

EQUIPHOTEL dévoile sa Scène Ouverte, nouvel espace dédié au Bien Manger, lors de sa prochaine édition du 3 au 7 novembre 2024

La programmation éclectique de la Scène Ouverte, parrainée par le chef engagé Thierry Marx, rassemblera les passionnés de restauration autour d'instantanés de partage et de création pendant 5 jours.

EQUIPHOTEL, salon professionnel international de référence pour les hôteliers et les restaurateurs, revient du **3 au 7 novembre 2024** à Paris pour mettre en lumière les **innovations, produits et services** de plus de **1 200 entreprises exposantes** de l'hôtellerie-restauration, françaises et internationales.

Pensée comme un **lieu inédit de rencontres et d'échange autour des nouveaux talents du Foodservice**, la Scène Ouverte sera rythmée par **trois jours de rendez-vous** sous l'impulsion du magazine BON, dont une journée en collaboration avec Bleu-Blanc-Coeur baptisée Chefs & Producteurs, suivis de 2 jours de concours culinaires. La Scène Ouverte sera le lieu de rendez-vous entre équipementiers les plus innovants, producteurs et nombreux talents du secteur.



« En novembre, au salon EquipHotel, la cuisine devient une expérience à penser à vivre et à goûter par amour du BON. Cette année la Scène Ouverte sera un lieu d'échanges, de créations, de partages, de performances culinaires et de rencontres très inattendues avec des chefs »
Thierry Marx, Chef étoilé, Fondateur du magazine BON et Président de l'Umih, à propos d'EquipHotel

Au cœur de la programmation, le **lundi 4 novembre 2024** sera dédié aux producteurs, **main dans la main avec Bleu-Blanc-Cœur**, association aux valeurs agricoles et alimentaires durables, avec qui EquipHotel a signé une **convention de partenariat**. En effet, à l'occasion du Salon de l'Agriculture, Béatrice Gravier, Directrice d'EquipHotel, a participé à une table ronde sur le "bien-manger" animée par l'association, et a signé la convention de partenariat à l'issue de cette rencontre.

« Nous sommes fiers de nous engager aux côtés de Bleu-Blanc-Coeur pour contribuer à mettre en lumière cette démarche agricole et alimentaire, vertueuse à tous les niveaux, auprès des professionnels de l'Hospitality. Ce partenariat s'inscrit dans une dynamique de renouveau pour EquipHotel, toujours plus tourné vers l'avenir. »

Béatrice Gravier
Directrice d'EquipHotel

« L'industrie de l'Hospitality est un secteur clef pour mettre en marche les changements nécessaires à l'amélioration de la qualité nutritionnelle et environnementale de notre alimentation. Avoir le soutien et l'engagement d'EquipHotel dans notre démarche est un pas supplémentaire vers le "bien manger" et le "mieux consommer" au quotidien. »

Nathalie Kerhoas
Directrice de Bleu-Blanc-Coeur



De gauche à droite :

Pierre Weill - Co-Fondateur de Bleu-Blanc-Coeur
Thierry Marx - Chef étoilé, Fondateur du magazine BON et Président de l'Umih
Béatrice Gravier - Directrice d'EquipHotel
Nathalie Kerhoas - Directrice de Bleu-Blanc-Coeur



PROGRAMMATION

LES RENDEZ-VOUS DU BON

3 - 4 - 5 NOVEMBRE 2024

-
- À l'ouverture du salon** **Un grain de BON**
Quand boire son café ? Comment le déguster comme un grand cépage ?... Ce premier temps fort invite à reconsidérer ses rituels quotidiens à travers des rencontres avec sommeliers, baristas et autres personnalités du secteur.
-
- 10H45 - 11H30** **À la rencontre du BON**
Place aux débats autour d'un produit, d'une cuisine, d'un savoir-faire, d'une technique, d'une sensation et des regards croisés de professionnels de la restauration, et d'esprits vifs d'autres secteurs sur ce qui se mange et ce qui se boit.
-
- 12H00 - 13H00** **Équipé pour de BON**
Focus sur la tradition culinaire et l'innovation des équipements.
Comment l'équipement accompagne la cuisine la plus classique comme la plus expérimentale ? Une façon de sublimer le produit en nouant de nouveaux liens entre chefs et industriels, entre cuisiniers, cuisinistes et fabricants de matériel professionnel.
-
- 13H30 - 14H15** **Les pros du BON**
Focus sur les enjeux du secteur. Un angle différent sur le quotidien des chefs et des restaurateurs. Retours d'expériences, échanges entre professionnels du CHR, experts, observateurs du secteur, politiques, économistes...
-
- 14H30 - 17H00** **Spectaculaire et BON**
Deux performances culinaires confronteront jeunes chefs talentueux, apprentis de Cuisine Mode d'Emploi(s), et personnalités étoilées pour sublimer un produit et finir autour d'une grande dégustation.
Chaque jour, une thématique :
- Dimanche 3 novembre : Le "fait maison", du Nord au Sud en une bouchée - avec une sélection de jeunes chefs talentueux
 - Lundi 4 novembre : Chefs et Producteur Bleu-Blanc-Coeur - avec notamment la participation de Guillaume Bouleau, producteur de la gamme "Fleurs de Ferme", et Valérie Pons, Cheffe Maître Restaurateur, Maître Artisan Traiteur à Montauban - respectivement adhérent et ambassadrice de Bleu-Blanc-Coeur.
 - Mardi 5 novembre : La cuisine africaine, avec le Chef congolais Dieuveil Malonga comme personnalité invitante
- Toutes les générations sont représentées le temps d'une recette à improviser, d'un produit à sublimer... puis à déguster!
-
- À partir de 17H30** **BON de sortie**
Des personnalités – artistes, créatifs... - conviées à échanger avec les Chefs et les professionnels du CHR et partager une culture, des produits, des idées, des audaces pour un « mieux manger » et un « manger autrement ».

PROGRAMMATION

CONCOURS

6 - 7 NOVEMBRE 2024

La Scène Ouverte se transformera et accueillera **deux événements** :

- **Le 6 novembre 2024** : la finale régionale du **concours Gargantua**, incontournable du secteur de la restauration collective en gestion directe. Parrainé par **Guillaume Gomez**, MOF 2004 et représentant personnel du Président de la République en matière de gastronomie. Cette année, de nouveaux critères ecoresponsables appuyés sur une démarche durable lancée par le réseau **Restau'Co**.
- **Le 7 novembre 2024** : le Trophée Cuisine du **concours féminin La Cuillère d'Or**, présidé cette année par **Ghislaine Arabian**, première femme à obtenir 2 étoiles au guide Michelin, qui verra s'affronter des amatrices passionnées et des professionnelles primées dans chaque catégorie sur 2h30 de préparation. La Cuillère d'Or est un véritable tremplin pour les femmes des métiers du Food Service.



PARTENAIRES

Cette première édition de la Scène Ouverte sera soutenue et accompagnée par **5 partenaires-clefs** du secteur :



Bleu-Blanc-Coeur est une association dont les valeurs agricoles et alimentaires durables rassemblent aujourd'hui plus de 7 000 éleveurs et 900 adhérents en France, du producteur au consommateur. Démarche visant l'amélioration de la qualité nutritionnelle et environnementale de notre alimentation, reconnue par les ministères de l'Agriculture, de l'Environnement et de la Santé.



EuroChef est un réseau national d'installateurs de cuisines professionnelles. Au service de tous les chefs, de secteurs d'activité variés (Hôtellerie-Restauration mais aussi collectivités, santé ou laboratoires de grande distribution, EuroChef a su s'imposer depuis 20 ans comme le spécialiste du chaud et du froid, le fournisseur privilégié de l'innovation et de la performance culinaire.



Cuisine Mode d'Emploi(s) est un centre de formations gratuites aux métiers de la restauration (cuisine, boulangerie, service en restauration, produits de la mer, pâtisserie), initié par Thierry Marx et visant les personnes éloignées de l'emploi. Le cursus dure 11 semaines, avec à la clé un diplôme reconnu par l'État et la branche professionnelle.



Hobart est leader mondial et fabricant d'équipements de lavage, cuisson, préparation et réfrigération à destination de la restauration commerciale et collective.



Green Care Professional (Werner&Mertz) est synonyme de hautes performances de nettoyage et de concepts de nettoyage intégralement durables, depuis plus de 30 ans.



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 rassemble plus de 1 200 entreprises exposantes, à 40% étrangères, à travers 5 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 3 au 7 novembre 2024 à Paris, Porte de Versailles. www.equiphotel.com

À propos de RX France

RX est au service du développement des entreprises, des collectivités et des individus. Nous associons à la force des événements en face à face, les données et les produits digitaux qui permettent d'aider nos clients à comprendre les marchés, à rechercher des produits et à effectuer des transactions avec plus de 400 événements présents dans 22 pays et 43 secteurs d'activité.

RX France, filiale française de RX, organise des événements en face-à-face, digitaux ou hybrides, leaders sur une vingtaine de marchés différents. Parmi les salons emblématiques de RX France et incontournables sur le plan national et international, figurent MIPIM, MAPIC, Batimat, Pollutec, EquipHotel, SITL, IFTM Top Resa, MIPCOM, MIPTV, Paris Photo et bien d'autres... Nos événements se déroulent en France, en Chine, en Inde, en Italie, au Mexique, en Russie et aux États-Unis.

La volonté de RX est d'avoir un impact positif sur la société et de créer un environnement de travail inclusif pour tous nos collaborateurs. RX fait partie de RELX, fournisseur mondial d'outils d'analyse et de décision basés sur l'information et les données pour des clients professionnels.

www.rxglobal.com

Contacts Média Agence 14 Septembre

Pôle Taste & Travel

Virginie Martins Pires - 06 99 81 22 62
virginiehartinspires@14septembre.com

Georgia Azzolin - 06 11 35 26 88
georgiaazzolin@14septembre.fr

Pôle Design / Architecture

Stéphanie Morlat - 06 11 35 39 01
stephaniemorlat@14septembre.com

Antoine Mbemba - 06 72 37 13 51
antoinebemba@14septembre.fr