BAR ET SNACKING :
LES NOUVELLES PROPOSITIONS QUI ONT LA COTE À L'HÔTEL

Des boissons sans alcool aux infusions bio, en passant par les petits plats inspirés des produits locaux, l'offre de bar et de snacking évolue à l'hôtel. Le voyageur veut du bon qui lui fait du bien, même pour un en-cas entre deux rendez-vous. Décryptage de 3 tendances qui ont le vent en poupe et font écho à l'étude Coach Omnium pour le salon EquipHotel sur « les attentes des clientèles hôtelières en 2026 ».[1]



Necense — visuel exposant

[1] Étude quali-quantitative, réalisée en face à face. 1 309 personnes approchées et 603 répondants (toutes tranches d'âges, tous profils de voyageurs, tous profils d'hôtels fréquentés) –

PETIT DÉJEUNER : LE BIO ET LE NATUREL DONNENT LE TON

59% des clients prennent systématiquement leur petit déjeuner à l'hôtel et 93 % des voyageurs évoquent un intérêt pour les produits sans gluten et sans lactose, selon l'étude Coach Omnium pour EquipHotel 2026. Un constat qui confirme le succès des propositions bio, végétales ou encore qui répondent aux allergies de chacun, en particulier au petit déjeuner.

Thés bio (Richeerz), infusions ou aromatisants naturels (Rouages), préparations détox (L'Infuseur), breuvages bons pour la santé (Boissons Mé-Mé) ou autres alternatives à la crème fraiche (Bjorg) séduisent une clientèle de plus en plus sensible à l'origine de ce qu'elle mange et de ce qu'elle boit. À cela s'ajoute l'envie de surprendre les papilles pour mieux fidéliser, par exemple avec un thé naturel à la sève d'arbre ou encore avec un thé pétillant bio. Les deux étant servis froids, par temps chauds.

BAR : LE « SANS ALCOOL » DÉPASSE L'EFFET DE MODE

32 % des voyageurs plébiscitent le bar comme « un service apprécié » dans un lobby, selon l'étude Coach Omnium pour EquipHotel 2026. Un bar qui devient destination, lieu d'émotions, de sensations et de souvenirs. Et l'offre sans alcool relève des expériences à tester, instagrammer, recommander à d'autres.





Cocktailito — © 2026 Le Studio de Fanfan

Vins, bières, cocktails, spiritueux… du Spritz à la « ginger beer », ils se déclinent tous en version « soft » et de plus en plus souvent, aussi, en bio (Necense, Cocktailito, No Low Drinks by Nimbah). Un effet de mode ? Les chiffres prouvent le contraire. On estime à 300 millions d'euros le marché des boissons no/low en France. Un chiffre qui serait en croissance de 30 % depuis 2022. Autre constat : 30 % des consommateurs no/low placent leur santé au premier plan (source : France ArgriMer – 2026).



Necense — © monsieurhuman

SNACKING : LES PRODUITS ET SAVOIR-FAIRE LOCAUX DEVIENNENT UNE VALEUR SÛRE

60 % des voyageurs accordent une grande importance aux produits locaux et/ou régionaux, contre 32 % en 2022, selon l'étude Coach Omnium pour EquipHotel 2026. Une réalité qui influence l'offre de snacking à l'hôtel. Et ce, que ce soit dans le minibar d'une chambre, le bar d'un lobby ou encore celui d'une plage ou d'une piscine.

La clientèle veut profiter d'une échappée, d'un voyage, pour goûter aux saveurs locales et apprécier le savoir-faire d'une maison de renom.

Snacks, fruits secs, produits apéritifs, chocolats, biscuits – personnalisés (Le Petit Biscuit Français, Shanty Biscuits…) ou non –, sauces, condiments, jus de fruits… tous peuvent se distinguer en mettant en avant une entreprise familiale (Esprit Gourmand, Maison Constanti…), la transmission d'un tour de main (La Raviole française, Le Bonbon français, Le Chocolat des Français…) ou encore une région (Les Vergers de la Silve, Les Canards du Val de Luce…). Autant de singularités qui vont susciter la curiosité des gourmets et gourmands.

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 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@pascalevenot.fr
06 30 89 19 07
Nathalie Arnal
nathalie@pascalevenot.fr
06 07 01 48 24