

## **EQUIPHOTEL PARIS 2024 - OSONS !**

*Une édition inspirée par l'audace et l'esprit d'équipe  
3 au 7 novembre 2024 à Paris, Porte de Versailles*

*Communiqué de presse - Mars 2024*

### ***EQUIPHOTEL x ENSCI - Les Ateliers Design et Hospitalités : Osez l'audace de la jeunesse***

**Le salon EquipHotel, en partenariat avec l'ENSCi – Les Ateliers, a invité 20 étudiants de cette école parisienne, premier établissement français d'enseignement supérieur public exclusivement consacré au design, à réfléchir aux nouvelles façons de vivre et recevoir dans l'hôtellerie et la restauration. Mais aussi aux nouvelles façons de concevoir dans un secteur en pleine mutation, entre crises sanitaire et économique, développement durable et attractivité des salariés en berne.**

*« Nous avons souhaité écouter les jeunes, pour découvrir et comprendre leurs façons d'appréhender les hospitalités en 2024. Nous cherchions un nouveau souffle et de l'audace. Nous les avons trouvés avec les étudiants de l'ENSCi-Les Ateliers.»*

**Béatrice Gravier, directrice du salon EquipHotel Paris 2024**

Ferme, rooftop, friche industrielle, tiers lieu, centre-ville, campagne, bureaux inoccupés... les étudiants ont eu carte blanche pour choisir le cadre de leur projet. Même scénario concernant les usages : dormir, se restaurer, travailler, cuisiner, rencontrer, prendre soin. Ce qui a inspiré aux 20 étudiants, 20 projets singuliers où l'hospitalité s'incarne aussi bien au cœur de vignes que dans un camping flottant, un « village vagabond » ou encore sous un « chapiteau culinaire »...

« Ni études de marché, ni cahier des charges n'ont été imposés en amont de ce partenariat. C'est donc par intuition, par intérêt ou par nécessité que ces jeunes créateurs et créatrices ont choisi et défini les contextes de leurs propositions. Chaque projet a consisté à définir une programmation de lieu, de services parfois, et à l'illustrer par une proposition d'aménagement pour de l'architecture intérieure et /ou extérieure. »

**Stéphane Villard, designer et directeur de projet à l'ENSCi-Les Ateliers**

De ces **20 regards** sur les hospitalités émergent **5 univers** :

**NOUVEAUX HORIZONS**, où les hospitalités sont pensées pour unir, réunir et partager

–

Recevoir ailleurs et autrement, cela peut prendre la forme d'une **tente posée sur la mer**, d'un **espace éphémère** partagé avec des artistes en résidence ou encore d'une grange **au milieu des vignes**, capable d'héberger des voyageurs mais aussi des vendangeurs et les réunir, le soir, autour d'une même table. Recevoir, cela peut être aussi **investir des édifices religieux**, en aménager certains espaces, et créer ainsi tout un maillage du territoire sur une appli. Et puis, oser implanter **une immense table d'hôtes au cœur d'une cour**, qui mêle habitations et ateliers d'artisans d'art, c'est pouvoir réunir riverains, citadins et curieux le temps d'un repas, buffet ou autre cocktail de vernissage, où chacun est servi dans des assiettes, coupes, coupelles, verres... créés in situ. Une façon de tester ces créations avant d'en faire éventuellement l'acquisition. Une façon surtout d'incarner et promouvoir un circuit ultra court...

**LIEUX EN TRANSITION ET INTERSTICES**, où les voyageurs séjournent en terrains méconnus –

Les villes ne manquent pas de bâtiments en chantier. Pourquoi les laisser inoccupés ? Surtout s'ils sont bien situés et pourvus de belles vues. Les voyageurs, en quête de **lieux insolites et éphémères** pour dormir, pourraient être séduits par l'idée d'une tente – « en attente » - perchée au dernier étage d'un immeuble en rénovation, qui surplombe la vie d'une ville... Et pourquoi ne pas s'emparer aussi de ces interstices entre les bâtiments urbains pour y créer des **lieux hybrides, lumineux, envahis de verdure**, où l'on viendrait boire, manger, s'étendre, se détendre, écouter l'autre, faire des rencontres...

**ESPACES THÉMATIQUES**, où l'on fait la part belle à tout ce qui fait du bien –

Un lieu entièrement dédié à la **musique**. Un autre, à la **danse**... Avec des salles de répétitions, des espaces dédiés aux représentations, mais aussi un bar, un restaurant, une bibliothèque, une boutique, des chambres pour séjourner en résidence d'artistes ou en touristes... Parce que l'espace thématique va bien au-delà d'une déco ou d'un

décor. Tout comme la salle de sport se fait aussi **salle de « mieux être »**. Quant au lieu de retraite, sas anti-stress, il invite à une **communion avec l'air et la lumière...**

**HOSPITALITÉ PUBLIQUE**, où l'on se rassemble pour mieux vivre ensemble –

Que ce soit sous un **chapiteau mobile** et éphémère, autour d'un **four à bois** ou dans le cadre d'une **tablee pour tous** en centre-ville, ce qui se mange et ce qui se boit est pensé, préparé, présenté pour rassembler en un même lieu. Parce que **le bon fédère** tout le monde, partout, à toute heure...

**EXTENSIONS**, où l'on s'échappe grâce à la nature, l'air et l'imaginaire –

Aménager un toit en **terrasse arborée**, réhabiliter une grange en **terrain de jeu** pour petits et grands, oser les **modules superposables** et démontables pour voyageurs en attente dans un aéroport... Ces extensions offrent de nouvelles sensations, d'autres expériences, tout en répondant à des besoins d'espace et de prise de recul sur un monde où tout s'accélère...

**Les 20 projets font chacun l'objet d'une vidéo de présentation. Ils seront également exposés au salon EquipHotel du 3 au 7 novembre 2024 hall 7.3 / « Innovation Lab »**

**EQUIPHOTEL Paris 2024 x ENSCI – Les Ateliers :  
l'histoire d'un mode opératoire**

- **4 mois de travail** : d'octobre 2023 à janvier 2024.
- **20 étudiants** : tous en création industrielle à l'ENSCI-Les Ateliers.
- **3 professionnels** : Stéphane Villard, designer et directeur de l'atelier de projet ENSCI & EQUIPHOTEL, Patrick de Glo de Besses, designer et directeur associé de l'atelier de projet ENSCI & EQUIPHOTEL, ainsi que Camille Chambon, coordinatrice pédagogique de l'atelier, ont guidé et accompagné les étudiants, au gré de 2 rendus intermédiaires.
- **20 projets** : à l'issue des 4 mois de réflexions et de l'usage d'outils tels que la 3D et l'intelligence artificielle, 20 projets originaux ont vu le jour.

L'École Nationale Supérieure de Création Industrielle est placée sous la double tutelle des ministères chargés de la Culture et de l'Industrie. Première école entièrement consacrée au design en France, elle cultive, défend et transmet depuis 40 ans l'idée du design en tant que création industrielle.

L'ENSCI-Les Ateliers forme des créateurs industriels polyvalents et singuliers, capables d'intervenir et de repenser les formes, usages et moyens des multiples champs sociétaux. Elle privilégie une approche globale, pragmatique et partenariale qui relie et met en action tous les acteurs de ces champs. Elle convoque à la fois l'apprentissage par le faire et la mise en action de la pensée. Deux diplômes sont délivrés en formation initiale : Designer textile et Créateur industriel, chacun élevé au grade de Master. Elle se situe à la 40ème place des 800 meilleures écoles et universités au monde. <https://www.ensci.com/>

#### 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](http://www.equiphotel.com)

#### À propos de RX

[RX](#) est un leader mondial d'événements et de salons. RX s'appuie sur son expertise sectorielle, les données et la technologie pour le développement des entreprises, des collectivités et des individus. Présent dans 25 pays et sur 42 secteurs d'activité, RX organise près de 350 événements par an. [RX](#) s'engage à créer un environnement de travail inclusif pour tous ses collaborateurs et collaboratrices. RX permet aux entreprises de se développer grâce à la donnée et aux solutions numériques. RX fait partie de RELX, un fournisseur mondial de données, d'outils d'analyses et de décisions pour les professionnels et les entreprises. Pour plus d'informations, visitez le site [www.rxglobal.com](http://www.rxglobal.com).

[RX France](#) est créateur de places de rencontres à forte valeur ajoutée, leaders sur une quinzaine 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, Big Data & AI Paris, MIPCOM, Paris Photo, Maison&Objet\* et bien d'autres... Nos événements se déroulent en France, à Hong Kong, en Italie et au Mexique. Pour plus d'informations sur [www.rxglobal.fr](http://www.rxglobal.fr)

\*Organisé par la SAFI, filiale de RX France et Ateliers d'Art de France

---

#### Contact Média Agence 14 Septembre

##### Pôle Design / Architecture

Stéphanie Morlat - 06 11 35 39 01  
[stephaniemorlat@14septembre.com](mailto:stephaniemorlat@14septembre.com)  
Antoine Mbemba - 06 72 37 13 51  
[antoinebemba@14septembre.fr](mailto:antoinebemba@14septembre.fr)

##### Pôle Taste & Travel

Mélanie Rodrigues - 06 49 75 55 16  
[melanierodrigues@14septembre.fr](mailto:melanierodrigues@14septembre.fr)  
Georgia Azzolin - 06 11 35 26 88  
[georgiaazzolin@14septembre.fr](mailto:georgiaazzolin@14septembre.fr)