

EQUIPHOTEL

L'hospitalité plurielle

Foodservice
Design
Wellbeing
Tech & Services

2–5 NOVEMBRE 2026

Paris Expo Porte de Versailles

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

A propos d'EquipHôtel

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 l'attention des journalistes

Retrouvez sur le site equiphotel.com toutes les informations sur les exposants et les conférences et dans l'espace presse https://www.equiphotel.com/fr-fr/presse.html, tous les communiqués de presse et dossiers de presse concernant le salon.

Bienvenue à EquipHotel 2026 !

L'hospitalité se réinvente. Les façons de voyager, de séjourner, de travailler et de se retrouver évoluent, tout comme les attentes des voyageurs. Aujourd'hui, plus qu'un lieu où dormir, ils recherchent des expériences singulières, du confort, des attentions personnalisées, des émotions et des souvenirs à partager.

De la cabane en forêt au palace urbain, du restaurant au spa, du lobby aux espaces de vie, l'hospitalité s'exprime désormais sous de multiples formes. Elle repousse ses frontières, invente de nouveaux usages et fait de chaque lieu une occasion de créer une expérience mémorable.

Mais cette transformation s'accompagne aussi de nouveaux défis. Comment concilier excellence et accessibilité, innovation et relation humaine, créativité et responsabilité ? Comment intégrer les nouvelles technologies et l'intelligence artificielle tout en préservant la place essentielle de l'humain ? Comment répondre aux nouvelles aspirations des voyageurs tout en tenant compte des réalités économiques et environnementales de ceux qui les accueillent ?



C'est tout le sens du thème que nous avons choisi pour cette édition 2026 d'EquipHotel : « L'hospitalité plurielle ».

Pendant quatre jours, nous invitons l'ensemble des acteurs de l'hospitalité à explorer cette diversité et à imaginer ensemble les réponses aux enjeux de demain. Du design à la restauration, de la technologie au bien-être, EquipHotel fait dialoguer les savoir-faire, les idées et les innovations.

À travers les nouveautés de nos exposants, les espaces d'inspiration et les expériences immersives, cette édition donne à voir les multiples visages de l'hospitalité. D'Exclusive Collection, qui célèbre les savoir-faire et l'excellence, à l'exposition Do not disturb, consacrée à l'intimité, en passant par l'Atelier Rouge, qui réinvente l'expérience du bar, EquipHotel invite les professionnels à explorer de nouvelles perspectives. Les conférences et les échanges avec les experts viennent prolonger ces découvertes et apporter des réponses concrètes aux enjeux du secteur.

Notre ambition est de donner à chacun les moyens d'imaginer une hospitalité qui conjugue émotion, innovation et performance, capable de créer des expériences mémorables pour les voyageurs et de la valeur durable pour les professionnels. Je vous souhaite une très belle édition 2026 d'EquipHotel, riche en découvertes, en rencontres et en inspirations.

Béatrice Gravier
Directrice du salon EquipHotel



SOMMAIRE

1. EquipHotel 2026 en quelques chiffres

2. « L'hospitalité plurielle », fil rouge de l'édition 2026

2.1 Une hospitalité sur tous les terrains
2.2 Une hospitalité d'expériences
2.3 Une hospitalité raisonnée
2.4 Les voyageurs redessinent l'expérience hôtelière

3. Les nouveautés et temps forts d'EquipHotel 2026

3.1 Exclusive Collection by EquipHotel
3.2 « Do not disturb, éloge de l'intime »
3.3 L'Atelier Rouge : le bar devient une destination à part entière
3.4 Le Lounge des Chefs
3.5 HITEC Paris
3.6 Commercial Strategy Forum Paris – HSMAI Europe

4. Les 4 univers d'EquipHotel

4.1 Design
4.2 Foodservice
4.3 Wellbeing
4.4 Tech & Services

5. Les grandes tendances de l'hospitalité en 2026

5.1 La lumière au cœur de l'expérience
5.2 Piscines et espaces aquatiques : de nouveaux territoires d'expérience
5.3 Le wellness change de dimension
5.4 Durabilité : concilier responsabilité et désirabilité
5.5 Intimité et personnalisation : de nouvelles attentes
5.6 Les nouveaux usages alimentaires
5.7 Le bar, le lobby et les espaces communs deviennent des lieux de vie
5.8 La technologie au service de l'humain et de la performance

6. Les prix, Awards et concours d'EquipHotel 2026

6.1 EquipHotel Innovation Awards
6.2 Prix de la Personnalité de l'hospitalité 2026 – Yonder x EquipHotel
6.3 ABF Shaker Challenge
6.4 Les trophées pet-friendly par MyPetAgency
6.5 Meilleur Réceptionniste de France, Trophée David Campbell par l'AICR
6.6 Le Parcours Luxe EquipHotel by DELPORTE HOSPITALITY
6.7 Le trophée du Meilleur petit -déjeuner, trophée spécial Hôtellerie par Tables&Auberges de France
6.8 Le NextGen Hospitality Challenge — « Quel hôtel pour demain ? »
6.9 Le Championnat de France de Massage® « Les Meilleures Mains de France »

7. Les temps forts du salon

8. Conférences & grands rendez-vous

9. Les Top exposants

10. Informations pratiques

11. Plan du salon

12. Les partenaires officiels

1

EQUIPHOTEL 2026
En quelques chiffres

1100
EXPOSANTS

40%
D'EXPOSANTS INTERNATIONAUX

80 000
PARTICIPANTS ATTENDUS

133
PAYS REPRÉSENTÉS

115
CONFÉRENCES ET TABLES RONDES

265
INTERVENANTS

4
UNIVERS : DESIGN / FOODSERVICE / WELLBEING / TECH & SERVICES

2 « L'HOSPITALITÉ PLURIELLE », fil rouge de l'édition 2026

2.1 Une hospitalité sur tous les terrains

L'hospitalité se réinvente pour répondre à des voyageurs aux attentes toujours plus diversifiées, du camping au palace, en ville comme à la campagne. Face à la multiplication des formats d'hébergement, les acteurs du secteur explorent de nouveaux modèles pour s'adapter aux usages. L'enjeu : affirmer une identité distinctive et se démarquer dans un marché toujours plus concurrentiel.

2.2 Une hospitalité d'expériences

L'hôtellerie mise sur l'expérience client pour transformer chaque séjour en un moment unique, riche en émotions et en souvenirs. De la chambre au spa, du restaurant aux activités, chaque espace devient une opportunité de surprendre et de séduire. L'enjeu : mobiliser les équipes autour d'une vision commune pour renforcer l'attachement des clients et les fidéliser durablement.

2.3 Une hospitalité raisonnée

L'hôtellerie accélère sa transition vers un modèle plus responsable, conciliant impératifs économiques et exigences environnementales, jusqu'aux établissements les plus prestigieux. La sobriété s'impose comme un nouvel enjeu stratégique, soutenu par l'intelligence artificielle pour optimiser les opérations et simplifier les procédures. Face à ces mutations, des experts décryptent les leviers pour accompagner le secteur vers une hospitalité plus durable et performante.

2.4 Les voyageurs redessinent l'expérience hôtelière

L'étude Coach Omnium, révélée le 8 octobre,met en lumière les nouvelles attentes des voyageurs

- **58 %** préfèrent un accueil assuré par un réceptionniste ;
- **42 %** réservent directement auprès de l'hôtel ;
- près de **6 voyageurs sur 10** apprécient que certaines de leurs préférences soient anticipées ;
- **82 %** considèrent le spa important ou indispensable en haut de gamme ;
- **91 %** sont intéressés par les produits faits maison au petit-déjeuner.

3 LES NOUVEAUTÉS ET TEMPS FORTS d'EquipHotel 2026

3.1 Exclusive Collection by EquipHotel

Près de 1 000 m² dédiés à une nouvelle vision de l'hospitalité haut de gamme. Pour son édition 2026, EquipHotel inaugure Exclusive Collection by EquipHotel, un nouvel espace d'exposition réunissant des exposants français et internationaux qui réinventent les codes du luxe hôtelier.

À la croisée du design, de la création contemporaine et des savoir-faire d'exception, cet espace met en lumière des maisons et des marques aux approches singulières, où l'exigence esthétique dialogue avec l'innovation et l'engagement durable. Une vitrine inspirante de l'hospitalité premium, pensée comme un terrain d'expression pour celles et ceux qui façonnent les lieux et les expériences de demain.

La présence des Entreprises du Patrimoine Vivant (EPV) valorise l'excellence de ces savoir-faire français et la richesse d'un patrimoine artisanal d'exception et incarne une vision durable et désirable du secteur, où authenticité, création contemporaine et excellence artisanale se conjuguent pour imaginer les lieux de demain.



3.2
« Do not disturb, éloge de l'intime »

À l'heure de l'hyperconnexion et de la surexposition, l'intime s'impose comme une nouvelle forme de luxe. EquipHotel explore cette aspiration contemporaine à travers « Do not disturb, éloge de l'intime », une exposition inédite inscrite au cœur de son édition placée sous le signe de « l'hospitalité plurielle ».

En détournant le célèbre « Please do not disturb », l'exposition invite à porter un nouveau regard sur les espaces privés de l'hôtellerie. Chambre, salon, salle de bain, patio ou terrasse deviennent autant de lieux de retrait, propices au calme, à la contemplation et à la reconnexion à soi. À travers différentes propositions scénographiques, architectes, designers et artistes explorent les nouvelles expressions du luxe, où l'attention portée aux matières, aux détails et aux usages prime sur la démonstration. Une réflexion sur une hospitalité plus personnelle, sensible et authentique, dans laquelle l'expérience vécue devient un véritable marqueur de différenciation.

Conçue en partenariat avec le Réseau Excellence des Entreprises du Patrimoine Vivant et le Mobilier national, l'exposition donne carte blanche à cinq talents créatifs. Architectes, designers et artistes y croisent leurs regards pour faire dialoguer création contemporaine, excellence des savoir-faire français et engagement durable.



Studio W&I et Jean-Michel Wilmotte : l'exigence du détail

Figure majeure de l'architecture et du design, Jean-Michel Wilmotte incarne une approche exigeante de la création, fondée sur la culture du détail, l'innovation et la transmission. À travers l'univers de Wilmotte & Associés, l'architecture dialogue avec les usages et les évolutions contemporaines pour imaginer des espaces où fonctionnalité et esthétique se conjuguent.

Une approche qui fait écho aux enjeux de l'hospitalité haut de gamme, où chaque choix contribue à façonner une expérience singulière.



Paul Emilieu Marchesseau : concevoir autrement les espaces et les usages

Fondateur d'Emilieu Studio, Paul Emilieu Marchesseau développe une approche transversale de l'architecture intérieure et du design, attentive aux relations entre les objets, les lieux et les expériences. Son travail associe recherche, création et transmission, avec une attention particulière portée à l'éco-conception et à l'économie circulaire.

Une vision qui interroge la manière de concevoir es espaces durables, adaptés aux usages et capables de susciter une véritable émotion.



Maison A&G : l'intérieur comme œuvre collective

Fondée par Audrey et Gabrielle, Maison A&G défend une architecture intérieure où la maîtrise des usages, des techniques et des processus occupe une place centrale.

Du résidentiel aux projets d'envergure, l'agence privilégie le dialogue entre expertises et la collaboration avec des artisans et des maisons d'exception. Sa démarche met en lumière une conviction essentielle : la qualité d'un intérieur repose autant sur la vision créative que sur la précision de sa réalisation et la richesse des savoir-faire réunis.



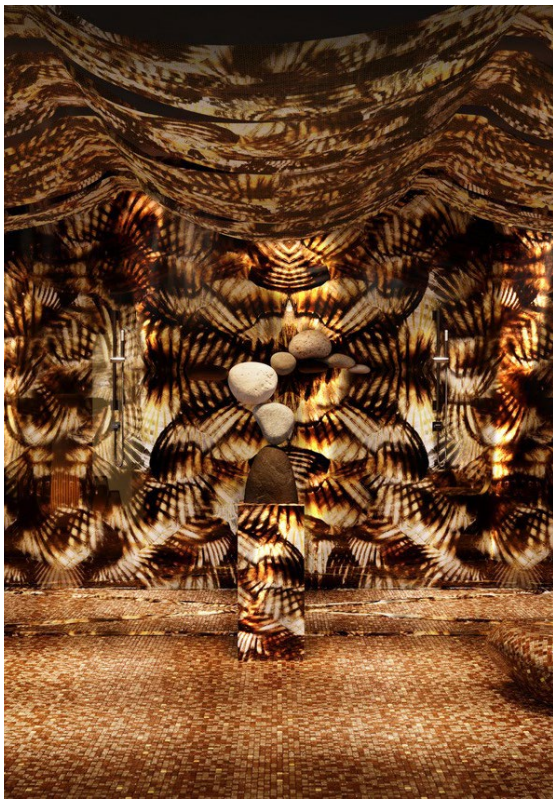
Mathilde de l'Ecotais :
une expérience sensible
de la matière et du vivant

Artiste, designer et scénographe, Mathilde de l'Ecotais explore les liens entre l'humain et le vivant à travers la matière, la lumière et l'eau. Nourrie par son parcours de photojournaliste, sa démarche croise recherche esthétique, engagement sociétal et durabilité. Son univers ouvre une réflexion sensible sur la perception des espaces et la place des éléments naturels dans la création d'ambiances singulières, où l'émotion naît de la rencontre entre les matières et les sens.

Au-delà des propositions créatives, ***Do not disturb, éloge de l'intime*** met en lumière la richesse des savoir-faire français et leur capacité à nourrir les nouvelles expressions de l'hospitalité. En associant le Réseau Excellence des Entreprises du Patrimoine Vivant et le Mobilier national, EquipHotel affirme la place essentielle des métiers d'art, de la maîtrise du geste et du travail de la matière dans la création contemporaine. Présentée comme un dialogue avec l'innovation, l'éco-conception et les nouveaux usages, cette rencontre entre patrimoine et création ouvre des perspectives pour une hospitalité plus durable, singulière et porteuse de sens, où le choix des matériaux, la qualité d'exécution et l'attention portée aux détails participent pleinement à l'expérience.

Installée au cœur du nouvel espace ***Exclusive Collection by EquipHotel***, qui réunit près de 1 000 m² d'exposants français et internationaux, l'exposition s'inscrit dans une réflexion plus large sur les nouveaux codes du luxe hôtelier. Elle rappelle que l'hospitalité ne se résume pas à un lieu ou à un service : elle se construit dans une atmosphère, une attention et une émotion, jusqu'à offrir à chacun le luxe rare d'un moment à soi.







3.3
L'Atelier Rouge : le bar devient une destination à part entière

Le bar ne se contente plus de servir des boissons. Il devient un lieu de vie, de rencontres et de découvertes, où l'ambiance, la créativité et le savoir-faire participent pleinement à l'expérience. Cocktails signatures, mocktails, créations de baristas, nouveaux rituels de dégustation : les codes évoluent et le bar s'affirme comme une destination à part entière, capable de séduire une clientèle en quête de convivialité et de sensations.

Pour illustrer cette transformation, EquipHotel 2026 confie la création de son bar signature de 400 m² à Paris Society Consulting et à l'agence de design Saguez & Dash. Ensemble, ils ont imaginé L'Atelier Rouge, un espace immersif qui invite les visiteurs à découvrir l'univers de la mixologie et des boissons sous un angle inédit : celui de la transmission, de la transparence et du partage.



Un parcours sensoriel en trois temps

L'expérience commence par un couloir sensoriel, véritable entrée en matière où les sens sont sollicités pour éveiller la curiosité et préparer à la dégustation.

Elle se poursuit dans un laboratoire ouvert, où les gestes, les techniques et les savoir-faire se dévoilent. Ici, la préparation des boissons fait partie du spectacle. Le visiteur découvre les coulisses de la création, les ingrédients et les associations qui donnent naissance aux cocktails, mocktails et créations de baristas.

Enfin, le parcours s'achève dans un bar à l'atmosphère tamisée, pensé comme un lieu de convivialité et de dégustation. Une dernière étape où les découvertes prennent tout leur sens dans un décor qui participe pleinement à l'expérience.

À la carte, une sélection de trois cocktails, trois mocktails et trois boissons chaudes, illustrant la diversité des propositions et la place croissante accordée aux alternatives sans alcool.

Quand le design et les savoir-faire participent à l'expérience

L'Atelier Rouge illustre également l'importance de l'aménagement et de la scénographie dans la création d'un lieu singulier. Loin d'être un simple décor, chaque élément contribue à l'atmosphère et à l'identité du bar.

Pour donner vie à ce concept, Paris Society Consulting et Saguez & Dash se sont entourés de partenaires aux expertises complémentaires. Ecce Gusto intervient dans l'agencement tandis que les luminaires de DCW éditions, les revêtements d'Ege, les textiles de Kvadrat et les solutions décoratives de CoverStyl et Orac participent à la mise en scène des différents espaces.

L'univers du bar réunit également Akho Paris, BLMHD, HBES, Pernod Ricard France et SVEV Glassware dont les savoir-faire et les produits accompagnent l'expérience de dégustation, du service à la présentation des boissons.

À travers cette collaboration, L'Atelier Rouge démontre comment le design, les matières, les équipements et les arts de la table contribuent à transformer un simple moment de consommation en une expérience mémorable.

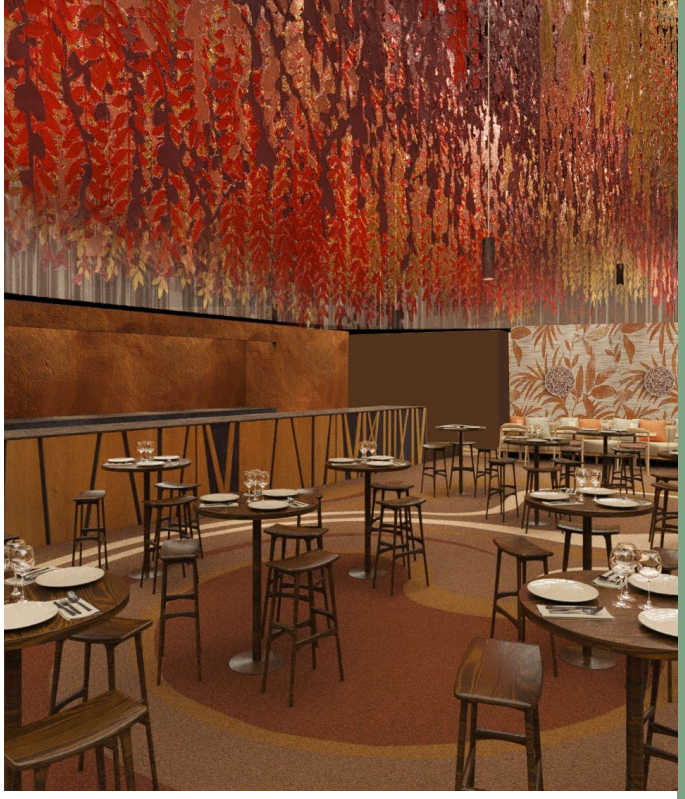
La programmation de L'Atelier Rouge

Hall 7.3

Lundi 2 novembre 2026 11h-12h	De la page blanche à l'Atelier Rouge, comment naît le concept ?
Lundi 2 novembre 2026 15h-16h	Au delà du visuel : l'univers olfactif et sonore au service de l'hospitalité
Lundi 2 novembre 2026 17h30	Cocktail d'inauguration de L'Atelier Rouge, en présence de Paris Society Consulting et de Saguez & Dash.
Mardi 3 novembre 2026 11h-12h	La marque comme levier de création de valeur
Mardi 3 novembre 2026 15h-16h	Le verrier et le barman : qui dessine le cocktail ?
Mercredi 4 novembre 2026 11h-12h	De l'idée à la destination : la méthode Paris Society Consulting
Mercredi 4 novembre 2026 15h-16h	Habiller un lieu : uniforme et identité graphique

3.4
Le Lounge des Chefs

Le Lounge des chefs, orchestré par les Maîtres Cuisiniers de France, met en lumière la restauration comme composante majeure de l'expérience d'hospitalité et véritable terrain d'expression. Du 2 au 5 novembre, quatre chefs aux univers singuliers se succéderont chaque jour aux fourneaux pour relever un défi culinaire et faire découvrir aux visiteurs leur vision de la gastronomie française.



Lundi
2 novembre 2026

Arnaud Viel, chef de La Renaissance à Argentan, distingué d'une étoile Michelin et de trois Toques Gault&Millau, proposera une cuisine créative nourrie par les traditions gastronomiques françaises.

Mardi
3 novembre 2026

Joël Philipps, chef de La Table du 5 à Barr, mettra à l'honneur une Alsace contemporaine, vivante et de saison, attentive aux produits et à leur environnement.

Mercredi
4 novembre 2026

Xavier Mathieu, à la tête de son restaurant à Joucas, également étoilé au Michelin et récompensé de trois Toques Gault&Millau, exprimera son attachement au terroir provençal et aux produits des marchés locaux, avec une approche qui s'ouvre aussi aux propositions végétariennes et véganes.

Jeudi
5 novembre 2026

Régis Legain, chef du Bosquet aux Ponts-de-Cé, célébrera les produits de saison et les richesses de la vallée de la Loire.

Au-delà de cette programmation culinaire, le Lounge se transforme en restaurant-galerie éphémère, accueillant une trentaine d'œuvres de l'artiste Caroline Karenine. Ses créations en papiers végétaux fragmentés et superposés dialoguent avec le mobilier et la scénographie du lieu pour composer un univers où les sens, les matières et les saveurs se rencontrent. Avec le soutien de partenaires spécialistes de l'hospitalité et un service assuré par les élèves de l'école hôtelière Médéric, le Lounge des chefs propose ainsi aux visiteurs une expérience immersive et conviviale, illustrant comment la restauration peut devenir un véritable levier de différenciation, d'émotion et de créativité dans l'expérience d'hospitalité.

À découvrir dans le pavillon 4 de Paris Expo – Porte de Versailles.



3.5
HITEC Paris

La technologie redessine en profondeur les contours de l'hospitalité. De l'expérience client à la gestion des établissements, elle ouvre de nouvelles perspectives pour les professionnels de l'hôtellerie-restauration, confrontés à des enjeux croissants de performance, de personnalisation et de durabilité. À travers son univers Tech & Services, EquipHotel place l'innovation au cœur des mutations du secteur et accompagne les professionnels dans l'évolution de leurs pratiques.

Intelligence artificielle, digitalisation des parcours clients, automatisation des services ou optimisation des ressources : les solutions technologiques transforment aussi bien les opérations quotidiennes que la relation avec les clients. L'enjeu est désormais de trouver le juste équilibre entre efficacité opérationnelle, qualité de service et dimension humaine, au cœur même de l'hospitalité.

En réunissant acteurs technologiques, fournisseurs de solutions et professionnels du secteur, EquipHotel entend favoriser les échanges autour de ces évolutions et mettre en lumière les innovations qui dessinent les établissements de demain. Ces transformations soulèvent des questions essentielles : comment intégrer les nouvelles technologies sans dénaturer l'expérience client ? Comment améliorer la performance des établissements tout en répondant aux attentes de personnalisation et aux exigences environnementales ? Et comment faire du numérique un véritable levier de différenciation ?

À travers son offre d'exposition, ses rencontres professionnelles et ses contenus dédiés, le salon rappelle que la technologie n'est pas une fin en soi, mais un outil au service d'une hospitalité plus agile, plus responsable et toujours centrée sur l'humain.

Un programme de conférences, réunissant experts internationaux, dirigeants, innovateurs et fournisseurs de solutions technologies autour des grands enjeux de l'industrie hôtelière mondiale est prévue **le jeudi 5 novembre au Pavillon 7.3 Grande Scène.**

Le programme de conférences - jeudi 5 novembre

Pavillon 7.3 Grande Scène.

10h-11h15	**Agents IA : de la promesse à la réalité, uels changements pour vos équipes ?** *Speaker : Simone Puorto, Founder Travel Singularity, Elegea*
11h30-12h30	**Quand la technologie s'éfface pour fluidifier le parcours client**
13h30-14h15	**Le défi des données clients : faire dialoguer technologies, équipes et expériences** *Speaker : David Poprawka, Innovation Strategist, Infor; Christos Andreopoulos, VP Information Systems & Technology, Oetker Hotels*
14h30-15h15	**Cybersécurité hôtelière : anticiper les menaces, renforcer la résilience** *Speaker : Gavin Allison, VP of IT, Yotel; Daniel Johnson, Strategic Advisor - EMEA, ProVision Partners; Valentin Valchev, CISO, Belmond; Adma Sturart Phipps, Associate Director and Offensive Security Lead, Grant Thornton UK Advisory & Tax LLP.*
15h30-16h45	**Humain ou machine ? Repenser le modèle opérationnel des hôtels** *Speaker : Ian Millar, Senior Lecturer, Ecole hôtellière de Lausane; Louis Poisson, Director Hospitality, Fiminco Group*





3.6
Commercial Strategy Forum Paris – HSMAI Europe

Comment les nouvelles attentes des clients et les technologies transforment les stratégies commerciale ? Le 5 novembre 2026, HSMAI Europe organise son premier **Commercial Strategy Forum Paris**, en partenariat avec EquipHotel Paris, au cœur du salon professionnel de référence de l'hôtellerie-restauration.

À l'heure où les comportements des voyageurs évoluent et où les outils technologiques redéfinissent les pratiques du secteur, les stratégies commerciales de l'hôtellerie se transforment. Marketing, ventes, distribution et optimisation des revenus doivent désormais s'articuler pour répondre aux nouvelles dynamiques du marché et accompagner la performance des établissements.

Ce premier forum parisien réunira des dirigeants, experts et professionnels de l'hôtellerie autour de ces enjeux, à travers des conférences, des tables rondes et des temps d'échange consacrés aux évolutions du secteur, aux innovations technologiques et aux nouvelles approches du développement commercial.

Organisé par HSMAI Europe au sein d'EquipHotel Paris, cet événement entend favoriser le partage d'expertise et les collaborations entre acteurs de l'hospitalité, afin d'accompagner les mutations d'un secteur en constante évolution.

4 LES 4 UNIVERS D'EQUIPHOTEL

De la conception d'un établissement à son exploitation quotidienne, EquipHotel réunit l'ensemble des solutions destinées aux professionnels de l'hospitalité.

4.1 Design

Architectes, designers et décorateurs repensent leur façon d'appréhender chantier, agencement, aménagement d'un hôtel ou d'un restaurant.
De la cabane dans les arbres à la suite « deluxe », de la « tiny house » à l'espace de coworking, le design est sur tous les terrains à EquipHotel Paris 2026, que ce soit pour gagner de la place dans un bungalow, agrémenter un dressing, aménager un espace pour travailler...
Le professionnel invite le client à se laisser surprendre par une « hospitalité d'expériences », où le confort prime et l'utile prend le pas sur le futile, « hospitalité raisonnée » oblige.

4.2 Foodservice

Du snack au restaurant gastronomique, du petit déjeuner jusqu'au dîner... la programmation d'EquipHotel Paris 2026 couvre tous les profils de lieux et de créneaux horaires dédiés à la restauration. Une hospitalité d'expériences, avec la découverte de nouvelles saveurs et le retour des dressages ou autres flambages en salle. Même dynamique du côté de la sommellerie et des métiers du bar, où cocktails et mixologie se veulent créatifs.. Le tout au gré d'une hospitalité raisonnée, où circuit court et respect des saisons donnent le ton.

4.3 Wellbeing

Secteur phare sur EquipHotel Paris 2026, le wellbeing investit tous les terrains, du spa à la thalasso, en passant par la salle de fitness et la literie de la chambre. Soins pour soi, reconnexion à sa soi et envie de se faire du bien incarnent une hospitalité à la fois d'expériences et raisonnée, pour un client en quête de sérénité, sans pour autant partir loin.Circuit court aussi dans la conception des produits de beauté, draps de nuit et de bain. Autant de pistes à suivre et de conseils à prendre lors de cette nouvelle édition du salon.

4.4 Tech & Services

De l'hôtelier indépendant jusqu'au groupe international, en passant par le franchisé, le membre d'une chaîne hôtelière ou le gérant d'un camping... EquipHotel Paris 2026 s'adresse aux professionnels de tous les terrains et leur propose des solutions liées à l'IA, ainsi que de nouvelles applications pour gagner du temps, gérer, organiser, déléguer...Autant d'outils intelligents et efficaces pour personnaliser une offre, un service, rénover pour durer, tout en restant rentable et attractif.

5 LES GRANDES TENDANCES de l'hospitalité en 2026

Message : EquipHotel est aussi un observatoire des transformations qui redessinent l'hôtellerie et la restauration.

5.1
La lumière au cœur de l'expérience

De l'art de faire toute la lumière...5 tendances observées pour donner toute sa place à la lumière dans l'hospitalité. Créer une ambiance On tamise, on module, on scénarise. L'éclairage évolue au fil de la journée et accompagne les différents moments de vie d'un établissement.Design By Us,DCW Éditions. Miser sur la couleur: Les luminaires s'affranchissent des codes traditionnels pour affirmer une véritable signature visuelle, Design Heure. Bois, verre, métal,... les matériaux racontent une histoire et traduisent un savoir-faire, *Secto Design, Riviera Light, La Maison Forestier, Bronzetto*.

Oser la sculpture.Le luminaire devient une pièce forte, capable à lui seul de structurer un espace.C'est notamment l'approche de Brossier Saderne.Dans un esprit similaire, Bronzetto propose des luminaires aux allures d'œuvres d'art, les matières participent pleinement à l'identité d'un luminaire. Elles traduisent un savoir-faire, donnent du relief aux espaces et répondent également à une recherche de durabilité et d'authenticité dans les projets d'hospitalité, à l'instar de Secto Design ou Riviera Light.

Penser responsable. Matériaux sourcés, fabrication locale, durabilité... l'éclairage s'inscrit pleinement dans les enjeux environnementaux du secteur. Brossier Saderne illustre cette dynamique.Jurie & Jarre, se distingue par ses luminaires personnalisables, fabriqués à la main en France.Leurs savoir-faire, entre fabrication artisanale, innovation des matériaux et exigence esthétique participent à faire du luminaire un véritable élément structurant des espaces. Ils relient les volumes, accompagnent les usages et contribuent à façonner des expériences singulières.



5.2
Piscines et espaces aquatiques : de nouveaux territoires d'expérience

L'eau, nouvelle signature de l'expérience hôtelière.

À la croisée du design, du bien-être et de l'art de recevoir, l'univers aquatique se réinvente et s'impose comme un véritable levier de différenciation dans l'hôtellerie. Bien au-delà de sa fonction récréative, la piscine devient un lieu de vie à part entière, propice à la détente, au ressourcement et au partage, tout en participant pleinement à l'identité et au rayonnement d'un établissement.

Cette évolution se dessine à travers une nouvelle génération d'acteurs qui repoussent les frontières de l'expérience aquatique. Riviera Pool imagine des piscines et des spas haut de gamme, aux lignes épurées et aux finitions entièrement personnalisables. BE RÖR explore de nouvelles possibilités avec des bassins modulables, pensés pour s'accorder à l'ADN et aux exigences de chaque lieu. Nordique France invite à une approche sensorielle du bien-être, autour du sauna, du hammam et des bienfaits du bain froid. Chez Clairazur, les spas de nage conjuguent harmonieusement relaxation et activité physique, tandis que Softub propose des spas légers et modulables, qui ouvrent la voie à des installations plus souples, y compris éphémères.Autant de propositions qui témoignent d'une même aspiration : faire de l'eau bien plus qu'un élément de décor ou un équipement, mais une véritable expérience, pensée dans ses moindres détails. Entre élégance des lignes, liberté d'aménagement et nouvelles formes de bien-être, les espaces aquatiques deviennent des destinations à part entière, capables de susciter l'émotion et de laisser une empreinte durable dans l'expérience des voyageurs.



5.3
Le wellness change de dimension



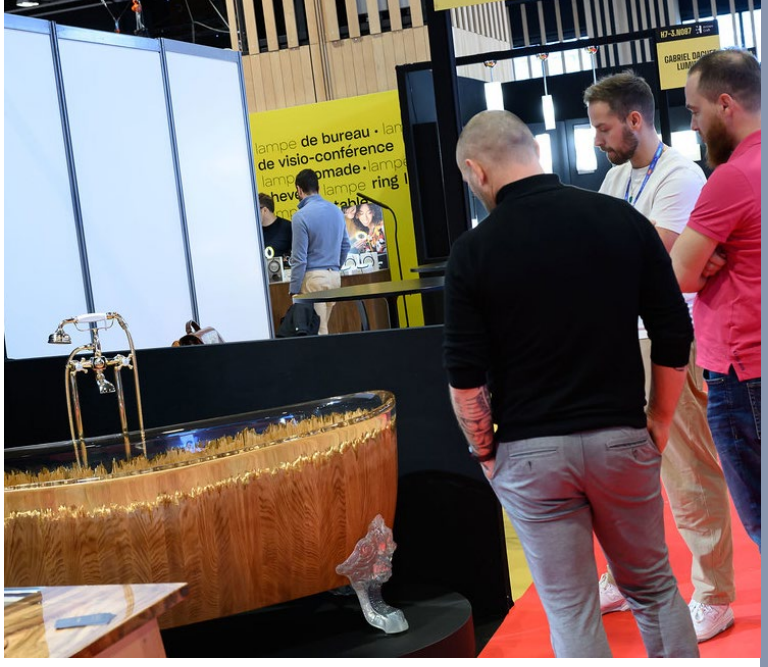


Longtemps associé à la détente et aux soins en spa, le wellness change aujourd'hui d'échelle. Longévité, récupération, sommeil, prévention et performance physique et mentale redessinent les attentes des voyageurs, faisant du bien-être un véritable levier stratégique pour les hôtels, spas et resorts. Selon le Global Wellness Institute, l'économie mondiale du bien-être représentait 6,8 trillions de dollars en 2024 et pourrait atteindre 9,8 trillions d'ici 2029. Une croissance portée par une approche plus globale du mieux-vivre, où l'expérience sensorielle se conjugue désormais avec l'innovation technologique, la personnalisation des soins et la recherche de résultats mesurables.

Cette évolution transforme l'offre des établissements. Cryothérapie, luminothérapie, technologies infrarouges, protocoles ciblés et soins immersifs illustrent la montée en puissance d'un wellness à la croisée de la science, de la technologie et de l'expérience. Les clients recherchent des réponses toujours plus adaptées à leurs besoins, mais aussi davantage de transparence sur les produits utilisés, leur origine et leur efficacité. Naturalité, traçabilité et engagements environnementaux deviennent ainsi des critères de choix, au même titre que l'expertise des marques et la qualité des protocoles proposés.

Dans la continuité du thème de « l'hospitalité plurielle », EquipHotel 2026 met en lumière ces nouvelles dynamiques du wellness, avec plusieurs acteurs qui incarnent la transformation du secteur. Des équipements technologiques de Gharieni aux protocoles personnalisés de Valmont et Tohi Kéal, en passant par l'expertise sensorielle et les engagements responsables de L'Occitane en Provence, les exposants illustrent la diversité des approches qui façonnent le bien-être de demain. Pour les professionnels de l'hôtellerie, le wellness ne constitue plus un simple service complémentaire : il devient un facteur d'attractivité et de différenciation, capable de faire de l'hôtel ou du resort une véritable destination dédiée au mieux-vivre.





5.4
Durabilité : concilier responsabilité et désirabilité

La durabilité s'impose désormais comme un enjeu structurant pour l'hôtellerie-restauration, mais aussi comme une nouvelle source de créativité et de différenciation. Au-delà des impératifs environnementaux, les professionnels cherchent à concevoir des lieux et des expériences qui conjuguent engagement, esthétique et qualité. Réemploi du mobilier, circuits courts, fabrication française, réduction des emballages et valorisation des savoir-faire artisanaux dessinent ainsi une hospitalité plus responsable, sans renoncer au confort ni au désir.

Cette évolution invite à repenser le cycle de vie des produits, l'origine des matières et la manière de concevoir les espaces. Le mobilier restauré devient une pièce singulière, les approvisionnements locaux racontent un terroir et les objets fabriqués dans la durée valorisent la qualité du geste et la transmission. Autant d'approches qui donnent du sens aux choix des établissements et répondent à des consommateurs de plus en plus attentifs à la provenance des produits, à la transparence et à l'impact de leurs usages. La responsabilité devient alors une composante à part entière de l'expérience client, capable de nourrir l'identité d'un lieu.

À travers les solutions et les savoir-faire de ses exposants, les multiples façons de concilier engagement et désirabilité sont à découvrir sur le salon. Cartel de Belleville propose de découvrir comment le réemploi peut devenir un levier de créativité dans l'aménagement ; Æpicurien et Delaferme mettent en lumière des réponses autour des produits locaux et de la réduction des emballages ; Home Spirit, Jules Pansu et Ralph M valorisent quant à eux la fabrication française, la durabilité des matériaux et l'excellence artisanale. Ces initiatives témoignent d'une même ambition : faire de la transition responsable non pas une contrainte, mais une opportunité de concevoir des lieux plus authentiques, durables et distinctifs. Une nouvelle vision de l'hospitalité où la qualité, le sens et l'émotion se conjuguent pour répondre aux attentes d'aujourd'hui et anticiper celles de demain.

5.5
Intimité et personnalisation : de nouvelles attentes

Le luxe hôtelier ne se mesure plus seulement à l'esthétique d'un lieu ou à la qualité de ses prestations, mais aussi à sa capacité à répondre aux attentes de chacun. À l'heure de la surexposition et de l'uniformisation, l'intimité, le confort et les attentions personnalisées prennent une nouvelle valeur. Près de 6 voyageurs sur 10 apprécient que l'hôtelier anticipe leurs préférences en chambre : boissons et snacks adaptés dans le mini-bar, produits spécifiques, température ajustée ou choix de l'oreiller. Autant de détails qui transforment le séjour en une expérience plus personnelle, où le sentiment d'être attendu et compris fait toute la différence.

Cette personnalisation dépasse désormais les seules attentions en chambre pour embrasser toute la diversité des usages et des profils : familles, voyageurs accompagnés de leurs animaux, personnes à mobilité réduite ou clients en quête de nouvelles expériences. Équipements adaptés, services sur mesure, identité sonore ou expériences immersives témoignent d'une hospitalité qui cherche à conjuguer confort, singularité et inclusion. Avec la Senses Room, chambre de 65 m^2 conçue sous la direction artistique de l'architecte d'intérieur Christine Borella, EquipHotel mettra également en lumière une approche de l'accessibilité qui associe design, domotique et bien-être pour penser le séjour au-delà des seules exigences réglementaires.

L'intimité s'exprime aussi dans la conception même des lieux. Mobilier de caractère, pièces uniques, matières choisies avec soin et savoir-faire artisanaux contribuent à faire de la chambre un refuge singulier, propice au calme et à l'émotion. À travers son espace Exclusive Collection, EquipHotel 2026 explore ces nouvelles expressions de l'hospitalité haut de gamme. En son sein, l'exposition « Do not disturb, éloge de l'intime » donne carte blanche à quatre talents pour réinterpréter la chambre et questionner notre rapport au confort, aux sens et à la préservation de l'espace privé.

Des petites attentions du quotidien aux aménagements inclusifs, des services personnalisés aux créations de design, une même conviction se dessine : l'hospitalité de demain sera celle qui saura reconnaître les singularités de chacun. Pour les établissements, cette capacité à anticiper les besoins et à créer des expériences mémorables devient un véritable levier de différenciation et de fidélisation. EquipHotel 2026 donnera à voir cette évolution à travers les solutions, les savoir-faire et les visions qui contribuent à façonner une hospitalité plus attentive, plus inclusive et résolument personnalisée.



5.6
Les nouveaux usages alimentaires

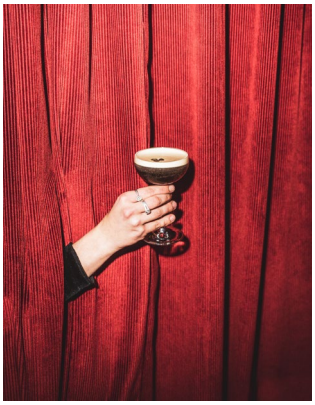
Des boissons sans alcool aux infusions bio, en passant par les petits plats inspirés des produits locaux, l'offre de bar et de snacking évolue à l'hôtel. Le voyageur veut du bon qui lui fait du bien, même pour un en-cas entre deux rendez-vous. Les trois tendances qui ont le vent en poupe, en lien avec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

Le bio et le naturel :
Le petit déjeuner s'impose comme un moment clé de l'expérience hôtelière. **59 %** des clients le prennent systématiquement à l'hôtel et **93 %** des voyageurs manifestent un intérêt pour les produits sans gluten ni lactose. Bio, végétal, alternatives adaptées aux allergies et boissons aux ingrédients naturels répondent ainsi à une clientèle de plus en plus attentive à la qualité et à l'origine des produits. Pour séduire et fidéliser, les professionnels misent également sur l'originalité, avec des créations innovantes comme les thés pétillants bio ou les infusions à la sève d'arbre.

Le sans alcool dépasse l'effet de mode :
32 % des voyageurs considèrent le bar comme un service apprécié dans le lobby. Devenu un véritable lieu d'expérience et de convivialité, il se réinvente notamment à travers l'essor des boissons sans alcool ou à faible teneur en alcool (no/low), qui allient créativité, plaisir et nouvelles attentes des consommateurs. Cocktails revisités, alternatives bio et boissons originales séduisent une clientèle en quête de découvertes, tandis que le marché français du no/low, estimé à 300 millions d'euros, aurait progressé de **30 %** depuis 2022. Une tendance portée notamment par les préoccupations de santé, citées comme prioritaires par **30 %** des consommateurs de ces boissons.

Snacking : les produits et les savoir-faire locaux, une valeure sûre :
60 % des voyageurs accordent une grande importance aux produits locaux et régionaux, contre **32 %** en 2022. Cette évolution se reflète dans l'offre de snacking hôtelier, du minibar aux bars des lobbys, plages et piscines. Biscuits artisanaux, chocolats, spécialités régionales, jus de fruits ou produits apéritifs deviennent autant d'occasions de découvrir les terroirs et de valoriser les savoir-faire locaux. Une offre gourmande qui mise sur l'authenticité, la provenance et la singularité pour enrichir l'expérience des voyageurs et éveiller leur curiosité.






5.7
Le bar, le lobby et les espaces communs deviennent des lieux de vie

Longtemps considéré comme un simple espace de passage, le lobby s'impose progressivement comme un véritable lieu de vie, de rencontre et de convivialité.

Selon l'étude Coach Omnium pour EquipHotel 2026, 53 % des voyageurs déclarent y passer du temps, dont 13 % souvent et 40 % parfois. Parmi les services qu'ils apprécient ou souhaitent y trouver, le bar arrive en tête (32 %), devant les boissons sans alcool en libre accès et les snacks. Loin de se limiter à l'accueil, le lobby devient ainsi un espace à part entière de l'expérience hôtelière, où l'on peut se retrouver, travailler, se détendre ou prolonger sa journée autour d'un verre.

Cette évolution invite les établissements à repenser les frontières entre les espaces et les usages. Le bar hôtelier ne s'adresse plus uniquement aux clients de passage ou aux résidents : il participe à l'identité du lieu, favorise les échanges et peut contribuer à attirer une clientèle extérieure. Ambiance, design, offre de boissons et de restauration, modularité des espaces : chaque élément compte pour créer un lieu vivant, adapté à différents moments de la journée et à des envies variées.

EquipHotel 2026 illustre cette tendance avec L'Atelier Rouge, un nouveau bar signature de 400 m² imaginé par Paris Society. À travers cette réalisation, le salon mettra en lumière une nouvelle conception du bar hôtelier, pensé comme une destination à part entière et comme un levier de différenciation pour les établissements. Une manière de réaffirmer le rôle du lobby et du bar au cœur d'une hospitalité plus ouverte, expérientielle et connectée aux nouveaux modes de vie.

5.8
La technologie au service de l'humain et de la performance

Intelligence artificielle, automatisation, robotique, outils de gestion intelligents, solutions de réservation ou encore smart building : l'innovation investit tous les métiers du secteur et ouvre de nouvelles perspectives en matière de performance opérationnelle, de développement commercial et d'expérience client. Portées notamment par une nouvelle génération de startups, ces solutions accompagnent les professionnels dans l'optimisation de leurs revenus, la gestion de leurs équipes, la personnalisation des services et la transition environnementale.





Applications, bornes automatiques, check-in dématérialisé, outils conversationnels ou analyse des données : les technologies redessinent le parcours client et les modes de fonctionnement des établissements. Pour autant, la digitalisation ne signifie pas la disparition du contact humain. Selon les données présentées, 58 % des voyageurs préfèrent être accueillis par un réceptionniste et 44 % de ceux qui réservent directement auprès d'un hôtel le font encore par téléphone. L'enjeu est donc de mobiliser l'innovation là où elle apporte le plus de valeur : automatiser les tâches répétitives, fluidifier les opérations, faciliter la prise de décision et libérer du temps pour les équipes. La technologie devient ainsi un levier stratégique pour conjuguer efficacité, qualité de service et attention portée aux clients.

Avec plus de 200 exposants internationaux et une cinquantaine de startups réunis sur plus de 6 000 m² dans le hall 7.3, l'univers Tech & Services d'EquipHotel offre un panorama des innovations qui transforment l'hôtellerie-restauration : intelligence artificielle, gestion hôtelière, réservation, robotique, smart building ou encore encaissement. Autant de solutions concrètes pour optimiser les opérations, renforcer la compétitivité des établissements et imaginer de nouveaux services.

6 LES PRIX, AWARDS ET CONCOURS d'EquipHotel 2026

EquipHotel met en lumière les innovations, les talents et les personnalités qui font évoluer l'hospitalité.



6.1 EquipHotel Innovation Awards

À l'occasion de l'édition 2026 du salon EquipHotel, qui mettra à l'honneur l'hospitalité plurielle, et pour la seconde année consécutive, les Trophées des Innovation Awards, composés d'un jury d'exception, récompenseront les plus belles initiatives de l'univers de l'Hospitality à travers 5 piliers : Design, Foodservice, Wellbeing, Tech & Services, ainsi qu'un trophée dédié à deux « initiatives hôtelières innovantes » sous le prisme de l'hôtellerie et de la restauration.

Le Jury:

Président du Jury : Laurent Gardinier, Président de l'Association Relais & Chateaux
Valentin Babilliot, Vice-Président E-commerce & Digital - Groupe Ennismore
Charlotte Besson-Oberlin, Fondatrice et Directrice de création Studio Dix9mai
Victor Fleury Ponsin, Co-fondateur et Président Atelier Ombre
Adrien Gloaguen, CEO Fondateur Touriste
Linda Hazi, CEO Fontenille Collection
Myriam Kournaf Lambert, Directrice Générale Hôtel du Couvent
Isabelle Leganne, Présidente branche Hôtellerie – GHR. Directrice des Operations - Groupe Hotels Prince Albert



Cinq Awards seront ainsi décernés le mardi 3 novembre 2026, de 16h30 à 18h30, au Pavillon 7.3 du Parc des Expositions Paris Porte de Versailles, afin de récompenser les lauréats de cette nouvelle édition.

6.2
Prix de la Personnalité de l'hospitalité 2026 – Yonder x EquipHotel

PRIX DE LA PERSONNALITÉ DE L'ANNÉE
BY EQUIPHOTEL × YONDER

Qui a marqué l'hospitalité en 2026 ? Pour la première fois, EquipHotel et YONDER s'associent pour créer le Prix de la Personnalité de l'année, destiné à distinguer une personnalité dont la vision, l'engagement ou les réalisations ont contribué à marquer le secteur.

Ce nouveau prix met à l'honneur la diversité des talents et des métiers qui façonnent l'hôtellerie contemporaine : propriétaires, dirigeants, architectes d'intérieur et créateurs. Cinq personnalités ont été sélectionnées pour leurs réalisations en 2026 qu'il s'agisse de nouvelles ouvertures ou de transformations d'établissements emblématiques.

Cinq personnalités, cinq visions de l'hospitalité

01

Alice et Jérôme Tourbier
Fondateurs de la collection Les Sources

Pionniers de l'œnotourisme haut de gamme depuis l'ouverture des Sources de Caudalie en 1999, Alice et Jérôme Tourbier poursuivent le développement de leur collection avec l'ouverture, en février 2026, des Sources de Vougeot. Installé dans un ancien prieuré bourguignon, cet hôtel 5 étoiles de 49 chambres et suites conjugue patrimoine, art de vivre et expérience œnotouristique.



02

François Giboire
Directeur général du Groupe Giboire

À la tête du groupe immobilier breton, François Giboire signe son entrée dans l'hôtellerie avec la création de La French Collection. Cette nouvelle marque a inauguré en 2026 Les Cimes Bleues, un hôtel 4 étoiles de 101 chambres à La Baule avant l'ouverture annoncée de Bârma à Courchevel en décembre.



03

Dorothée Delaye
Architecte d'intérieur

Dorothée Delaye se distingue par deux réalisations en 2026. À La Baule, elle signe les intérieurs des Cimes Bleues en s'inspirant de l'identité sportive et élégante de la station. Sur la Côte d'Azur, elle orchestre également la renaissance de Beauvallon Sur Mer by Yannick Alléno, le restaurant du COMO Le Beauvallon.



04

Joséphine Fossey
Architecte d'intérieur et directrice artistique

À Lyon, Joséphine Fossey signe l'architecture intérieure et la direction artistique de la Villa Florentine, établissement installé dans un ancien couvent du XVIIe siècle sur la colline de Fourvière. Rouvert le 30 avril 2026, l'hôtel revisite son histoire à travers des influences monacales, florentines et lyonnaises.



05

Vincent Darré
Styliste et architecte d'intérieur

Vincent Darré transforme un ancien théâtre du XIXe siècle, rue de la Gaîté à Paris, en un hôtel de 62 chambres. Avec Le Magnifique, il imagine un lieu où chaque chambre devient une création originale, du mobilier aux faïences, affirmant une vision artistique et théâtrale de l'hospitalité.



Un jury d'experts et un vote ouvert au public

Un jury de journalistes spécialisés dans l'hôtellerie, le voyage et l'art de vivre, présidé par Emmanuel Laveran, fondateur de YONDER, a présélectionné cinq personnalités. Il réunit Jean-Michel de Alberti, Adine Fichot-Marion, Christine Robalo, Éléonore Bounhiol, Emmanuelle Dreyfus, Pierre Gautrand, Delphine Cadilhac, Adrien Juif, Christian-Luc Parison et Céline Durr Dassonville.

Le public a ensuite été invité à voter sur les réseaux sociaux de YONDER et d'EquipHotel pour élire la Personnalité de l'année 2026.

Le lauréat sera dévoilé le mardi 3 novembre à 17h30, sur la Grande Scène du Hall 7.3.

6.3
ABF Shaker Challenge : révéler les futurs talents du bar



L'Association des Barmen de France (ABF) organise la deuxième édition de l'ABF Shaker Challenge, un concours national destiné aux jeunes en formation en hôtellerie-restauration (CAP, BP, Bac professionnel et BTS).

Véritable tremplin vers les métiers du bar, ce concours a pour ambition de susciter des vocations, de valoriser les savoir-faire et d'encourager les jeunes talents à poursuivre leur spécialisation. Il constitue également une passerelle vers le concours du Jeune Meilleur Barman de France – La Scott.

Au programme : démonstration de shaker, épreuve de culture générale, masterclass et dégustation de mocktails avec Matthias Girous, fondateur de L'Alchimiste et parrain du concours avant l'épreuve technique durant laquelle les candidats devront revisiter un cocktail de référence.
La journée s'achèvera par la remise des prix.

Jeudi 5 novembre 2026 – Atelier Rouge, Pavillon 7.3

6.4
Les trophées pet-friendly par MyPetAgency



Ce concours valorise les hôtels, chambres d'hôtes, locations saisonnières, campings et résidences de tourisme qui intègrent pleinement les animaux dans leur expérience client, à travers des services dédiés, des kits d'accueil, des zones autorisées ou des partenariats avec des professionnels du monde animal. Trois trophées sont décernés : le Meilleur Hôtel Pet Friendly, la Révélation Pet Friendly de l'Année et la Meilleure Chaîne Hôtelière Pet Friendly. Le concours est organisé par My Pet Agency, agence de marketing parisienne 100 % dédiée aux animaux de compagnie, qui animera également la table ronde « Le Pet-Friendly : comment répondre à la demande et générer des revenus supplémentaires ».

Mardi 3 novembre - 12h30-13h30
Hospitality Talks, Hall 7.1

6.5
Meilleur Réceptionniste de France, Trophée David Campbell par l'AICR



Organisé par l'AICR France, le Trophée David Campbell distingue les talents de la réception hôtelière. Pour cette édition 2026, dix finalistes — cinq professionnels et cinq juniors — se retrouvent à EquipHotel Paris pour défendre leur savoir-faire devant un jury, à travers des mises en situation puis un concours d'éloquence, mettant en lumière le sens de l'accueil, l'écoute, la réactivité et la capacité à créer une relation avec chaque client. Deux titres seront décernés, Réceptionniste de l'année et Réceptionniste junior de l'année, et le lauréat de la catégorie professionnelle représentera ensuite la France au concours international AICR World's Best Receptionist. Les épreuves se déroulent les 3 et 4 novembre : mises en situation à la réception le mardi, éloquence en individuel et en équipe puis remise des prix le mercredi à 15h.

Mardi 3 et mercredi 4 novembre - Hall 7.2

6.6
Le Parcours Luxe EquipHotel by DELPORTE HOSPITALITY



Créé en 2018, le Parcours Luxe permet aux visiteurs de repérer, parmi plus de 1 200 exposants, des produits, services et savoir-faire adaptés aux exigences de l'hôtellerie haut de gamme et de luxe. Pour cette quatrième édition, Laurent Delporte étudie personnellement chaque candidature selon trois critères : l'excellence de l'offre, la générosité et les valeurs de l'entreprise, et l'engagement environnemental et sociétal. Le parcours accueille également des entreprises au positionnement plus large mais dont les solutions ont toute leur place dans les plus beaux établissements, invitant ainsi les visiteurs à élargir leurs découvertes et à préparer leurs rencontres sur le salon. La participation est offerte aux exposants retenus après étude de leur candidature.

Mardi 3 novembre, 18h15, Grande Scène, Hall 7.3

6.7
Le trophée du Meilleur petit-déjeuner, trophée spécial Hôtellerie par Tables&Auberges de France



Ce trophée a pour objectif de remettre le petit-déjeuner au cœur de l'expérience client et d'en faire un véritable élément de différenciation pour les établissements. Le concours met en lumière le savoir-faire des professionnels, la qualité de l'accueil et du service, l'identité propre à chaque hôtel, ainsi qu'une approche engagée : produits frais, locaux et de saison, richesse des spécialités régionales et collaboration avec des artisans producteurs. Organisé par Tables & Auberges de France, fédération associative engagée depuis 1995 dans la valorisation du patrimoine culinaire français qui fédère près de 2 000 restaurateurs, hôteliers et artisans producteurs, il réunira cette année sept finalistes hôteliers, indépendants et de chaîne, au Lounge des Chefs : épreuves devant le jury de 9h à 11h, puis annonce des lauréats, remise des prix et cocktail de networking de 12h30 à 13h30.

Mercredi 4 novembre, 9h à 11h au lounge des chefs
Puis remise de prix à 12h30 sur la grande scène

6.8
Le NextGen Hospitality Challenge — « Quel hôtel pour demain ? »



Lancé par INNTO France, réseau national des instituts universitaires de tourisme qui fédère plus de 6 000 étudiants, en partenariat avec EquipHotel, le NextGen Hospitality Challenge met au défi les étudiants des Masters Hôtellerie d'imaginer l'hôtel de demain. Par équipes de 3 à 5, ils choisissent une problématique parmi quatre grands défis — nouveaux usages et expériences clients, talents et management, digital, IA et data, modèles économiques et création de valeur — et construisent des recommandations prospectives qu'ils confrontent à un hôtel partenaire réel, pour passer de l'idée à la proposition activable. Quatre établissements très différents, du cœur de ville au bord de lac, jouent le jeu de cette première édition. La grande finale se tiendra le mercredi 4 novembre 2026 de 17h à 18h30 à EquipHotel, sous l'œil d'un jury de professionnels présidé par Vanguelis Panayotis, directeur général et président de MKG Consulting et du média Hospitality On.

4 novembre 2026 par INNTO France, 17h-18h30, Hospitality Talks 7.1

6.9
Le Championnat de France de Massage®
« Les Meilleures Mains de France »

Après trois journées consacrées aux décisions qui engagent les établissements, place aux praticiens et à l'excellence du geste. Organisé par Spas de France et Spas et Prestige Collection, en collaboration avec Sense of WELLNESS Magazine, le Championnat de France de Massage® « Les Meilleures Mains de France » — premier concours créé en France pour distinguer l'excellence des praticiens du massage de bien-être — sera présenté et animé par Isabelle Charrier, éditrice et directrice de la rédaction du magazine. Sélectionnés sur dossier, 40 praticiens présenteront leur soin signature devant un jury de professionnels reconnus, présidé par David Grand, trois fois lauréat du concours, autour de trois axes d'évaluation : l'intention et la structuration du soin, la prise en charge du modèle, et l'exécution du massage de 30 minutes (fluidité, précision du geste, intelligence du toucher). À l'issue de la compétition, trois praticiens accéderont au podium et recevront le titre convoité de « Meilleures Mains de France », une distinction qui consacre la maîtrise technique et cette capacité à transformer un protocole en une expérience singulière — l'ambition du concours étant d'incarner pour le massage ce que le Guide Rouge représente pour la gastronomie.

Jeudi 5 novembre, Wellness lounge, pavillon 4, de 9h à 17h



7 LES TEMPS FORTS DU SALON
jour après jour

Les rendez-vous à ne pas manquer pendant les quatre jours d'EquipHotel.

LUNDI 2 NOVEMBRE 2026

11h-12h30	**Hall 7.3** *Grande Scène*	**Conférence d'inauguration :** *Hospitalité, les défis d'aujourd'hui face aux solutions de la tech de demain* • Catherine QUERARD – Présidente, GHR • Stéphane LAYANI – Président, Marché international de Rungis • Franck CHAUMES – Président, UMIH • Serge TRIGANO – Président, France Hospitalité / Oh Baby! • Cécile ROSSET PIETRO – Cofondatrice, Korner Hotels • Grand Témoin : Bruno DE MONTE – Directeur général, Médéric, l'École hôtelière de Paris
12h30-13h	**Hall 7.3** *Grande Scène*	**Point Presse France Hospitalité** • Serge Trigano - Président • Antoine Angeard - Directeur général
13h	**Hall 7.3** *Espace Cocktail grande Scène*	**Cocktail d'ouverture**
16h – 16h30	**Hall 7.3** *Grande Scène*	**Keynote Olivier Saguez** *L'hôtel de demain ?* *Une hospitalité sans frontières ouvertes à tous les usages.* Et si l'hôtel n'était plus une boîtes à cases, mais un lieu, un espace vivant, modulable et inclusif ? Imaginons un lieu où le voyageur d'affaires croise le touriste en quête de détente, de culture, où la salle de séminaire se transforme en espace co-working branché, dès le lendemain, où le restaurant est une brasserie ouverte sur le quartier, où il n'a plus un bar mais des bars sur des thèmes différents, avec des horaires variés, dans des ambiances différentes... Welcome dans l'hospitalité plurielle, un modèle de flexibilité, de diversité des usages pour une ouverture à tous les publics, pour redéfinir l'expérience hôtelière. Un hôtel, plusieurs vies pour des bonnes occasions de rencontrer les autres ? • Olivier SAGUEZ – Président-fondateur, Saguez & Partners • Marie GODFRAIN – Rédactrice en chef, IDEAT
17h30-18h30	**Hall 7.2** *Bar Exclusive Collection*	**Cocktail networking Entreprise** *Patrimoine Vivant x Ameublement Français*
17h30	**Hall 7.3**	**Cocktail Atelier Rouge**

MARDI 3 NOVEMBRE 2026

10h30–11h	**Hall 7.3** *Grande Scène*	**Keynote Henri Giscard d'Estaing :** *Transformer pour durer, les nouveaux fondamentaux du leadership* Président de l'École du Leadership de Paris, qu'il a fondée en 2025, et ancien PDG du Club Med, Henri Giscard d'Estaing partagera sa vision d'un leadership capable d'accompagner les grandes mutations des entreprises. Vision stratégique, conduite du changement, création de valeur, culture d'entreprise, engagement des équipes, innovation… autant de leviers qu'il abordera en s'appuyant sur son expérience de dirigeant et sur les réflexions développées dans son nouveau livre. Un échange inspirant destiné à tous les professionnels qui souhaitent repenser leur manière de diriger et accompagner les transformations de l'hospitalité de demain. • Henri GISCARD D'ESTAING – Président, École du Leadership • Florent MAILLET – Journaliste (modérateur)
11h15–11h45	**Hall 7.3** *Grande Scène*	**Keynote Clare Pelly :** *Virgin Galactic – Space for the Curious* What does it take to create the most extraordinary guest experience on - and off - the planet? Clare Pelly leads the global Astronaut community at Virgin Galactic, where she designs and delivers the end-to-end customer journey for the pioneers signed up to fly to space. In this keynote, Clare shares the philosophy and principles behind an experience that demands the ultimate in personalisation and transformation - and what the hospitality industry can learn from a product that quite literally takes guests out of this world. • Clare PELLY – Vice President, • Astronaut Office & Experience, Virgin Galactic
12h00-12h30	**Hall 7.3** *Grande Scène*	**Keynote Thierry Teyssier :** *Réenchanter l'hospitalité* • Thierry TEYSSIER – Fondateur, Maisons des Rêves / 700 000 Heures • Sandrine DE BRUYNE – Journaliste (modératrice)

MARDI 3 NOVEMBRE 2026

13h00-13h45	**Hall 7.3** *Grande Scène*	**Fabrique du Tourisme #10 :** *Imaginer ensemble l'hospitalité positive* *Keynote Franck Gervais* L'hospitalité positive, qu'est-ce que c'est ? C'est une hôtellerie qui prend soin des personnes et des territoires et qui partage avec les communautés locales et avec les générations futures. La fabrique du tourisme La Fabrique du Tourisme est née, d'une réflexion commune entre Bpifrance, MKG et Extendam, avec comme ligne de conduite qu'il ne faudra pas faire mieux avec moins, mais faire différemment. Ce groupe de réflexion, très opérationnel, a pour mission d'identifier les enjeux du Tourisme de Demain, et d'identifier quelles seront les nouvelles tendances, les nouveaux défis. • Franck GERVAIS – Directeur général, Groupe Pierre & Vacances-Center Parcs • Virginie SI HASSEN – Directrice des Partenariats et du Pilotage des Plans Stratégiques Tourisme et Transmission, Bpifrance • Johanna WAGNER – Entrepreneure à impact, Agence HoPe • François WOHRER – Directeur de l'investissement, Caisse des Dépôts / Banque des Territoires • Augustin DUMONT – CEO et cofondateur, L'Escale Royale • Vanguelis PANAYOTIS – CEO, MKG & Hospitality ON • Bertrand PULLES – Directeur général, EXTENDAM
16h-18h	**Hall 7.3** *Grande Scène*	**Keynote d'Hubert de Malherbe:** *LE QUART D'HEURE D'AVANCE :* *6 tendances qui dessinent l'hospitality de demain* Avec «Le quart d'heure d'avance», Malherbe décrypte les grandes tendances et nouveaux usages qui transforment l'hospitality. ne étude prospective pour comprendre les attentes de demain et imaginer de nouvelles expériences, de nouveaux concepts et de nouvelles façons de créer de la valeur. • Hubert DE MALHERBE – Fondateur & Designer, Malherbe Paris • Anne EVEILLARD – Journaliste (modératrice)
16h00-16h30	**Hall 7.3** *Grande Scène*	**Cérémonie et remise de prix Innovation Awards** • EquipHotel
17h45-18h	**Hall 7.3** *Grande Scène*	**Remise de Prix «Personnalité de l'année, by Yonder»** • Yonder
18h30 - 20h30	**Hall 7.3** *Espace Cocktail grande Scène*	**Cocktail «Leaders of Hospitality»** • EquipHotel

MERCREDI 4 NOVEMBRE 2026

11h30–12h15	**Hall 7.3** *Luxe* *Main Stage*	**Keynote Maud Bailly** *Le luxe à l'ère de l'hospitalité plurielle :* *nouveaux codes, nouveaux visages.* Maud Bailly explore les nouveaux visages d'un luxe pluriel, façonné par la diversité des envies et des façons de voyager. À travers le lancement d'Emblems Collection, elle décrypte les codes d'un luxe plus intime et personnel. Elle met à l'honneur le luxe à la française : un luxe plus exclusif avec le sens du détail, les savoir-faire d'excellence et leur transmission, notamment par les Entreprises du Patrimoine Vivant. • Maud BAILLY – CEO Sofitel, Sofitel Legend, MGallery et Emblems, Accor • Marc BAYARD – Directeur de la recherche et de l'innovation, Manufactures nationales – Sèvres & Mobilier national • Tristan RODRIGUEZ – Vice-président, Groupe Kramer et Réseau Excellence EPV ; Président, Horus (modérateur)
14h–17h00	**Hall 7.3** *Grande Scène*	**Investment Lab by MKG** • 14h00 - 14h15 - Introduction : dans quel monde de l'hospitalité investissons-nous ? • 14h15 - 15h00 — Comment naît un nouveau concept hôtelier ? • Toute dynamique d'investissement commence par une intuition entrepreneuriale : identifier un besoin émergent, construire un positionnement différenciant et imaginer une expérience capable de séduire une nouvelle clientèle. • 15h00 - 15h45 — Du premier établissement à la marque : réussir le passage à l'échelle • Une fois le concept validé, le défi change de nature : comment transformer un succès isolé en modèle reproductible ? La capacité à changer d'échelle est devenue l'un des principaux critères de création de valeur pour les investisseurs. Du premier établissement à la marque : réussir le passage à l'échelle. • 15h45 - 16h00 — Stratégie territoriale : la destination au cœur de l'investissement • L'investissement hôtelier est indissociable des politiques d'aménagement, du développement territorial et de la disponibilité des actifs immobiliers. • 16h00 - 16h45 — Next Gen Hospitality : transmettre, transformer, accélérer • 16h45-17h00: Conclusion Deuxième, troisième, parfois quatrième génération : l'hospitalité demeure souvent une aventure familiale. Mais les nouveaux défis de financement, de croissance et de gouvernance conduisent-ils à préserver l'héritage ou à réinventer le modèle ?

JEUDI 5 NOVEMBRE 2026

10h–16h45	**Hall 7.3** *Grande Scène*	**HITEC – Journée dédiée aux technologies hôtelières** Organisé pour la première fois dans le cadre d'EquipHotel Paris, HITEC Paris réunira, le jeudi 5 novembre, les acteurs internationaux de la technologie hôtelière pour une journée de conférences, d'échanges et de prospective consacrée à l'innovation et à la transformation numérique du secteur. Conçu en partenariat avec Hospitality Financial and Technology Professionals — HFTP®, HITEC Paris mettra en lumière les grands enjeux technologiques qui transforment l'hospitality : intelligence artificielle, cybersécurité, expérience client, automatisation, solutions digitales et performance opérationnelle. • HFTP / HITEC
9h45–17h	**Hall 7.2** *Atrium Salles 731 à 734*	**HSMAI Commercial Strategy Forum** Pour la première fois, HSMAI Europe organisera son Commercial Strategy Forum Paris au sein d'EquipHotel Paris, le jeudi 5 novembre. Cette journée réunira dirigeants hôteliers, responsables commerciaux, experts marketing, revenue managers et partenaires du secteur autour des enjeux qui façonnent la performance commerciale de l'hôtellerie. Au programme : sessions animées par des experts, tables rondes et temps de networking autour des ventes, du marketing, de l'optimisation des revenus, de la distribution, de la technologie et du leadership. • HSMAI Europe



8 CONFÉRENCES & GRANDS RENDEZ-VOUS

Programme quotidien & personnalités
Pendant quatre jours, EquipHotel donne la parole à celles et ceux qui pensent, dirigent, créent et transforment l'hospitalité autour de conférences et de table-rondes.

Lien vers le programme :
https://www.equiphotel.com/fr-fr/programme/conferences.html#/sessions



LUNDI 2 NOVEMBRE 2026

HOSPITALITY TALKS PAVILLON 7.1

10:30–11:15	Diffuser le bien-être dans tout le parcours client • Delporte Hospitality
11:30–12:15	Selling sleep: the Core Promise • Content Inc. (EN)
12:30–13:30	Gouvernant(e) Général(e) : Un titre, DES métiers — 3 univers, 1 expertise au service de la performance • Association des Gouvernantes Générales de l'Hôtellerie
14:00–14:45	Transformation travel – the New Luxury • Content Inc. (EN)
15:00 - 16:00	**Hospitality Wellness : les tables rondes Sense of WELLNESS Magazine** DG et Spa manager: pourquoi ne parlent-ils pas toujours le même langage ? • Modération par Isabelle Charrier, éditrice et directrice de la rédactio
16:15 - 17:15	**Hospitality Wellness : les tables rondes Sense of WELLNESS Magazine** Votre Spa est-il vraiment piloté comme une business unit ? • Modération par Isabelle Charrier, éditrice et directrice de la rédactio

HOSPITALITY TALKS PAVILLON 7.1

10:30 - 11:00	Attentes et comportements d'achat des clients d'hôtel, décryptage • Coach Omnium
11:30–12:15	Fidéliser ses équipes : les pratiques de jeunes groupes hôteliers qui montrent la voie. • Content Inc. (EN)
13:00 - 13:30	Votre prochain Revenue Manager sera une IA • Revbell
14:00 - 14:45	Comment performer en tant que marque et engager son réseau dans un contexte de mutation ? • Best Western Hotels & Resorts
15:00 - 15:45	Hospitalité authentique : quand le luxe se tisse avec les cultures locale
16:00 - 16:45	La meilleure IA hôtelière sera celle que vos clients ne verront jamais • Tony Loeb, Pragmatik & 10minhotel
17:00 - 17:30	Conseils et solutions contre l'addiction dans le secteur de l'hôtellerie et la restauration • TGroupement des Hôtelleries & Restauration de France – GHR

LUNDI 2 NOVEMBRE 2026

DESIGN TALKS — PAVILLON 7.2

11:30–12:15	Premiers pas dans l'hôtellerie : obstacles et victoires • NewH Paris
12:30–13:30	**Cérémonies / Cocktails** Remise de la bourse du Network of Hospitality Industry Paris, puis rendez-vous au bar de l'Exclusive Collection pourprolonger les échanges
14:00 - 14:45	Beyond luxury: the italian vision for tomorrow's hotels • Teamwork Hospitality (EN)
15:00 - 15:45	Au-delà de l'expérience, l'hospitalité créatrice de souvenirs • Youlab
16:00 - 16:45	Le partenariat de l'ameublement français et réseau excellence EPV contrac • French Living in Motion by l'Ameublement français
17:00 - 17:30	Exclusive Collection : l'hospitalité comme source d'émotions • Youlab
17:30 - 18:30	**Cérémonies / Cocktails** Cocktail d'inauguration du bar de l'Exclusive Collection

GRANDE SCÈNE PAVILLON 7.3

11:00 - 12:00	**Cérémonies / Cocktails** Conférence d'inauguration Hospitalité : les défis d'aujourd'hui face aux solutions de la tech de demain
12:00 - 12:30	**Cérémonies / Cocktails** Cocktail d'inauguration
14:00 - 14:45	L'Hospitalité en 2035 : qui saura piloter les nouveaux modèles ? • Leaderia
15:00 - 15:30	Réhabilitation hôtelière : Etude de cas
16:00 - 16:30	**Keynotes** L'hôtel de demain ? Une hospitalité sans frontières ouvertes à tous les usages. • Keynote Olivier de Saguez, Président-Fondateur, Saguez & Partners
16:45 - 17:30	The future hotel: How sustainability, technology, and guest experience drive profitability • Association Espagnole des Directeurs d'Hôtels - AEDH

MARDI 3 NOVEMBRE 2026

HOSPITALITY TALKS PAVILLON 7.1

10:30–11:15	Wellness & digital : les nouveaux leviers de croissance • Septeo
11:30–12:15	From fitness to longevity: The new frontiers of wellness in hospitality • Technogym (EN)
14:00–14:45	Global perspectives: Redefining hospitality for a new era • Vladi Consulting (EN)
15:00-16:00	**Hospitality Wellness : les tables rondes Sense of WELLNESS Magazine** Pourquoi les talents quittent-ils le Spa, et comment les retenir ? • Modération par Isabelle Charrier, éditrice et directrice de la rédactio
16:15 - 17:15	**Hospitality Wellness : les tables rondes Sense of WELLNESS Magazine** Qualité de service et performance : comment mieux accompagner les équipes du Spa ? • Modération par Isabelle Charrier, éditrice et directrice de la rédactio
18:30 - 21:00	Cérémonies / Cocktails Cocktail Awards Spa

HOSPITALITY TALKS PAVILLON 7.1

10:30 - 11:00	Hospitality staffing reimagined Mews • Mews (EN)
11:15 - 11:45	De l'IA générative à l'IA agentique • Sarona Coaching
12:00 - 12:30	Comment répondre à la demande hôtelière de Pet Friendly ? • My Pet Agency
12:30 - 13:30	Concours Les Trophées Pet Friendly, par My Pet Agency Remise de prix récompensant les installations hôtellières pet-friendly, suivi d'un cocktail de networking
14:00 - 14:45	Le triomphe d'une hospitalité atypique
15:00 - 15:45	Hébergement touristique et sauvegarde du patrimoine • Pierres d'histoire
16:00 - 16:45	Pourquoi les ruptures entre tarification, réservation et paiement coûtent-elles si cher aux établissements ? • Septeo
17:00 - 17:45	L'art et l'artisanat d'art : de nouveaux marqueurs d'identité et d'expérience dans l'hôtellerie • La conciergerie de l'Architecture

MARDI 3 NOVEMBRE 2026

DESIGN TALKS — PAVILLON 7.2

10:30 - 11:15	La lumière, nouvelle signature de l'expérience hôtelière ? • Intramuros magazine
11:30 - 12:15	L'âge d'or des résidences hôtelières ?
14:00 - 14:45	The New Members Club: Exclusivity, identity, and experience in modern hospitality • ING Media (EN)
15:00 - 15:45	Designing the next era of flight free and sustainable travel • ING Media (EN)
16:00 - 16:45	Comment les fabricants français font-ils la différence sur le marché contract? • French Living in Motion by l'Ameublement français
17:00 - 17:30	L'égalité femmes-hommes dans l'industrie du tourisme • Femmes du Tourisme
17:30 - 18:30	Cérémonies / Cocktails Cocktail de networking Femmes du Tourisme

GRANDE SCÈNE PAVILLON 7.3

10:30 - 11:00	Keynotes Henri Giscard d'Estaing, Président de l'Ecole de Leadership Transformer pour durer, les nouveaux fondamentaux de leadership
11:15 - 11:45	Keynotes Clare Pelly, Vice President, Astronaut Office & Experiences • Virgin Galactic – Space for the Curious
12:00 - 12:30	Keynotes Thierry Teyssier, Fondateur des "Maisons des Rêves" Réenchanter l'hospitalité
12:45 - 13:00	Keynotes La Fabrique de Tourisme Franck Gervais, Directeur Général du Groupe Pierre & Vacances - Center Parcs • MKG Consulting, Bpifrance et Extendam
14:00 - 14:30	Travel Trends: Quelles opportunités pour les hôteliers ? • IFTM
14:45 - 15:15	Why your next hospitality concept should start ? • Christian Vatter, Rlevance (EN)
16:00 - 16:30	Keynotes Hubert de Malherbe "Le Quart d'Heure d'avance" : 6 tendances qui dessinent l'hospitality de demain
17:15 - 18:30	Concours Innovations Awards : Découvrez les lauréats et les innovations qui façonnent l'Hospitality de demain 18:00 - 18:15 Prix "Personnalité de l'année" by YONDER 18:15 - 18:30 Remise du Trophée "Parcours Luxe Equiphotel" par Delporte Hospitality

MERCREDI 4 NOVEMBRE 2026

HOSPITALITY TALKS PAVILLON 7.1

10:30–11:15	Luxe et hospitalité de demain : quels nouveaux codes ? • Maison RKF
11:30–12:15	Comment le végétal contribue à expérience Wellness • KN Communication
14:00–14:45	Réinventer le bien être à l'hôtel: comment créer des expériences qui ontdu sens ? • Elodie Garamond
15:00-16:00	**Hospitality Wellness : les tables rondes Sense of WELLNESS Magazine** Quels détails font ou défont l'expérience Spa ? • Modération par Isabelle Charrier, éditrice et directrice de la rédactio
16:15 - 17:15	**Hospitality Wellness : les tables rondes Sense of WELLNESS Magazine** Quels modèles économiques peuvent faire évoluer le Wellness Hospitality ? • Modération par Isabelle Charrier, éditrice et directrice de la rédactio

HOSPITALITY TALKS PAVILLON 7.1

10:30 - 11:00	Comment maximiser la visibilité d'un hôtel au sein des IA • Yonder
11:15 - 11:45	L'économie circulaire comme levier de rentabilité • Eco One
12:00 - 12:30	La chambre d'hôtel intelligente : anticiper pour mieux gérer • Copeland
12:30 - 13:00	Afficher complet ou rester invisible ? La vraie réponse. • Cilantro
13:00 - 13:30	Avant l'IA, la structure. Derrière l'IA, les humains. • Apaleo
14:00 - 14:45	Montée en gamme : pourquoi et comment un hôtel passe de 4 à 5 étoiles ? • Hôtel & Lodge
15:00 - 15:45	Le bilan gaz à effet de serre, un outil d'aide à l'adaptation au changement climatique • Groupement des Hôtelleries et Restauration de France - GHR
16:00 - 16:45	Where Impact Meets Profit • Hotels for Trees (EN)

MERCREDI 4 NOVEMBRE 2026

DESIGN TALKS — PAVILLON 7.2

10:30 - 11:15	The Hotelisation of Real Estate: How Hospitality is Reshaping Living, Working and Belonging • ING Media
11:30 - 13:00	Les acteurs incontournables des beaux projets de l'hospitality face à la nouvelle garde • Nathalie Lecuppre, Journaliste Consultante
14:00 - 14:45	F&B as a Brand Differentiator: The New Economics of Restaurant -Led Hospitality • ING Media (EN)
15:00 - 15:45	The Tech-Enabled Hotel: AI, Personalisation, and Guest Experience • ING Media (EN)
16:00 - 16:45	Process de prescription, quel est le produit d'appel : la marque ou le savoir-faire? • French Living in Motion by l'Ameublement français
17:00 - 17:30	Leader d'aujourd'hui et de demain: des modèles pluriels • Young Hospitality Club
17:30 - 18:30	Cérémonies / Cocktails Cocktail de networking, par Young Hospitality Club

GRANDE SCÈNE PAVILLON 7.3

10:30 - 11:15	The Alignement Impact: Luxury Hospitality's Next Era • Vivien Ivanyi (EN)
11:15 - 11:45	Keynotes Maud Bailly, CEO de Sofitel, Sofitel Legend, MGallery et Emblems Le luxe à l'ère de l'hospitalité plurielle : nouveaux codes, nouveaux visages.
12:30 - 13:00	Concours Remise de prix du Concours du Meilleur Petit-Déjeuner - Trophée Spécial Hôtellerie, par Tables & Auberges de France
12:45 - 13:00	Cérémonies / Cocktails Cocktail de networking, par Tables&Auberges de France
14:00 - 16:45	Investir dans l'hospitalité : du concept à la taille critique Hospitality Investment Lab by MKG • 14:00 : Dans quel monde de l'hospitalité investissons-nous ? • 14:15 : Comment naît un nouveau concept hôtelier ? • 15:00 : Du premier établissement à la marque : réussir le passage à l'échelle • 15:45 : Stratégie territoriale : la destination au cœur de l'investissement • 16:00 : Next Gen Hospitality : transmettre, transformer, accélérer • 16:45 : Conclusion
17:00 - 18:30	Concours NextGen Hospitality Challenge Le challenge national des étudiants en Master Hôtellerie • INNTO France, Institut Nationaux du Tourisme.

JEUDI 5 NOVEMBRE 2026

HOSPITALITY TALKS PAVILLON 7.1

10:00 - 17:30	Concours Championnat de France du Massage Par le Label SPA de France Cérémonie de remise d'Awards

HOSPITALITY TALKS PAVILLON 7.1

10:15 - 11:00	L'Observatoire de l'Expérience de Carré Basset Inspirations, tendances et leviers pour réinventer l'Hospitalité
11:15 - 11:45	Le snacking hôtelier 2.0 : une offre transversale, cohérente et disruptive • Stratag'eat
12:00 - 12:30	La transmission d'entreprise • UMIH
12:30 - 13:00	Créez votre propre agent IA pour votre hôtel • INFOR
13:00 - 13:30	The AI Hype: Fact vs. Reality for Hotels • DUVE
14:00 - 14:45	Histoire, environnement, destination : comment l'architecture d'intérieur relève l'esprit d'un lieu • Résidence et Décoration
15:00 - 15:45	HOSPITALITE GENEREUSE© : la clé invisible qui transforme l'expérience et la performance • Delporte Hospitality

GRANDE SCÈNE PAVILLON 7.3

10:30 - 11:15	• 10:00-16:45 : HITEC PARIS CONFERENCE : Le rendez-vous dédié aux technologies hôtelières. • 10:00 : Agents IA : de la promesse à la réalité, quels changements pour vos équipes ? • 11:30 : Quand la technologie s'efface pour fluidifier le parcours client • 13:30 : Le défi des données clients : faire dialoguer technologies, équipes et expériences • 14:30 : Cybersécurité hôtelière : anticiper les menaces, renforcer sa résilience • 15:30 : Humain ou machine ? Repenser le modèle opérationnel des hôtels Hospitality Financial and Technology Professionals - HFTP® • 19:00 : HSMAI Europe & HFTP Networking

JEUDI 5 NOVEMBRE 2026

DESIGN TALKS — PAVILLON 7.2

10:30 - 11:30	L'hôtel, entre paysage et territoire • A Vivre
11:45 - 12:30	Le nouveau luxe est aussi dans l'intimité • Geberit
12:45 - 13:15	Le Petit Manuel de l'hôtelier avisé • ING Media (EN)
14:00 - 14:45	Concevoir l'hôtel de demain: entre diversité des usages et désir d'expérience • The Live Design Project
15:00 - 15:45	Hyatt, Brand Strategy • NewH Paris
16:00 - 16:45	Le mobilier hôtelier : un actif sous-estimé • French Living in Motion by l'Ameublement français

ATRIUM PAVILLON 7.3

10:30 - 11:15	• 09:45 - 10:00 : HSMAI Europe - Commercial Strategy Forum Paris • 09:45 : Accueil et présentation de HSMAI • 10:00 : Perspectives européennes : quels risques et opportunités économiques et géopolitiques à venir ? • 10:40 : Table ronde : quelles perspectives pour la stratégie commerciale hôtelière en France ? • 11:15 : Les Lightning Rounds : une tradition HSMA • 11:25 : Pause prolongée pour découvrir le salon • 13:00 : L'intelligence artificielle dans l'hôtellerie : ce qui fonctionne, ce qui ne fonctionne pas et les prochaines évolutions • 13:45 : Table ronde : restaurants complets, marges réduites… Faut-il repenser le revenue management en restauration ? • 14:40 : Atelier : TRevPAR et rentabilité – Comment prendre des décisions de réservation plus rentables ? • 16:40 : Mot de clôture et temps libre pour découvrir le salon

9 LES TOP EXPOSANTS D'EQUIPHOTEL 2026 : toute la diversité de l'hospitalité à découvrir

Placée sous le signe de « l'hospitalité plurielle », cette nouvelle édition d'EquipHotel invite à découvrir toute la richesse et la diversité des acteurs qui façonnent l'hôtellerie-restauration d'aujourd'hui et de demain.

Du design aux équipements professionnels, de l'aménagement intérieur aux arts de la table, en passant par les nouvelles technologies, le bien-être et les services, les exposants réunis dans les différents univers du salon illustrent la multiplicité des savoir-faire, des expertises et des innovations au service de l'hospitalité.

Maisons d'excellence, entreprises labellisées Entreprise du Patrimoine Vivant, acteurs de l'Ameublement français, marques emblématiques et nouveaux talents : autant d'exposants à découvrir au fil des allées, pour explorer les tendances, rencontrer ceux qui les portent et identifier les solutions qui dessinent l'hospitalité de demain.

Retrouvez ci-après la liste des exposants à découvrir dans les différents univers d'EquipHotel 2026: https://www.equiphotel.com/fr-fr/exposants/liste-des-exposants.html#/

- **ACCOR**
  STAND P7.3-L027
  Chaînes hôtelières
- **ACTA MOBILIER**
  STAND P7.2-J072
  Design indoor
- **ADA FRANCE**
  STAND P4.F006
  Wellbeing
- **AGENCE WEBCOM**
  STAND P7.3-G007
  Tech
- **ART ET FLORITUDE**
  STAND P7.2-H005
  Design luminaire
- **AXIONCOM**
  STAND P7.3-J044, P7.3-K044
  Serices
- **BALTHAZAR**
  STAND P7.2-L053
  Design indoor
- **BE WTR**
  STAND P7.3-L016
  Food services
- **BERANGER GROUP**
  STAND P4.E018
  Wellbeing
- **BRUNNER**
  STAND P7.2-J053
  Design indoor
- **BUZZ**
  STAND P4.B018
  Wellbeing
- **CAFÉS RICHARD**
  STAND P7.3-L020
  Food services
- **CFOC**
  STAND P7.2-J075
  Design indoor
- **CLEN**
  STAND P7.2-L052
  Design indoor
- **COFEL**
  STAND P4.E120
  Wellbeing
- **D-EDGE**
  STAND P7.3-G006
  Tech gestion
- **D'ARGENTAT**
  STAND P7.2-K013
  Design indoor
- **DCW EDITIONS**
  STAND P7.2-E016
  Design luminaire
- **DROUAULT**
  STAND P4.C104
  Wellbeing bedding
- **ELIOPHOT**
  STAND P7.3-J006
  Tech marketing
- **ETHIMO**
  STAND P7.1-L002
  Design outdoor
- **FÉDÉRATION FRANÇAISE DE L'APÉRITIF**
  STAND P7.3-P092
  Food services
- **HOBART**
  STAND P7.3-J092A
  Food services
- **HOME SPIRIT**
  STAND P7.2-N048
  Design indoor
- **HOTEL ET PERFORMANCE**
  STAND P7.3-K014
  Tech marketing
- **HOTELYS**
  STAND P4.C096
  Wellbeing bedding

- **HYDRAFACIAL**
  STAND P4.B086B
  Wellbeing

- **IKONI**
  STAND P7.1-H002
  Design outdoor

- **INFOR**
  STAND P7.3-G017
  Tech gestion

- **J.F. AMONN**
  STAND P4.C028
  Wellbeing

- **L'OCCITANE EN PROVENCE**
  STAND P4.F018
  Wellbeing

- **LA RAVIOLE FRANÇAIS**
  STAND P7.3-R093
  Food services

- **LG**
  STAND P7.3-D045
  Tech

- **LOUVRE HOTELS GROUP**
  STAND P7.3-J026
  Chaines hôtelières

- **MAGIS**
  STAND P7.2-J036
  Design indoor

- **MANADE**
  STAND P7.2-J081
  Design indoor

- **MARGAUX KELLER COLLECTIONS**
  STAND P7.2-J073
  Design indoor

- **MATFA**
  STAND P4.F140
  Wellbeing bedding

- **MATRIX FRANCE**
  STAND P4.B070
  Wellbeing sport

- **MELJAC**
  STAND P7.2-G004
  Design luminaire

- **MEWS**
  STAND P7.3-H026
  Tech gestion

- **MICHEL SIMOND**
  STAND P7.3-K054
  Services

- **MIELE FRANCE**
  STAND P7.3-L063
  Food service / hygiène

- **MIRAI**
  STAND P7.3-D020
  Tech marketing

- **MOOOI**
  STAND P7.2-K033
  Design indoor

- **MYBLEND**
  STAND P4.C086B
  Wellbeing

- **NOVAR**
  STAND P7.3-G092
  Tech

- **ORAPI HYGIÈNE GROUPE PAREDES**
  STAND P7.3-K063
  Food service / hygiène

- **PALAIS DES THÉS**
  STAND P7.3-P094
  Food Services

- **PASSMAN**
  STAND P7.3-H014
  Tech gestion

- **PENT SP ZOO**
  STAND P4.D053
  Wellbeing sport

- **PHILIPS**
  STAND P7.3-G056
  Tech

- **PORCELAINES JACQUES PERGAY**
  STAND P7.2-M028
  Food services / Art de la table

- **RALPH M**
  STAND P7.2-G036
  Design indoor

- **RATIONAL**
  STAND P7.3-L044
  Food services

- **ROBOT-COUPE**
  STAND P7.3-M056
  Food services

- **RYDGE**
  STAND P7.3-K021
  Services

- **SALTO**
  STAND P7.3-G074
  Tech

- **SAMBONET**
  STAND P7.2-K004
  Food services / Art de la table

- **SAMSUNG**
  STAND P7.3-F057
  Tech

- **SAS HYDILE**
  STAND P7.2-L087
  Design indoor

- **SEPTEO**
  STAND P7.3-G014, P4.D091B
  Tech

- **SPARK CLUB**
  STAND P4.G077
  Wellbeing sport

- **TAILOR GROUP**
  STAND P7.2-P048
  Design

- **THE ORIGINALS HOTELS**
  STAND P7.3-K006
  Chaînes hôtelières

- **THIRIEZ LITERIE**
  STAND P4.A096
  Wellbeing bedding

- **TOHI KEAL**
  STAND P4.C086D
  Wellbeing

- **VERRERIE DES HALLES**
  STAND P7.2-L014
  Food services / Art de la table

- **VINGARD ASSA ABLOY**
  STAND P7.3-G084
  Tech

- **WATERROWER**
  STAND P4.F058
  Wellbeing sport

- **WERNER & MERTZ FRANCE PROFESSIONAL**
  STAND P7.3-L067
  Food service / hygiène

- **WESTWING GMBH**
  STAND P7.2-K069
  Design indoor

- **WINEMASTER**
  STAND P7.3-N016
  Food services

- **ZENNIO**
  STAND P7.3-H080
  Tech

10 INFORMATIONS PRATIQUES

Tout ce qu'il faut savoir pour préparer sa venue à EquipHotel.

01 DATES

du lundi 2 au jeudi 5 novembre 2026

02 LIEU

Paris Expo Porte de Versailles,
pavillons 4, 7.1, 7.2 et 7.3
1, place de la Porte de Versailles,
75015 Paris.

03 HORAIRES

du 2 au 4 novembre,
de 9 h 30 à 18 h 30 ;
le 5 novembre,
de 9 h 30 à 17 h 30.

04 ACCÈS

Métro ligne 12, station Porte de Versailles, ou ligne 8, station Balard.
Tramways T2 et T3a, arrêt Porte de Versailles.
Bus 80, arrêt Porte de Versailles, ou bus 39, arrêt Desnouettes.
Parkings à proximité : P1, P6 et P7.
Les plans d'accès pour les personnes à mobilité réduite sont disponibles sur le site.

05 ACCRÉDITATIONS PRESSE

L'entrée est gratuite pour les journalistes, sous réserve de validation par l'agence de presse.
Lien accréditation :
https://www.equiphotel.com/fr-fr/register

06 SALLE DE PRESSE

Retrouvez le VIP & Press Club au pavillon 7.2,
un espace dédié aux rencontres et aux échanges.

07 CONTACTS PRESSE — AGENCE PASCALE VENOT

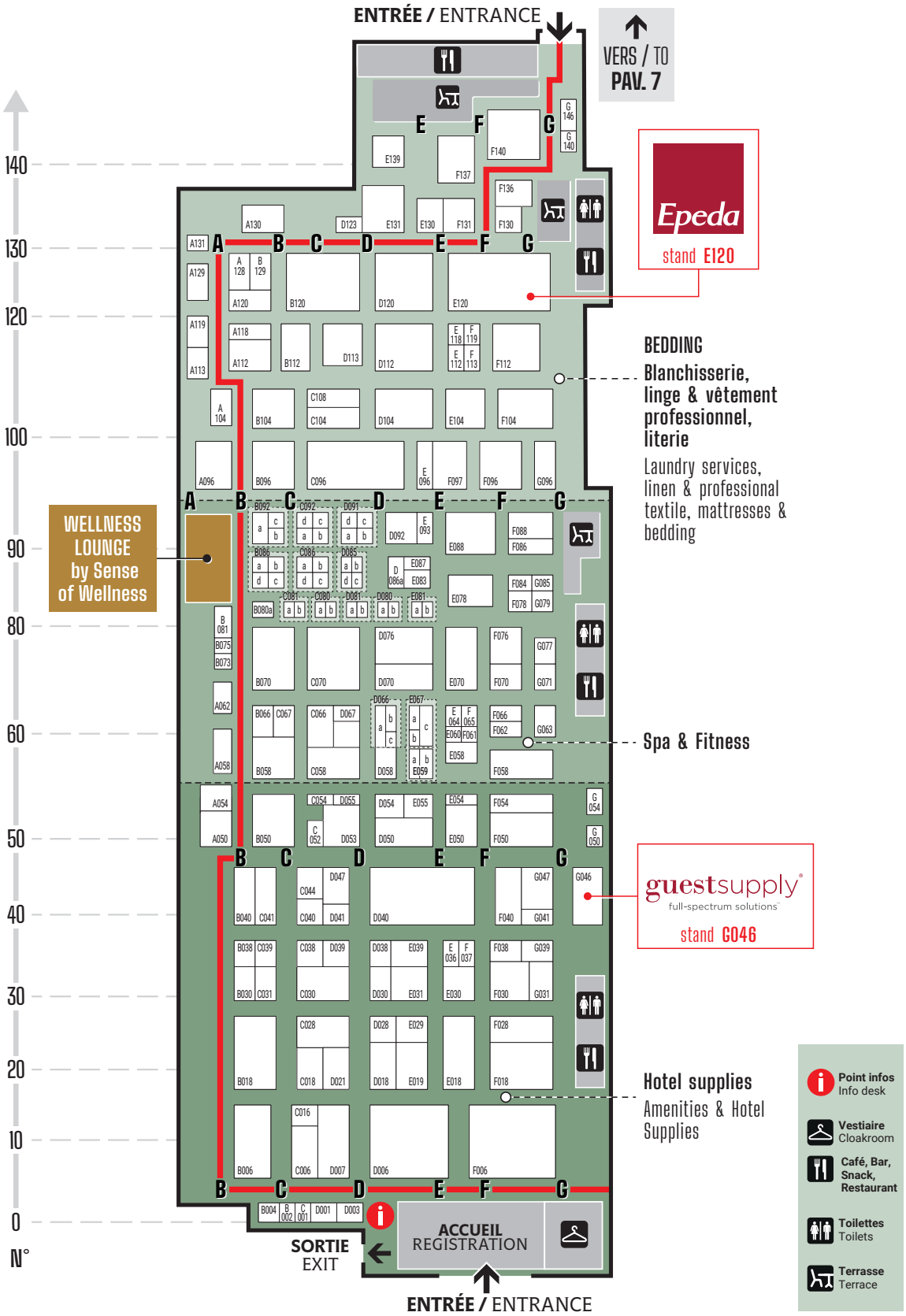
Emma Galizzi - 06 30 89 19 07 ;
Nathalie Arnal - 06 07 01 48 24
Pauline Porcellana - 06 37 75 07 54

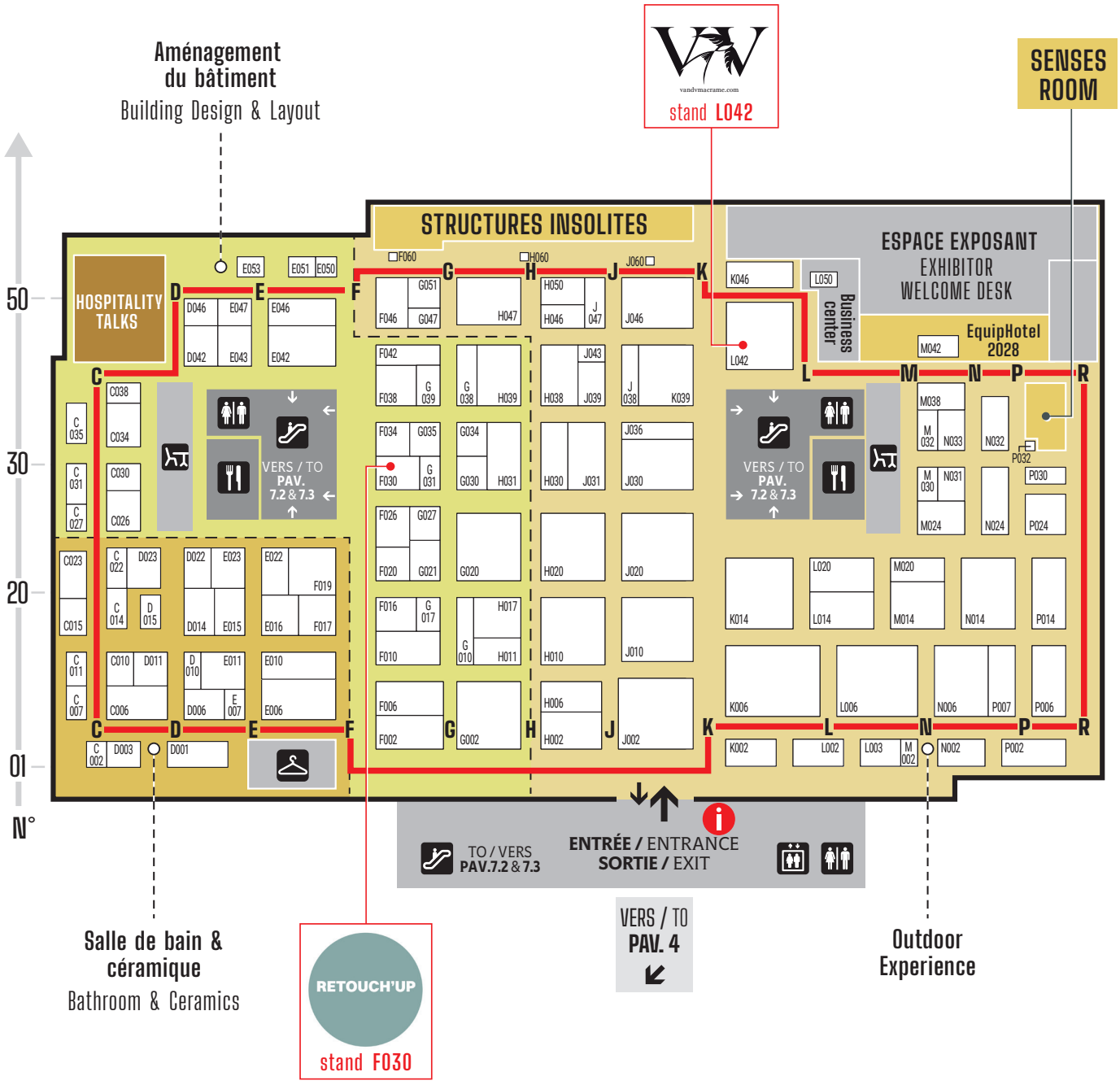
08 INFORMATIONS UTILES

Pensez à imprimer votre badge avant votre arrivée. Un vestiaire et une conciergerie sont disponibles à l'entrée du salon. Pour votre hébergement, des tarifs préférentiels sont proposés par le partenaire officiel Bnetwork.

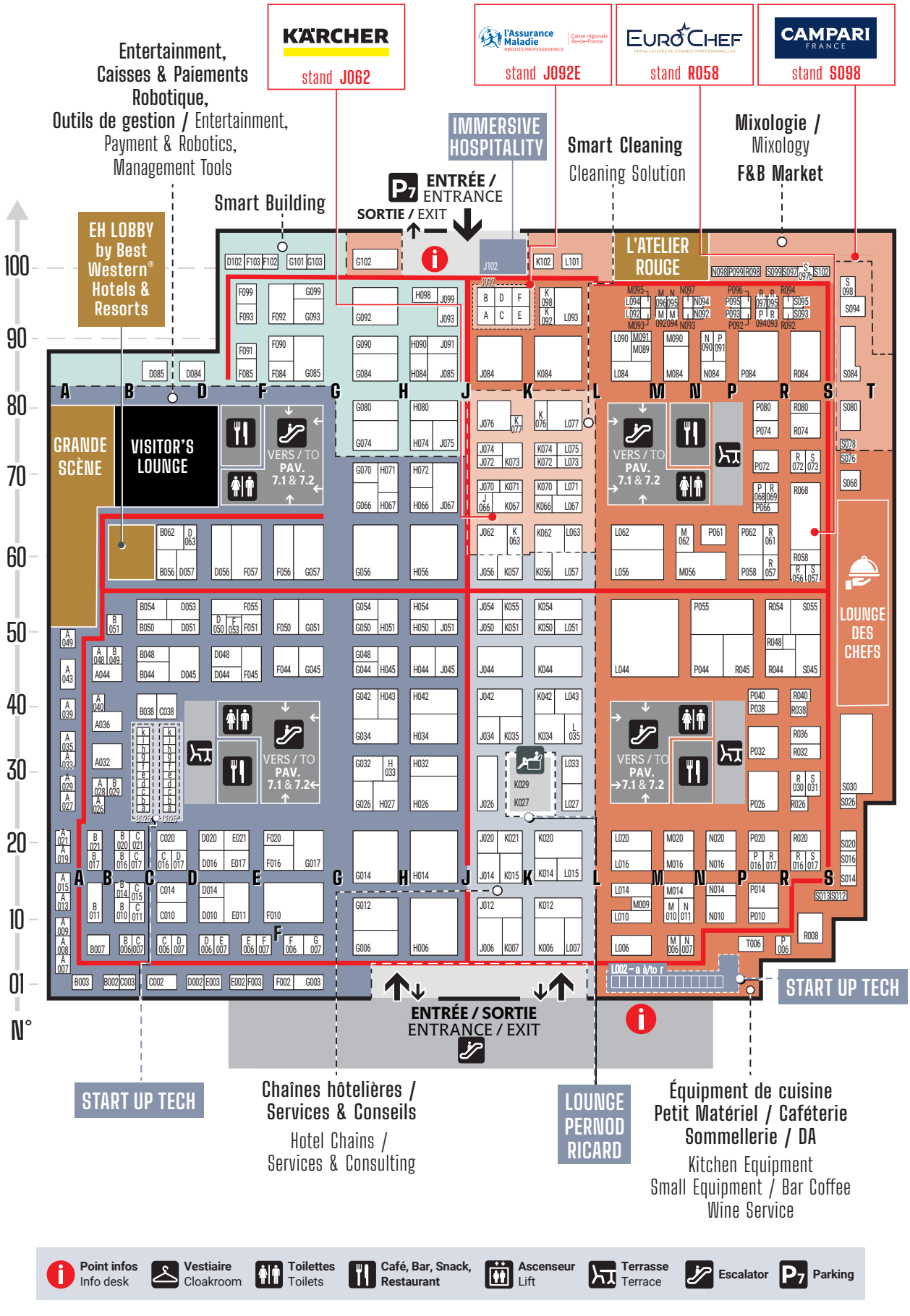
11

PLAN DU SALON




Aménagement du bâtiment
Building Design & Layout
stand L042
SENSES ROOM
STRUCTURES INSOLITES
ESPACE EXPOSANT
EXHIBITOR WELCOME DESK
HOSPITALITY TALKS
Business center
EquipHotel 2028
VERS / TO PAV. 7.2 & 7.3
ENTRÉE / ENTRANCE
SORTIE / EXIT
TO / VERS PAV.7.2 & 7.3
VERS / TO PAV. 4
Salle de bain & céramique
Bathroom & Ceramics
RETOUCH'UP
stand F030
Outdoor Experience
Point infos Info desk
Vestiaire Cloakroom
Toilettes Toilets
Café, Bar, Snack, Restaurant
Ascenseur Lift
Escalator
Terrasse Terrace
Zone de repos Rest area


EH CONNECT BUSINESS MEETINGS
French Living Network
POLIMAIR
stand J074
Décoration / Mobilier Indoor
Decoration / Indoor Furniture
TALKS DESIGN
EXCLUSIVE COLLECTION
VIP & PRESS CLUB
JOST HOUSE
FOODCOURT by Bistromania
Pavillon ICE
Trophée CAMPBELL
VERS / TO PAV. 7.1 & 7.3
SORTIE / EXIT
ENTRÉE ENTRANCE
ENTRÉE ENTRANCE
THE FAMILY SUITE BY WANDERLAND
Luminaire Lighting
Art de la table Tableware
Point infos Info desk
Vestiaire Cloakroom
Toilettes Toilets
Café, Bar, Snack, Restaurant
Ascenseur Lift
Escalator
Terrasse Terrace
Zone de repos Rest area


KÄRCHER
stand J062
L'Assurance Maladie
stand J092E
EUROCHEF
stand R058
CAMPARI FRANCE
stand S098
Entertainment, Caisses & Paiements Robotique, Outils de gestion / Entertainment, Payment & Robotics, Management Tools
IMMERSIVE HOSPITALITY
Smart Cleaning
Cleaning Solution
Mixologie / Mixology
F&B Market
Smart Building
ENTRÉE / ENTRANCE
SORTIE / EXIT
EH LOBBY by Best Western® Hotels & Resorts
L'ATELIER ROUGE
GRANDE SCÈNE
VISITOR'S LOUNGE
VERS / TO PAV. 7.1 & 7.2
LOUNGE DES CHEFS
START UP TECH
ENTRÉE / SORTIE
ENTRANCE / EXIT
START UP TECH
Chaînes hôtelières / Services & Conseils
Hotel Chains / Services & Consulting
LOUNGE PERNOD RICARD
Équipment de cuisine Petit Matériel / Caféterie Sommellerie / DA
Kitchen Equipment Small Equipment / Bar Coffee Wine Service
Point infos Info desk
Vestiaire Cloakroom
Toilettes Toilets
Café, Bar, Snack, Restaurant
Ascenseur Lift
Terrasse Terrace
Escalator
Parking

12 LES PARTENAIRES OFFICIELS

NESTLE WATERS M&D

« Nous sommes fiers de présenter Perrier Fines Bulles 75 cl Verre Perdu, notre nouvelle référence dédiée au service à table.

Son effervescence délicate, associée à l'iconicité de la marque Perrier, en fait un choix raffiné pour accompagner les repas et enrichir l'expérience clients. »

NESPRESSO FOR BUSINESS

"Giorno Mini – Mini mais 100 % professionnelle. Pensée pour les hôteliers en quête d'une solution compacte et performante, elle associe design moderne et qualité professionnelle. Son format réduit s'intègre facilement en chambre et permet à vos clients de savourer un café d'exception, en toute simplicité. Sa prise en main rapide et intuitive enrichit leur expérience tout en facilitant leur quotidien. »

EUROCHEF

Commander son équipement professionnel en quelques clics, sans renoncer à l'accompagnement d'un spécialiste de proximité : c'est la promesse du partenariat EuroChef × Toque360.

- Cuisson, froid, laverie, petit matériel, mobilier : la plateforme couvre tous les besoins avec les grandes marques du secteur (Rational, Hobart, Liebherr, Robot-Coupe…).
- Recherche par métier, paiement en plusieurs fois sans frais, crédit-bail, devis express et conseil d'expert facilitent le choix.
- Dès la commande validée, les installateurs EuroChef prennent le relais : réception, installation, mise en service et garantie.
- Du clic à la mise en route, un vrai service à 360°. Rendez-vous sur www.toque360.com.

Partenaires officiels / Official partners

EQUIPHOTEL
PARIS

Contacts Presse

Bureau de presse Pascale Venot
6 rue Paul Baudry -75008 Paris

Emma Galizzi
emmagalizzi@pascalevenot.fr
06 30 89 19 07

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

Pauline Porcellana
paulineporcellana@pascalevenot.fr
06 37 75 07 54