



EquipHotel 2026 : La durabilité, nouveau marqueur de l'hospitalité de demain

Réemploi, circuits courts, fabrication française et savoir-faire : les nouveaux codes d'une hospitality plus responsable et désirable

Du 2 au 5 novembre 2026, à Paris Expo Porte de Versailles, EquipHotel, le salon international de référence dédié aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, réunira plus de 1 200 exposants et 80 000 participants autour de sa thématique 2026 : « L'hospitalité plurielle ».

À travers ses conférences, ses espaces d'inspiration et les innovations présentées par ses exposants, cette nouvelle édition mettra en lumière les grandes transformations qui redessinent le secteur. Parmi elles, la durabilité s'impose aujourd'hui comme un enjeu majeur, non seulement pour répondre aux nouvelles attentes des clients et des équipes mais aussi comme un véritable levier de différenciation pour les établissements.

Consommer autrement, privilégier la qualité plutôt que la quantité, penser le cycle de vie d'un produit, réduire son impact environnemental ou encore valoriser les savoir-faire locaux : la transition vers une hospitality plus responsable ne se résume plus à une contrainte réglementaire. Elle traduit une nouvelle manière de concevoir les lieux, les objets et les expériences où le sens, la transparence et la pédagogie deviennent essentiels.

Réemploi et économie circulaire : donner une nouvelle vie aux objets

Réduire son empreinte environnementale, c'est aussi apprendre à regarder autrement les ressources déjà existantes. Le réemploi et l'économie circulaire s'imposent progressivement comme des réponses concrètes pour les hôtels et restaurants en quête d'identité, d'authenticité et d'une consommation plus raisonnée.

Cette vision sera notamment portée sur EquipHotel par **Cartel de Belleville**. Dans son atelier de Saint-Denis, la marque restaure et personnalise des assises issues du réemploi, donnant une seconde vie à plus de 4 000 pièces de mobilier. Une démarche qui démontre que l'économie circulaire peut également devenir une source de créativité et de singularité pour les lieux d'hospitalité.

Circuits courts et fabrication française : le retour du bon sens

La proximité et la transparence deviennent des attentes fortes des consommateurs. Selon le 5^e baromètre Kantar réalisé pour Pourdebon.com, **39 % des clients de restaurant privilégient les établissements qui s'approvisionnent dans un rayon de 200 kilomètres**, tandis que **37 % souhaitent davantage de transparence sur l'origine des produits servis**.

Dans l'univers de la gastronomie, cette recherche de sens sera illustrée par **Æpicurien**, créé dans le Gers par deux apiculteurs passionnés qui valorise un miel d'exception et réinvente son usage avec des formats innovants adaptés aux professionnels de l'hospitality.

Cette démarche se retrouve également dans la réduction des emballages à usage unique. **Delaferme** proposera sa « fontaine à yaourt », une solution destinée à l'hôtellerie permettant de réduire jusqu'à **90 % l'utilisation de plastique** par

rapport aux portions individuelles, tout en répondant aux exigences de démarches RSE telles qu'ÉGALIM, Clé Verte ou Écotope.

Le « fabriqué en France » est également au cœur des nouvelles attentes. Selon une étude OpinionWay pour la Chambre de commerce et d'industrie, **85 % des Français achètent des produits fabriqués en France et 89 % souhaitent en consommer davantage.**

Dans le domaine de l'aménagement, **Home Spirit**, entreprise familiale fondée en 1965, illustrera cette volonté de produire localement avec des canapés entièrement fabriqués en France, personnalisables et conçus dans une logique de durabilité, de réparabilité et de recyclabilité.

Artisanat et savoir-faire : le temps long comme nouvelle valeur

À l'heure d'une consommation plus raisonnée, les objets qui traversent le temps retrouvent une place centrale. La noblesse des matériaux, la précision du geste, la transmission des techniques et la qualité d'exécution deviennent des critères essentiels dans la conception des espaces d'hospitality.

Cette recherche d'excellence sera incarnée par **Jules Pansu**, maison familiale fondée en 1871 et spécialiste du tissage jacquard français qui fait dialoguer patrimoine et création contemporaine à travers ses tapisseries, coussins, plaids, luminaires et pièces de mobilier.

Elle se retrouve également chez **Ralph M**, entreprise labellisée **Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV)** installée en Anjou, qui conçoit et fabrique dans son atelier français des canapés, fauteuils et tables basses haut de gamme, mettant à l'honneur la noblesse des matériaux, la personnalisation et l'excellence artisanale.



©Château de Roumare - Étage 1
Home Spirit –
Agathe Périér



©Restaurant Mamenakane -
Cartel de Belleville



© Jules Pansu - Hôtel Villa Colette -
Philippe Starck - Julius Hirtzberger

EquipHotel 2026, observatoire d'une hospitalité plus durable

À travers ses conférences, ses démonstrations, ses espaces expérimentiels et les solutions présentées par ses exposants, EquipHotel 2026 donnera aux professionnels les clés pour repenser leurs établissements face aux nouveaux défis environnementaux et sociétaux.

Car la durabilité ne se limite plus à une démarche de responsabilité : elle devient un véritable marqueur d'identité, une nouvelle promesse d'expérience client et un terrain d'expression pour les acteurs qui imaginent l'hôtellerie et la restauration de demain.



©Ralph M



©Ralph M

A 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 référence du secteur de l'Hospitality tous les deux ans à Paris. L'événement rassemble plus de 1200 entreprises exposantes, à 30% étrangères, à travers 4 grands univers : Tech&Services, Wellbeing, Design et Foodservice. Cette offre unique est la plus complète des salons internationaux de l'hôtellerie-restauration. Elle présente les sociétés françaises et internationales leaders sur leur secteur comme les jeunes entreprises innovantes qui imaginent les expériences dans l'hôtel et le restaurant de demain. La manifestation attire 80 000 décideurs du CHR : chefs, restaurateurs, hôteliers, architectes, décorateurs, investisseurs, cafetiers, brasseurs, gestionnaires de collectivités, bureaux d'étude, installateurs. Pendant 4 jours, ces professionnels ont l'opportunité de rencontrer de nouveaux fournisseurs et de découvrir leurs nouveautés. EquipHotel est également le hub des tendances et des innovations de l'Hospitality : conférences, masterclass, espaces d'inspiration mis en scène par les meilleurs architectes et experts... EquipHotel du 2 au 5 novembre 2026 www.equiphotel.com

A propos de RX

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 organise des événements en face-à-face, digitaux ou hybrides, 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 Top Resa, MIPCOM, MIPTV, Paris Photo, Maison&Objet* et bien d'autres... Nos événements se déroulent en France, à Hong Kong, en Italie, au Mexique 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, leader mondial d'outils d'analyse et de décision basés sur l'information et les données pour des clients professionnels. www.rxglobal.com

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

Contacts presse
Bureau de presse Pascale Venot

Emma Galizzi
emmagalizzi@pascalavenot.fr
06 30 89 19 07
Nathalie Arnal
nathalie@pascalavenot.fr
06 07 01 48 24