

OSONS !

Une édition inspirée par l'audace et l'esprit d'équipe

EquipHotel revient **du 3 au 7 novembre 2024 à Paris, Porte de Versailles**. Salon international de référence, il met en lumière les innovations, produits et services, de plus de **1 200 exposants français et étrangers**. Il propose également des solutions pratiques et concrètes aux professionnels du secteur de *l'hospitality*.

Cette année, EquipHotel a pour thème : « Osons ! ». Une invitation à oser de nouvelles approches des hospitalités, oser innover, oser davantage de créativité. Oser aussi la proximité entre une multitude de métiers et d'acteurs aux profils différents, mais tous engagés dans la conception, la fabrication et la gestion d'un établissement.

À LA UNE

Scène Ouverte :
La cuisine africaine à l'honneur

EquipHotel Paris 2024 célèbre les saveurs venues d'ailleurs.



À la tête d'une table gastronomique à Kigali, le chef Dieuveil Malonga sera l'un des invités de la Scène Ouverte d'EquipHotel le 5 novembre 2024, journée consacrée à la cuisine africaine. © DR

La cuisine africaine investira la Scène Ouverte du salon le mardi 5 novembre 2024. « Une cuisine plurielle, aux influences multiples », comme la définit le chef d'origine congolaise **Dieuveil Malonga**, invité d'honneur de cette journée consacrée aux saveurs et recettes d'Afrique.

À la tête du restaurant gastronomique le Meza Malonga à Kigali, au Rwanda, **Dieuveil Malonga** utilise des épices venues de toute l'Afrique, continent qu'il compare au « jardin du monde ». Car le voyage inspire cet ancien cuisinier de l'Intercontinental, à Marseille, passé par l'émission de télévision « Top Chef » en 2014. La preuve : Dieuveil Malonga puise ses accords dans la cuisine des grands-mères africaines, qu'il a étudiée de près en

visitant une quarantaine de pays africains.

À ses côtés, plusieurs chefs aux parcours singuliers :



Gloria Kabé : cheffe « nomade », elle propose une cuisine afro-vegan, où l'on retrouve banane plantain, gombos, patate douce, pickles, tamales de maïs, taboulés... à la sauce veggie.



Sonia Sokouri : cheffe consultante en cuisine et produits des terroirs d'Afrique, elle mêle le meilleur de l'Afrique de l'Ouest aux techniques de la haute cuisine française.



Alexandre Bella Ola : chef d'origine camerounaise, il a été formé par le chef étoilé Joël Robuchon. À la tête du restaurant Rio Dos Camaros à Montreuil, il a également créé le traiteur Moussa l'Africain.



D'origine togolaise, **Olivia de Souza** est le fruit d'un brassage culturel qui ose de nouvelles saveurs. Elle concocte des plats traditionnels africains desquels elle transmet « *des valeurs, des émotions et un peu de réflexion* ».

OSER FÉDÉRER LES COMPÉTENCES

Material Bank : les échantillons mis en boîte

EquipHotel Paris 2024 propose un accès rapide et gratuit à une banque d'échantillons de matériaux.



Des échantillons dans une boîte livrée en 24 heures, pour faciliter les relations entre fabricants de matériaux et prescripteurs :
c'est tout ça, Material Bank. © DR

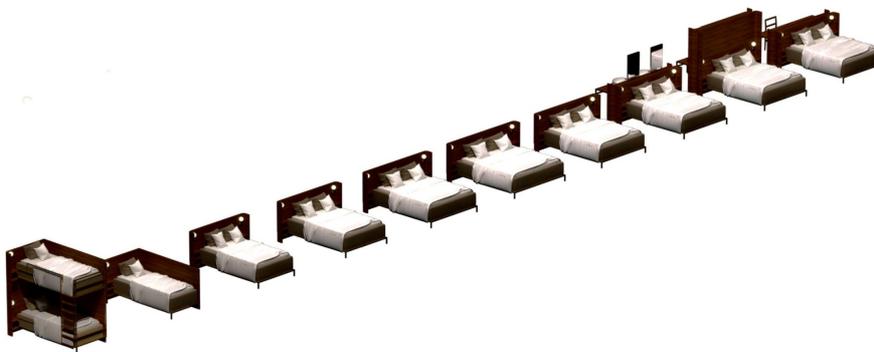
Durant les cinq jours de salon, **Material Bank** va donner accès aux échantillons d'une sélection d'exposants. Les architectes, architectes d'intérieurs, designers... pourront ainsi créer des moodboards in situ, à partir d'ordinateurs mis à disposition. Une fois connectés, il suffira de sourcer les matériaux à partir de **150 filtres et critères possibles** (matières, couleurs, certifications...), puis de passer commande. La scénographie du mur d'échantillons de matériaux - situé dans le Hall 7.3 - a été réalisée par **Cédric Martineaud, directeur de Création de l'agence 14 Septembre**.

- [En savoir plus sur Material Bank](#)

OSER LA CRÉATIVITÉ

Plug-IN : un autre regard sur le mobilier modulable

EquipHotel Paris 2024 mise sur la rénovation durable.



Quand le lit se décline grâce à Plug-In... © DR

Baptisé Plug-IN, ce nouveau concept de mobilier modulaire se décline en 5 éléments : lit, dressing – avec ou sans coffre-fort et mini réfrigérateur -, bureau, meuble télé et meuble de salle de bains. Le tout s'adapte de la chambre d'hôtel au logement étudiant, en passant par la résidence services... **Le mobilier sera monté, démonté et remonté en continu durant les 5 jours du salon**. Rendez-vous dans le Hall 7.2.

- [En savoir plus sur Plug-IN](#)

OSER L'INNOVATION

Innovation Awards : Emmanuel Sauvage préside le jury

EquipHotel Paris 2024 s'apprête à sélectionner le meilleur de l'innovation

Six Awards seront décernés le 5 novembre 2024 à 17h30, sur la Grande Scène (Hall 7.3): quatre Awards dans la catégorie "produits et services" (Design, Foodservice,

Wellness, Tech & Services). **Et pour l'édition 2024 s'ajoutent deux nouveaux Awards** : un prix spécial "mieux-être des employés" et un prix des initiatives innovantes qui saluent la pertinence et l'audace d'un hôtelier ou d'un restaurateur.



À chacune de ses éditions – ici en 2022 -, EquipHotel récompense le meilleur de l'innovation. © DR

Pour délibérer, un jury d'experts sera présidé par **Emmanuel Sauvage**, cofondateur et directeur général du groupe Evok Hôtels Collection. Les membres du jury :

- **Catherine Quérard**, présidente du Groupement des hôtelleries & restaurations de France (GHR)
- **Marie Carcassonne**, fondatrice et CEO de l'agence Dynamo, entreprise certifiée B Corp
- **Adrien Boissaye**, cofondateur du groupe Le Perchoir
- **Grégoire Benoit**, cofondateur et directeur des opérations d'Edgar Suites
- **François Bernard**, directeur artistique de l'enseigne AMPM
- **Hervé Duperret**, directeur général adjoint de Forstyle Hotels Collection
- **Baptiste Vandaele**, designer graphique à l'origine des dessins et créations de bon nombre des hôtels Mama Shelter.
- **Isabelle Charrier**, éditrice et directrice de la rédaction de *Sense of WELLNESS Magazine*

Pour participer aux Innovation Awards, [candidatures en ligne](#) jusqu'au 06/09/24.

Annnonce des nominés, après délibération du jury : début octobre 2024.

Vote du public en ligne : jusqu'au 04/11/24 sur la plateforme dédiée.

Sélection des gagnants selon le ratio 70% (vote du jury) / 30% (vote du public).

OSER PROTÉGER LA PLANÈTE

"Manger mieux" : carte blanche à l'association
Cantines responsables

EquipHotel Paris 2024 braque les projecteurs sur l'approvisionnement écoresponsable en restauration collective.

La journée du 6 novembre 2024 sera consacrée à **la restauration collective**. À cette occasion, l'association Cantines responsables organise une conférence **sur la thématique du « manger mieux » dans le secteur médico-social**. Le même jour se tiendra le concours Gargantua du meilleur cuisinier de collectivité en région Ile-de-France (sur la Scène Ouverte), ainsi que des prises de parole d'acteurs clés de la restauration collective tels que Restau'Co, le SNRC, le FCSI, Resto France Expert, le CINOV et l'association Bleu-Blanc-Cœur. Ils interviendront sur **des sujets comme le zéro plastique, le réemploi ou encore la connectivité en cuisine**.



À ne pas manquer le 6 novembre 2024, sur la Scène Ouverte : le concours Gargantua du meilleur cuisinier de collectivité.

- [En savoir plus sur l'association Cantines Responsables](#)

OSER CONFRONTER LES IDÉES

EquipHotel 2024 accueille la 7^{ème} édition de
La Fabrique du Tourisme

EquipHotel Paris 2024 reçoit les décideurs et investisseurs du secteur de l'hospitality.

La 7^e édition de la Fabrique du Tourisme, organisée par Bpifrance, MKG Consulting et Extendam, aura lieu le jeudi 7 novembre 2024 sur le salon EquipHotel. **Ce rendez-vous réunira experts, décideurs et investisseurs de l'hospitality.** Au total, une cinquantaine de personnalités seront invitées à réfléchir aux leviers de l'IA, notamment pour optimiser l'usage des ressources naturelles, la gestion des déchets et l'amélioration de la satisfaction des clients et salariés. Une restitution, ouverte au public, est prévue le même jour, à 10h30, sur la Grande Scène du salon.

- [En savoir plus sur La Fabrique du Tourisme](#)

SAVE THE DATE :

Rendez-vous le 9 octobre 2024 pour une conférence de presse EquipHotel autour des enjeux du secteur CHR dans un contexte post-JO.

Plus d'informations à venir.

*

DÈS MAINTENANT :

Demandez votre accréditation presse pour vous rendre au salon EquipHotel 2024.
Pour vous inscrire, envoyez prénom, nom, média, mail et téléphone à :

accreditationeh@14septembre.com



EQUIPHOTEL

Home of Hospitality

Tech & Services
Design
Wellness
Foodservice

3-7 NOV 2024
Paris

built by
RX In the business of
building businesses

Agence 14 Septembre

Pôle Taste & Travel

Mélanie Rodrigues – 06 49 75 55 16 – melanierodrigues@14septembre.fr
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 – antoinembemba@14septembre.fr