITALITY & FOOD BUSINESS PLACE
6-10 NOV. 2022

EquipHotel revient du 6 au 10 novembre 2022 à Paris, Porte de Versailles. Salon international de référence, il met en lumière les innovations, produits et services, de plus de **1 200 fournisseurs français et étrangers**. Il propose également des solutions pratiques et concrètes aux professionnels du secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Cette année, EquipHotel se focalise sur **l'Hospitalité engagée**. Un engagement qui s'illustre aussi bien dans le développement durable et la RSE que dans le bien-être au travail des salariés et la fidélisation des clients. Conférences, espaces expérientiels, ateliers et débats vont rythmer 5 jours de découvertes, rencontres et échanges, pour répondre au plus près, au plus juste, aux attentes des visiteurs.

Rester attractif

L'attractivité fait partie des thèmes clés de cette édition 2022 du salon EquipHotel. Et pour cause : la fidélisation des équipes comme celle d'une clientèle sont au cœur des préoccupations des hôteliers et des restaurateurs. Tous doivent relever le défi au quotidien. Pour les aider, les accompagner et les informer, EquipHotel donne d'ores et déjà quelques pistes à suivre.

DÉCRYPTAGE



3 questions à Cédric Martineaud

EquipHotel vu par le directeur artistique de l'agence 14 septembre, auteur d'un trend book sur l'hospitalité pour cette édition 2022 du salon.

Que vous inspire l'attractivité dans le secteur de l'hôtellerie et la restauration ?

CM : 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. La lumière s'y fait naturelle ou discrète, le son s'atténue pour laisser place au calme devenu nécessaire.

Vous parlez de « calme » : faut-il du silence désormais pour déjeuner en paix ?

CM : Cette année, en effet, le travail des designers sur l'acoustique fait écho au silence du monde, même pour un restaurant, avec des solutions du sol au plafond, sans oublier le mobilier.

A-t-on aussi besoin d'air, après les périodes de confinement ?

CM : Oui, c'est certain. Si bien que l'intérieur s'ouvre sur l'extérieur, les fenêtres s'agrandissent. Dedans et dehors se fondent, se confondent. Conséquence : les collections de mobilier outdoor remportent un franc succès.

À savoir : le trend book de Cédric Martineaud sert de fil rouge à l'édition 2022 d'EquipHotel. Il fera l'objet d'un cycle de rencontres et conférences durant le salon.

A retrouver sur EquipHotel 2022

Déco décodée

Prendre l'air

Ligne Roset Contract présente sa collection Cinna Outdoor au salon EquipHotel. Cette ligne de mobilier « made in France » mêle savoir-faire, confort et design, que ce soit avec le canapé Murtoli, dessiné par Christian Werner, ou avec le fauteuil Lapel, imaginé par Busetti Garutti Redealli. Des réalisations pensées pour le bien-être des estivants en quête de grand air et d'extérieurs. (Membres de l'Ameublement Français)



Canapé Murtoli, imaginé par le designer Christian Werner
© Ligne Roset

Faire toute la lumière

Située dans la vallée de la Loire, l'entreprise CVL Luminaires imagine et fabrique des luminaires décoratifs en laiton massif, depuis plus de 50 ans. Entièrement réalisées à la main et 100% « made in France », ces créations s'adaptent à tous les projets : pour un confort unique aussi bien pour les salariés que pour les clients d'un hôtel ou d'un restaurant. (Membres de l'Ameublement Français)



Applique Earth Radiaan, dessiné par Emilie Cathelineau pour CVL Luminaires, Hôtel Les Roches Blanches (by Agence kappel), Cassis
© Didier Delmas

Grandeur nature

Nom : Ethnicraft. Signe particulier : ce créateur de pièces de mobilier mise sur le bois massif et les matériaux naturels. Savoir-faire : Ethnicraft conjugue design avec confort, lignes intemporelles et meubles de caractère patinés par le temps. L'univers Ethnicraft se décline pour l'indoor, l'outdoor, les espaces de coworking...



Chaise-longue inclinable Bok, en teck massif, dessiné par Jacques Deneef, et coussin jack en polypropylène et mousse séchage rapide.
© Ethnicraft

À savoir : EquipHotel 2022 accueille une cinquantaine de fabricants de luminaires, ainsi qu'une centaine d'entreprises du secteur de l'ameublement et de l'agencement d'espaces extérieurs. Ces exposants viennent de France et de toute l'Europe.

PAROLES D'EXPERTS

Des hôtels pensés comme des lieux de vies

On ne vient plus à l'hôtel uniquement pour dormir, mais aussi pour déjeuner, dîner, rencontrer, s'amuser, nager, travailler... Un constat qui, à lui seul, est source d'attractivité à la fois pour les clients et les salariés. Car on ne reçoit plus comme avant. Fini le « desk » et l'accueil en face à face. Quand Yann Martin, à la tête de l'agence Cut architectures, conçoit un lobby, il imagine « un nouveau rapport à l'autre, où le client vient à côté de l'hôte ». Il abolit aussi les cloisons, comme au flambant neuf Pullman Montparnasse, pour créer « des limites non physiques », qui se traduisent par « des traitements de sols, de plafonds, ou le choix d'un mobilier ». « L'attractivité réside dans la façon de donner une expérience unique à vivre », explique l'architecte. Avis partagé par Philippe Monnin, cofondateur du groupe hôtelier Millésime. « Nos maisons sont des destinations, où il se passe toujours quelque chose », souligne-t-il. Enfin, pour attirer et fidéliser les équipes, Yann Martin mise sur le bien-être des salariés : « Tout au long d'un chantier, je garde en tête la posture qu'ils vont avoir par rapport au client, dans chaque espace de l'hôtel ». Philippe Monnin, pour sa part, croit à l'écoute des attentes de chacun et à la mobilité : « Dans notre groupe, nous offrons la possibilité d'évoluer, grimper dans la hiérarchie, changer d'établissement et même de pays. »



Pullman Paris Montparnasse, hôtel flambant neuf de 953 chambres.
© DR



Chateau de Brindos, fleuron du groupe millésime, au Pays basque.
© DR



Yann Martin et Benjamin Clarens, fondateurs de CUT architectures.
© DR



Philippe Monnin, cofondateur du groupe hôtelier Millésime.
© DR

EXPÉRIENCE

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 musculosquelettiques) et de limiter les arrêts maladie.

À savoir : durant le salon EquipHotel, plusieurs conférences vont aborder la problématique du bien-être et du confort des salariés des CHR sur leur lieu de travail. Car c'est une clé de l'attractivité pour le secteur.

A retrouver sur EquipHotel

Innovations

Des lits d'initiés

Elle s'appelle levly®. Cette structure métallique se place sous n'importe quel lit, quelle que soit sa taille, et permet de le surélever afin de faciliter le travail des femmes de chambres. Ergonomie, efficacité et lutte contre les troubles musculosquelettiques sont garanties. Utile et précieux.



Rehausser un lit pour faciliter le quotidien des femmes de chambres.
© levly

Du maxi dans du mini

Le concept vient du Japon. Son nom : Cosmonde. L'idée : créer des hôtels où chaque voyageur dispose de sa chambre-capsule. À l'intérieur de celle-ci : couette, oreiller, écran, prises électriques... À cela s'ajoute l'accès à des vestiaires, salles de bains ou autres espaces de travail et de restauration. On dort en solo, mais on vit en communauté.



La chambre de demain sera-t-elle une capsule ?
© Cosmonde

Bureau en duo

Gain de place et coworking font bon ménage. Le bureau open-space « new modern » de Tiptoe peut accueillir deux personnes pour travailler, se connecter, ranger, stocker. L'astuce en plus : le plateau, en bois éco-certifié, plastique recyclé ou multiplis, combine robustesse et facilité d'entretien. Idéal pour créer un espace de travail dans un hôtel.



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

À savoir : L'innovation, levier de performance d'un établissement et clé de tout positionnement, est au cœur de cette édition 2022 du salon EquipHotel. Avec en point d'orgue le concours Innovation Awards, qui récompense les meilleures innovations (produits et services) des fournisseurs du secteur des CHR.

CONCOURS

Femmes en cuisine

Cette année, EquipHotel accueille la finale des trophées Cuisine et Pâtisserie de La Cuillère d'Or, le 9 novembre 2022, sur la Scène des Concours, Pavillon 4. 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*

À propos d'EquipHotel

Le salon EquipHotel est un événement organisé par RX France, leader dans l'organisation de salons professionnels. EquipHotel Paris est le rendez-vous BtoB de référence du secteur de l'hôtellerie-restauration, tous les deux ans à Paris. Le salon 2 rassemble plus de 1 200 entreprises exposantes, à 40% étrangères, à travers 4 grands univers : foodservice, design, bien-être, technologie & services. Cette offre unique est la plus complète des salons internationaux de l'hôtellerie-restauration. Elle présente aussi bien les sociétés françaises et internationales, leaders sur leur secteur, que les jeunes entreprises parmi les plus innovantes dans le domaine de l'hospitalité. 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 une multitude de fournisseurs et découvrir les nouveautés de chacun d'entre eux. EquipHotel est également le « hub » des tendances et 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 du secteur.

EquipHotel du 6 au 10 novembre 2022 à Paris, Porte de Versailles.

www.equiphotel.com



Contact presse
Agence 14 Septembre

Stéphanie Morlat - stephaniemorlat@14septembre.com - 06 11 35 39 01
Arnaud Houitte - arnaudhouitte@14septembre.com - 06.03.12.56.78