

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.

EquipHotel 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 dans la fidélisation des clients. Conférences, espaces expérientiels, ateliers et débats vont rythmer 5 jours de découvertes, rencontres et échanges, pour répondre au plus près et au plus juste aux attentes des visiteurs.

SE PROJETER DANS LA DURÉE ET LE DURABLE

Le développement durable fait partie des thèmes clés du salon EquipHotel. C'est d'ailleurs l'un des fils conducteurs du « trend book » réalisé pour cette édition 2022 par Cédric Martineaud. Directeur artistique de l'agence 14 Septembre, il constate que « le sourcing se marie désormais à la proximité ». Et ce, aussi bien pour les matériaux utilisés lors d'une création ou d'une rénovation, que dans les cuisines des restaurants et jusqu'au recrutement au sein d'une équipe.

DÉCRYPTAGE



Le chef étoilé Christophe Hay, engagé pour mettre en valeur les richesses du Loir-et-Cher, où il est né. © Fleur de Loire

3 questions à Christophe Hay

En juin 2022, le chef doublement étoilé ouvrira Fleur de Loire, à Blois. Cet hôtel 5 étoiles de 44 chambres avec table gastronomique, kiosque à pâtisserie, spa Sisley et piscine, a été pensé et conçu dans une logique écoresponsable. Revue de détail des caractéristiques durables de cette bâtisse XVIIe, rénovée en cohérence avec un engagement de mise en valeur du terroir, cher au vendômois 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.

À savoir : le chef étoilé Christophe Hay sera présent à EquipHotel. Rencontres et conférences sont prévues en partenariat avec Werner & Mertz, pionnier en matière de produits d'hygiène et de nettoyage intégralement durables.

PAROLES D'EXPERTS

Quand le durable inspire

À chaque nouveau projet, Cyril Aouizerate monte d'un cran la connaissance et l'exigence en termes de développement durable. En 2017, il a joué les pionniers en créant un restaurant certifié AB dans le Mob Hotel qu'il ouvrait à Saint-Ouen. Cinq ans plus tard, il a opté pour des murs en paille et argile dans le flambant neuf Mob House, qu'il vient d'inaugurer également à Saint-Ouen. Puis, d'ici à 2025, il souhaite produire 60% de la consommation d'énergie de ses établissements. Ainsi le futur Mob Hotel de Bordeaux, attendu au printemps 2024, sera-t-il doté de 2 000 m² de toiture recouverte de panneaux solaires. « On assiste à un changement de comportement », constate l'architecte et designer Patrick Nadeau. Il fait allusion à une sensibilisation à la « green attitude » des professionnels des CHR. Aujourd'hui lorsqu'on le sollicite pour végétaliser un établissement, « il y a un réel intérêt pour le vivant ». Ainsi, pour un hôtel à Londres, est-il en train d'imaginer une installation de plantes suspendues, dont l'arrosage sera scénographié. L'idée étant d'en faire une curiosité « expérientielle » pour les clients, ainsi qu'un spectacle propre à la vie de l'hôtel.

À savoir : Patrick Nadeau participera à la conférence « Déco, design et architecture : adopter la green attitude », le mardi 8 novembre 2022 de 10h30 à 11h15 sur EquipHotel.



Cyril Aouizerate, fondateur du concept Mob Hotel. © DR



L'architecte et designer Patrick Nadeau travaille avec une sensibilité pour le végétal. © Edouard Jaquinet / Studio Patrick Nadeau

EXPÉRIENCE

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 culinaire 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 ».

À savoir : le Collège Culinaire de France sera présent à EquipHotel. Rencontres et conférences sont prévues.



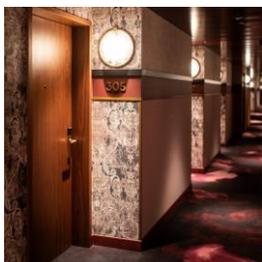
Échanges, partages et proximité, chaque année lors de la « Grande Rencontre » du Collège Culinaire de France. © DR

DÉCO DÉCODÉE

Riche en fibres

Elle se compose à 100 % de fibres régénérées et régéné-rables, issues de déchets industriels tels que des filets de pêches usagés. « Elle », c'est la moquette Highline de la société Ege Carpets, présente sur l'édition 2022 du salon EquipHotel. Tuftée à raison de 1100gr de fibres par m2, cette gamme offre une qualité optimale en termes de netteté, design et confort de marche. Cette gamme Highline est certifiée

« Cradle to Cradle » et « Indoor Air comfort Gold » : deux labels à haute valeur environnementale.



Une moquette qui fait du bien pour la planète. ©DR

À table !

La société Dizy édite des tables de bistrot qui sortent de l'ordinaire. Et ce pour deux raisons. La première : elles sont 100% « made in France » et fabriquées à partir de bois issus de forêts gérées durablement. La seconde : leurs finitions sont réalisées à partir d'objets recyclés, à l'instar des volants de badminton. Sachant que, chaque année en France, 450 000 volants en plumes sont détruits. Soit l'équivalent d'environ 20 tonnes de déchets inexploités. À découvrir sur EquipHotel 2022.

(Membre de l'Ameublement Français)



Tables basses réalisées à partir de volants de badminton. © DR

Éthique et plastique

Des tissus d'ameublement composés à 100% de déchets plastiques recyclés : ça existe ! On les doit à la société Vescom, présente cette année à EquipHotel. Vescom travaille avec un type de fil fabriqué à partir de bouteilles PET recyclées, provenant de sources locales. Le résultat : une gamme de quatre tissus, au toucher doux, qui répondent aux normes les plus strictes du secteur de l'hôtellerie et de la restauration.



Quand le plastique se recycle en tissus... © DR

INNOVATION

Histoire d'eau

Pommeau de douche connecté, ciel de pluie connecté ou encore compteur intelligent, les solutions Hydrao s'exposent cette année à EquipHotel. Signe particulier : leur processus de fabrication utilise plus de 25% de plastique recyclé. Autre avantage : elles permettent de réaliser des économies à la fois sur les factures d'eau et celles d'énergie. Enfin, leur aspect ludique et pédagogique incite le consommateur à adopter un comportement écoresponsable.



Un pommeau écologique et économique... © DR

Le compte est bon

En partenariat avec Werner & Merz, EquipHotel invite les professionnels des CHR à calculer les économies de CO2, pétrole et plastique, qu'ils peuvent réaliser lors des séquences de nettoyage au sein de leurs établissements. Pour cela, il suffit d'utiliser le « Green Care Calculator » (get.wmprof.com). Cet outil digital est le premier à pouvoir quantifier les bénéfices pour l'environnement liés à l'usage de produits détergents durables.



À l'issue d'EquipHotel, « Green Care Calculator » permettra de calculer les économies en CO2, pétrole et plastique, réalisées durant le salon. © DR

Les vertus du bambou

Elle cumule les qualités. La fibre conçue par Comptoir du Bambou, pour créer son linge de bain, dure trois fois plus longtemps que du coton classique. Douce, moelleuse, elle est aussi très absorbante et dotée de propriétés respirantes. Le secret de cette fibre naturelle ? Elle est issue du bambou. Une innovation qui permet à la fois d'améliorer l'expérience client et de réduire les dépenses d'exploitation. À découvrir sur le salon EquipHotel.



Penser au bambou pour le linge de bain... © DR

CONCOURS

Les trophées Valo Resto Pro® récompensent le meilleur du durable

Le Syneg et Ecologic organisent la 4e édition des Trophées Valo Resto Pro® lors du 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.

À savoir : La remise de prix des Trophées Valo Resto Pro aura lieu le mercredi 9 novembre 2022 sur EquipHotel.

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'études, 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