

EQUIPHOTEL PARIS
THE HOSPITALITY & FOOD BUSINESS PLACE
6-10 NOV. 2022

PROGRAMMATION CONFÉRENCES

WWW.EQUIPHOTEL.COM



Built by
RX In the business of
building businesses



FOODSERVICE
DESIGN
BIEN-ÊTRE
TECHNOLOGIE & SERVICES

SOMMAIRE

p. 5

FOODSERVICE
PAVILLON 4



FOODSERVICE
DESIGN
BIEN-ÊTRE
TECHNOLOGIE & SERVICES

p. 8

**LA RESTAURATION
EN 2030 BY RFE**
PAVILLON 4



FOODSERVICE
DESIGN
BIEN-ÊTRE
TECHNOLOGIE & SERVICES

p. 11

SCÈNE DES CONCOURS
PAVILLON 4

FOODSERVICE
DESIGN
BIEN-ÊTRE
TECHNOLOGIE & SERVICES

p. 13

**HOSPITALITY
& TECH**
PAVILLON 7.1



FOODSERVICE
DESIGN
BIEN-ÊTRE
TECHNOLOGIE & SERVICES

.2

p. 16

**INTERIOR DESIGN
CENTER**
PAVILLON 7.2

FOODSERVICE
DESIGN
BIEN-ÊTRE
TECHNOLOGIE & SERVICES

p. 19

**ARCHITECTURE
& DESIGN**
PAVILLON 7.3



FOODSERVICE
DESIGN
BIEN-ÊTRE
TECHNOLOGIE & SERVICES

p. 22

WELLNESS
PAVILLON 7.3



FOODSERVICE
DESIGN
BIEN-ÊTRE
TECHNOLOGIE & SERVICES

p. 25

GRANDE SCÈNE
PAVILLON 7.3

FOODSERVICE
DESIGN
BIEN-ÊTRE
TECHNOLOGIE & SERVICES

L'HOSPITALITÉ ENGAGÉE

UNE ÉDITION PROCHE DE VOUS, AVEC VOUS, POUR VOUS
RENDEZ-VOUS DU 6 AU 10 NOVEMBRE 2022 À PARIS, PORTE DE VERSAILLES

Accueillir, recevoir, partager, transmettre... telles sont les clés de **l'hospitalité**. Une hospitalité qui n'en finit pas d'évoluer, aussi bien dans l'hôtellerie que dans la restauration. Parce que **les habitudes changent, les comportements** aussi. Les clients veulent être **surpris** par une ambiance, une déco, un décor, **bluffés** par des services de plus en plus personnalisés, mais surtout **choyés**, chouchoutés, attendus, **écoutés**. Et ce, qu'ils poussent la porte de leur café de quartier préféré ou celle d'un palace.

En 2022, hôtels et restaurants deviennent des lieux de vies.

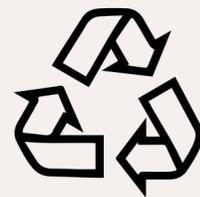
Le mot « vie » est volontairement mis au pluriel, car la clientèle attend, de la part des professionnels, des espaces non plus seulement pour dormir, déjeuner ou dîner, mais aussi pour **travailler, réunir, créer, se détendre, s'amuser, se ressourcer**, s'immerger dans une culture ou une nature de proximité. Il faut donc s'adapter, faire preuve d'agilité, habilité, flexibilité, s'engager pour mieux **coller aux envies de clients aux profils aussi variés que leurs besoins**.

.3

CINQ THÉMATIQUES « ENGAGÉES »

Cette nouvelle édition du salon EQUIPHOTEL va donc décliner **la notion de « vies »** à travers **cinq thématiques « engagées »** : **le durable, l'attractivité, le digital, l'architecture et le design**, ainsi que **le bien-être**.

Des sujets primordiaux pour positionner un établissement, le différencier de ses concurrents, **marquer les esprits des clients pour mieux se faire remarquer**.



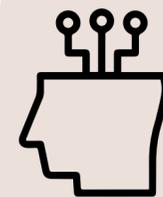
SE PROJETER DANS LA DURÉE ET LE DURABLE

Du bien et du mieux
pour le meilleur



RESTER ATTRACTIF

Recrutement et fidélisation :
mode d'emploi et retour
d'expériences



PENSER LE DIGITAL À VISAGE HUMAIN

Maniement, déploiement et
avantages de l'outil numérique



FAIRE DU BEAU AVEC DU BIEN

Agencement, aménagement,
déco et décor à l'ère du « care »



MISER SUR LE SOIN DE SOI

Le bien-être au cœur
du « savoir recevoir »

FOODSERVICE - PAVILLON 4



.5

TALKS FOODSERVICE

DES « TALKS » QUI FONT DÉBATS

25
CONFÉRENCES



1
ANIMATION



1

JOURNÉE DÉDIÉE À
LA RESTAURATION COLLECTIVE

Comment **rester attractif** en cuisine comme en salle ? Comment fidéliser les jeunes pousses tout comme les talents confirmés ? **Quel avenir** pour le service à table ? Cuisine de partage ou repas en toute intimité dans un salon feutré ? Comment faire pour **manger mieux** sans se priver de goût et de tout ?... Et qu'en est-il de **la restauration collective** ? Comment fait-elle pour **s'adapter aux nouvelles attentes** de ses clients ? Bio, circuits courts, menus sans viande ou sans gluten, nouvelles réglementations... : comment s'en sortir dans une cantine scolaire ou dans la salle à manger d'un Ehpad ?...

Autant de questions abordées pour **confronter les expériences, s'en inspirer, suivre des pistes ou en poursuivre de nouvelles.**

TALKS FOODSERVICE - PAV. 4



Journée dédiée :
Restauration Collective

DIMANCHE 06/11

LUNDI 07/11

MARDI 08/11

MERCREDI 09/11

JEUDI 10/11

10:30-11:15

RSE : quand le social influe sur le recrutement
Org : Respecte ta cuisine



Eatertainment : nouveau pilier d'une expérience réussie en restauration ?
Org : Depur expérience



De la nécessité d'un équipement de cuisine "vertueux" et sobre en énergie
Org : Cuisine pro



Il était une fois le Service de Demain : 3 générations, 3 points de vue
Org : Association Ô service - des talents de demain



15 min

11:30-12:15

Le pain : simple banalité ou carte de visite gastronomique ?
Org : Pane Vivo



Comment le végétal permet-il de développer une restauration engagée
Org : Institut de la gastronomie végétale



Produits d'entretien : comment limiter leur impact sur l'environnement et la santé ?
Org : Ecotable



A l'heure des grands défis de nos cantines
Org : L'Autre Cuisine et Cantines responsables



10:30-12:30

Pause

14:00-14:45

Restauration : parier sur l'inclusion et la santé au travail
Org : EquipHotel



Terroirs et territoires : la nouvelle attractivité
Org : Collège culinaire de France



Inclusion : focus sur la valeur humaine ajoutée des personnes handicapées
Org : CFA Médéric



Restauration collective : continuer à se réinventer face aux crises
Org : SNRC et Restau'co



15:00-15:45

Restauration : donner envie aux jeunes
Anim : Brigad



Fleur de Loire : modernité, engagement et ancrage local
Org : Werner & Mertz



Définir une stratégie omnicanale efficace pour la distribution digitale
Org : Deliverect



Fin du plastique à usage unique: la restauration collective se mobilise
Org : Restauration21



16:00-16:45

Umih-Notel : une expérience notariale pour les professionnels des CHR
Org : Notel, réseau de notaires



Quel avenir pour le service à table ?
Animé par : Un oeil en salle



Fidéliser & Recruter dans l'Hôtellerie-Restauration par le biais de la formation
Org : Louvre Hotels



Usage et gaspillage de l'eau en cuisine
Org : Food Service Consultants Society International - FCSI



17:00-17:45

Restauration et décoration d'intérieur
Org : Gault & Millau



Gestion des no-show et des réservations
Org : Au coeur des villes



REMISE DES TROPHÉES INNOVATION AWARDS
Grande Scène - Pavillon 7.3

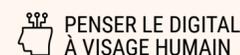
SPONSORS



PARTENAIRES



THÉMATIQUES :



CONFÉRENCE EN ANGLAIS (traduite en Français)

LA RESTAURATION EN 2030 BY RFE - PAVILLON 4



PAVILLON 4 - STAND E106

IMMERSION IMMÉDIATE !

Les dernières innovations technologiques, digitales ou industrielles, laissent entrevoir à quoi va ressembler la restauration commerciale de demain. Resto France Experts s'interroge sur "La restauration en 2030" et vous permet de toucher du doigt ces transformations sur son stand d'animation.


25
CONFÉRENCES

3 TENDANCES ÉMERGENTES. LA RESTAURATION EN 2030 BY RFE

1

L'activation de l'expérience client :

Convivialité, accueil, interactivité, immersion multisensorielle...
Présentation d'une web application basée sur l'intelligence artificielle, d'une vidéo projection d'ambiances en 4K et d'un water bar digital qui délivre des eaux personnalisées

2

La recherche du confort et du bien-être en salle et en cuisine :

Mobiliers et outils ergonomiques (réduction des TMS par l'intégration de solutions industrielles au service de la restauration)... Démonstration en live avec un exosquelette, une imprimante 3D alimentaire et un IGV au service des clients et des restaurateurs

3

La durabilité et l'éco-responsabilité des pratiques au restaurant :

Recyclage, renforcement de l'hygiène, économies d'énergie, lutte anti-gaspi...
Découverte des sols antibactériens, des produits lessiviels du futur ou encore et de la colonne de culture en aéroponie...

Dans cette vision futuriste, Resto France Experts imagine comment les innovations et solutions d'Intelligence Artificielle vont rapidement s'imposer dans la restauration hors foyer. Au service des besoins et attentes du client, mais aussi des restaurateurs, elles ouvrent de belles perspectives en termes d'anticipation, gestion des ventes, interactivité, santé, bien-être...

LES PARTENAIRES : AGRIPOLIS / BALSAN / COBO4YOU / CODIGEL COSMETAL / EPHEMERA / GSDI / HYPERHOL / LA PATISSERIE NUMERIQUE / PAZZI ROBOTICS / SPPM / TRICYCLE / UNITED ROBOTICS / WERNER ET MERTZ



1

ESPACE
D'ANIMATION

CONFÉRENCES «LA RESTAURATION EN 2030 BY RFE» - PAV. 4

DIMANCHE 06/11

| | |
|-------------|--|
| 11:30-11:50 | United Robot - Démonstration du robot Plato par SUNNY CHEN - Direction marketing |
| 14:00-14:20 | La pâtisserie numérique Explications et dégustation par MARINE BALLAIS, présidente |
| 15:00-15:20 | SPPM - Les sols antibactériens par ALEXIS DUTHIOT, directeur innovation et procédés, CLOTILDE MAESTRI, THIBAUT HARLE, BRUNO FORNETRAN |
| 15:30-15:50 | COB04YOU - Les exosquelettes, démonstration par BENOÎT LYAUTÉ, Président |
| 16:30-16:50 | Werner et Mertz - Les détergents professionnels respectueux par JOSÉPHINE COPIGNEAUX, Marketing manager |

LUNDI 07/11

| | |
|-------------|---|
| 10:00-10:20 | Agripolis - Les atouts de l'aéroponie par PASCAL HARDY, Fondateur et Président |
| 10:30-10:50 | La pâtisserie numérique - Explications et dégustation par MARINE BALLAIS, Présidente |
| 11:00-11:20 | |
| 11:30-11:50 | |
| 12:00-12:20 | SPPM - Les sols antibactériens par ALEXIS DUTHIOT, directeur innovation et procédés, CLOTILDE MAESTRI, THIBAUT HARLE, BRUNO FORNETRAN |
| 14:00-14:20 | Ephemera groupe - Les concepts de restauration immersifs par ANNAÏG FERRAND PRÉSIDENTE, JADE FROMMER et LORIS DE VAUCELLES à la Direction générale |
| 14:30-14:50 | |
| 15:00-15:20 | |
| 15:30-15:50 | |
| 16:30-16:50 | Werner et Mertz - Les détergents professionnels respectueux par JOSÉPHINE COPIGNEAUX, Marketing manager |
| 17:00-17:20 | |

MARDI 08/11

| | |
|--|--|
| | Hyperhol - Les hologrammes en restauration par MARC THIBAUD et GRÉGORY DUFRIEN, Co-Fondateur |
| | La pâtisserie numérique - Explications et dégustation par MARINE BALLAIS, Présidente |
| | |
| | United Robot - Démonstration du robot Plato par SUNNY CHEN - Direction marketing |
| | |
| | COB04YOU - Les exosquelettes, démonstration par BENOÎT LYAUTÉ, président |
| | |
| | SPPM - Les sols antibactériens par ALEXIS DUTHIOT, directeur innovation et procédés, CLOTILDE MAESTRI, THIBAUT HARLE, BRUNO FORNETRAN |
| | |
| | CODIGEL COSMETAL - Le waterbar, distributeur d'eau nouvelle génération par MATHIEU SIBILLE, Directeur général |
| | |
| | Agripolis - Les atouts de l'aéroponie par PASCAL HARDY, Fondateur et Président |

MERCREDI 09/11

| | |
|--|--|
| | Werner et Mertz - Les détergents professionnels respectueux par JOSÉPHINE COPIGNEAUX, Marketing manager |
| | |
| | La pâtisserie numérique - Explications et dégustation par MARINE BALLAIS, présidente |
| | |
| | Tricycle - Gestion et valorisation des déchets professionnels par RAPHAËLLE GEORGES, Directrice |
| | SPPM - Les sols antibactériens par ALEXIS DUTHIOT, directeur innovation et procédés, CLOTILDE MAESTRI, THIBAUT HARLE, BRUNO FORNETRAN |
| | Pazzi robotics - Le robot pizza par SÉBASTIEN ROVERSO, Co-fondateur |
| | Hyperhol - Les hologrammes en restauration par MARC THIBAUD et GRÉGORY DUFRIEN, Co-Fondateur |
| | GSDI - Le Film mural antibactérien et antiviral par JACQUES COUEFFÉ PDG |

JEUDI 10/11

| | |
|--|--|
| | Werner et Mertz - Les détergents professionnels respectueux par JOSÉPHINE COPIGNEAUX, Marketing manager |
| | Codigel cosmetal - Le waterbar, distributeur d'eau nouvelle génération par MATHIEU SIBILLE, Directeur général |
| | La pâtisserie numérique - Explications et dégustation par MARINE BALLAIS, Présidente |



SCÈNE DES CONCOURS

- PAVILLON 4

SCÈNE DES CONCOURS - PAV. 4

DIMANCHE 06/11

09:30

TROPHÉE PASSION
 Org : L'Académie Culinaire de France



Des chefs, en provenance de différents pays du monde viennent s'affronter le temps de réaliser 3 recettes pour 8 personnes

9:30 - 17:30

LUNDI 07/11

DEMI FINALE NATIONAL CONCOURS GARGANTUA (PREMIÈRE PARTIE)
 Org : Restau'co



Plus haute distinction pour les professionnels de la restauration collective

9:30 - 13:00

MARDI 08/11

TROPHÉE JEAN DELAVEYNE
 Org : Les toques françaises



considéré, par les professionnels de la restauration, comme l'un des plus grands trophées culinaires nationaux

9:30 - 14:30

MERCREDI 09/11

FINALE DES TROPHÉES CUISINE ET PÂTISSERIE DE LA CUILLÈRE D'OR
 Org : Association la Cuillère d'Or



Concours, fondé et présidé par Marie Sauce-Bourreau et « 100% féminin » côté participantes.

9:30 - 18:00

JEUDI 10/11

DEMI FINALE NATIONAL CONCOURS GARGANTUA (DEUXIÈME PARTIE)
 Org : Restau'co



Plus haute distinction pour les professionnels de la restauration collective

9:30 - 15:30

14:00

"PERFORMANCE" DE CHEFS ÉTOILÉS
 Org : Le Chef



Trois épreuves, qui réunissent chacune 4 chefs étoilés de renom, talentueux, aux parcours différents.

14:00 - 17:00

SHAKER CHALLENGE
 Org : Association des Barmen de France



Première édition du Concours National ABF Shaker Challenge (CNASC)

15:30 - 19:00

HOSPITALITY & TECH

- PAVILLON 7.1

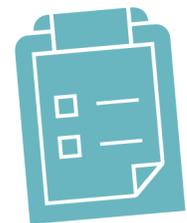


TALKS HOSPITALITY & TECH

DES « TALKS » QUI OUVRENT DES PISTES



32
CONFÉRENCES



7
PITCH PRODUITS

Quelles sont les nouvelles façons de recevoir à l'hôtel ? Quelles sont les nouvelles offres d'hébergements alternatifs ?

À ces nouvelles tendances s'ajoutent les avancées de la tech qui révolutionnent le quotidien des clients comme celui des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration Mais **comment apprivoiser le digital sans déshumaniser un accueil ?**

Quels sont les outils numériques les plus performants ? Et puis, quid d'Instagram ? Hôteliers et restaurateurs doivent ils tout poster, tout le temps ? ...

Enfin, pour se projeter un peu dans l'avenir, comment dupliquer et développer un concept hôtelier qui marche ? Quelles sont les meilleures façons de transmettre un établissement ? Quels sont les avantages de la franchise, des réseaux hôteliers ? Et la formation, de quelle façon peut elle être **un atout en terme d'attractivité et fidélisation des équipes ?**

TALKS HOSPITALITY & TECH - PAV. 7.1

| | DIMANCHE 06/11 | LUNDI 07/11 | MARDI 08/11 | MERCREDI 09/11 | JEUDI 10/11 |
|--|---|--|---|--|---|
| 10:30-11:15 15 min | Hospitality : quelles sont les attentes des clients en quête d'expérience ? Org : CHD Expert | | How can new eu platform rules support digitalization of european hospitality business? Org : HOTREC | Gestion des fournitures et équipements: des enjeux croissants pour l'économie d'un projet Org : In Extenso | Hôtellerie : attentes et comportements d'achat des clientèles françaises et européennes Org : Coach Omnium |
| 11:30-12:15 | | Ruralité : comment les CHR participent au développement des territoires ? Org : UMIH | | Housekeeping : quelle expertise à l'heure du durable ? Org : AGGH | Hôtellerie : Plan de carrière et ascenseur social Org : EquipHotel |
| 12:30-13:15 45min | Achats solidaires et responsables : comment peuvent-ils dynamiser une transition écologique ? Org : GNI RSE | Crise : point sur la situation du marché Org : THCC | Google : Vendez mieux votre hôtel en direct ! Org : WIHP Hotels | | Accompagnement des restaurateurs : ce que la CCI75 propose pour faciliter le quotidien Org : CCI 75 Paris & Ile de France |
| 14:00-14:45 | La convergence des solutions digitales au service du parcours client Org : Sequoiasoft | La technologie au service d'une hôtellerie engagée Org : Mews | Umih-Notel : une expérience notariale pour les professionnels des CHR Org : Notel, réseau de notaires | New Tech on the Block Org : My Hotel Shop | |
| EQUIPHOTEL HOSPITALITY ELEVATOR PITCH by MonParcNum.fr | Visibilité numérique - Hotellerie pitché par 360&1 Org : MonParcNum.fr | Expérience client - Restauration pitché par Tastycloud Org : MonParcNum.fr | Gestion établissement - Hotellerie pitché par Sequoiasoft Org : MonParcNum.fr | Startup pitché par Agrid Org : MonParcNum.fr | |
| 15:30-16:15 | 5 ways to increase revenue per guest Org : Selfly Store | Gestion des déchets en hôtellerie et dans les grands sites touristiques Org : Welcome City Lab | (R)évolution digitale & transformation de l'hospitalité Org : Versa RP | The future is Google? Org : My Hotel Shop | |
| EQUIPHOTEL HOSPITALITY ELEVATOR PITCH by MonParcNum.fr | Visibilité numérique - Restauration pitché par Joombo Org : MonParcNum.fr | Expérience client - Hotellerie pitché par Getwelcome Org : MonParcNum.fr | Gestion établissement -Restauration pitché par DVORE Org : MonParcNum.fr | La digitalisation de la restauration Org : France Snacking 16:30-17:15 | |
| 17:00-17:45 | Le numérique pour personnaliser l'offre Anim: Tendance Hotellerie | Communication : Dire et montrer sur les réseaux sociaux Org : EquipHotel | | | |

SPONSORS

MEWS, sequoiasoft, wihp, Selfly Store

PARTENAIRES

GN, ACGH, chdexpert, NOTEL, Hotrec, In Extenso, snacking, MYHOTELSHOP, VERSA RP, CCI PARIS, WELCOME CITY LAB, leCLUB, Coach omnium

.15

THÉMATIQUES :



CONFÉRENCE EN ANGLAIS (traduite en Français)

REMISE DES TROPHÉES INNOVATION AWARDS
Grande Scène - Pavillon 7.3

INTERIOR DESIGN CENTER

- PAVILLON 7.2

INTERIOR DESIGN CENTER

4

JOURS DE
CONFÉRENCES



L'Ameublement Français présente le nouveau concept de l'INTERIOR DESIGN CENTER ! Networking, débats, interviews, lounge... Dans cet espace d'inspiration et de réflexions, croisez les regards sur les **dernières tendances et insight marché** du secteur CHR. Rencontrez les donneurs d'ordre et échangez

avec les fabricants français qui réinventent chaque jour l'univers de l'Hospitality ! L'INTERIOR DESIGN CENTER décrypte les mutations business, environnementales et sociétales de la profession, pour repenser l'aménagement et l'art de recevoir de demain.

AU PROGRAMME DE L'ESPACE INTERIOR DESIGN CENTER

#MY
FURNITURE
IS FRENCH

1

PARCOURS
DE VISITE

DES DÉBATS ET DU NETWORKING

Pour favoriser les rencontres business, apprendre, comprendre et innover. Comment ? Via des débats entre fabricants et donneurs d'ordre qui décrypteront le marché et apporteront des solutions dans la collaboration et le business entre les tiers d'un projet.

UNE MATÉRIAUTHÈQUE

De matériaux innovants et conscients des enjeux environnementaux présentés par le FCBA.



INSTITUT TECHNOLOGIQUE

DES INTERVIEWS

D'ARCHITECTES D'INTÉRIEUR

Pour venir s'inspirer et prendre de la hauteur.

L'INTERIOR DESIGN CENTER EST OUVERT À TOUS :

Pour réaliser vos rendez-vous, participer à notre programme ou venir nous rencontrer !

L'Ameublement français, partenaire du salon EquipHotel, est une organisation professionnelle qui rassemble 380 entreprises françaises de la fabrication d'ameublement et de l'aménagement des espaces de vie. Accélérateur de son industrie, l'Ameublement français facilite la conquête de ses adhérents vers les marchés nationaux et internationaux, encourage l'innovation et les savoir-faire afin de s'adapter aux enjeux de demain et s'engage au profit d'une filière vertueuse et durable.



#MY
FURNITURE
IS FRENCH

INTERIOR DESIGN CENTER - HALL 7.2

DIMANCHE 06/11

THÈME DE LA JOURNÉE :

Quel est le parcours d'achat dans le secteur de l'hospitality ?

LUNDI 07/11

THÈME DE LA JOURNÉE :

Fini les standards ?

MARDI 08/11

THÈME DE LA JOURNÉE :

La RSE dans l'hôtellerie, greenwashing, forêt de certifications et vraies initiatives

MERCREDI 09/11

THÈME DE LA JOURNÉE :

Quels sont les nouveaux concepts et usages dans l'hôtellerie ? Quels produits, quels services, quels meubles, quel agencement ?

JEUDI 10/11

10:00-10:30

Petit déjeuner networking

Petit déjeuner networking

Petit déjeuner networking

Petit déjeuner networking



Débats co-animés en partenariat avec Intramuros



10:30-11:30

DÉBAT
L'architecte d'intérieur a-t-il toujours pouvoir de prescription ?

Animation :

Débat co-animé par Nathalie Degardin, rédactrice en chef d'Intramuros et Julie Millet, responsable de marché prescription à l'Ameublement Français

Intervenants :

Adrien Lanotte, Consultant senior - MKG
Flore Anne de Clermont, Chef de projet - Valdélia
Régis Botta, architecte DPLG - Régis Botta - Architectures
Caroline Tissier, Architecte d'intérieur - Caroline Tissier architecture d'intérieure et décoration
Olivier Lekien, Architecte d'intérieur - Atelier OLK

DÉBAT
Vers quel modèle se tournent les investisseurs et exploitants hôteliers : le standard, le demi concept, l'hôtel lifestyle ou le social hub ?

Animation :

Débat co-animé par Nathalie Degardin, rédactrice en chef d'Intramuros et Julie Millet, responsable de marché prescription à l'Ameublement Français

Intervenants :

Flore Anne de Clermont, Chef de projet - Valdélia
David Dalidec, architecte d'intérieur - Agence David Dalidec
Vincent Eschalier, architecte d'intérieur - Vincent Eschalier
Kelsea Crawford, architecte d'intérieur - CUT WORK STUDIO
Laurent Maugoust, architecte d'intérieur et directeur de Laurent Maugoust Studio
Romain Gowhari, CEO et co-founder - Younight Hospitality
Joran Briand / Arnaud Berthereau, architectes d'intérieur et directeurs - Studio Briand & Berthereau
Alban Ruggiero, Fondateur - Groupe MELT

DÉBAT
Qui porte la responsabilité de la RSE dans un projet de CHR ? Maîtres d'œuvre, acheteurs, prescripteurs, fabricants ?

Animation :

Débat co-animé par Nathalie Degardin, rédactrice en chef d'Intramuros et Julie Millet, responsable de marché prescription à l'Ameublement Français

Intervenants :

Marie Carcassonne, fondatrice et gérante de Dyn-amo
Flore Anne de Clermont, Chef de projet - Valdélia
Thomas Delagarde, designer et Architecte d'intérieur - Studio MOGO
Béangère Tabutin, architecte d'intérieur - BBONUS

DÉBAT
Que viennent chercher les clients à l'hôtel ? Un cinéma, un restaurant, une expérience ? Comment cela se traduit-il dans le mobilier et l'agencement ?

Animation :

Débat co-animé par Nathalie Degardin, rédactrice en chef d'Intramuros et Julie Millet, responsable de marché prescription à l'Ameublement Français

Intervenants :

Boris Gentine, Directeur de création/ Associé - Saguez Partners
Alix Thomsen, Architecte d'intérieur - Alix Thomsen
Émilie André, Directrice du studio - Jean Marc Gady - fondateur et président de Chafik Studio.
Chafik Gasmi, Architecte d'intérieur - STUDIO.CHAFIK
Donatien Carratier, Architecte d'intérieur - Donatien Carratier

15:00-16:00

Interviews d'Architectes

Dorothee Meilichzon, architecte d'intérieur, sera interviewée par Sylvie Adigard, sur le sujet de la créativité et du dessin de mobilier face au business

Interviews d'Architectes

Damien Perrot, Global Senior Vice-Président Design de Accor, sera interviewé par Sylvie Adigard sur le futur des standards dans l'hôtellerie

Interviews d'Architectes

TBD

THÉMATIQUES :



CONFÉRENCE EN ANGLAIS (traduite en Français)

ARCHITECTURE & DESIGN

- PAVILLON 7.3



.19

TALKS ARCHITECTURE & DESIGN

DES « TALKS » QUI DONNENT LE TON


30
CONFÉRENCES

Bâtir, construire ou rénover : peut-on encore concevoir un hôtel ou un restaurant sans se préoccuper des conséquences pour l'environnement ? **Quels sont les matériaux bons pour la planète ?** Faire bien et mieux coûte-t-il plus cher ? Quelles sont les aides financières qui existent ? Miser sur le durable permet-il de faire des économies ?

Une « green » dynamique qui fait écho aux **dernières tendances en matière de design**. Où mobilier, tonalités, lumières, acoustique... **s'inspirent de l'air, de la nature, du silence, de l'espace**. À quoi ressemble la chambre idéale ? Quelle décoration pour une table de partage ou un bar plus cosy ? Quels espaces hybrides pour accompagner le coworking... ?

TALKS ARCHITECTURE & DESIGN - PAV. 7.3

| | DIMANCHE 06/11 | LUNDI 07/11 | MARDI 08/11 | MERCREDI 09/11 | JEUDI 10/11 |
|-----------------------|--|---|--|--|---|
| 10:30-11:15 15 min | Construction et rénovation : s'ouvrir au vert Anim: Delporte Hospitality  | | S'engager / déco, design et architecture : Adopter la «Green Attitude» Anim: Sophie Sinnassamy, Ethikis  | Environnement de travail : les clés pour l'améliorer Org : EquipHotel  | FORUM MONDIAL AMFORHT (Association Mondiale pour la Formation Hôtelière et Touristique) 10:00-12:00 |
| 11:30-12:15 | Construction et rénovation : les clés pour donner une âme à un hôtel engagé Org : Delporte Hospitality  | Flexibilité, durabilité, efficacité... : les nouveaux contours de l'hôtellerie d'aujourd'hui Org : Schneider Electric  | Terrasses : comment les repenser de façon plus durable ? Org : Restauration21  | Économie durable et CHR : quels sont les grands enjeux ? Org : UMIH  | |
| 12:30-13:15 45 min | « Pour le futur » : mot d'ordre de la co-construction de l'hôtel de demain Org : Laurent Maugoust Architecture & Editions  | Sourcing, l'enjeu de demain Org : NOMA éditions  | Making sustainability an integral part of the design process Org : EMECO & We Want More Studio  | RSE : comment peut-elle devenir un levier d'attractivité ? Org : Logis Hotels  | |
| 14:00-14:45 | De l'architecture à l'assiette, pas d'hospitalité engagée sans développement durable Org : Agence 14 SEPTEMBRE  | Hôtellerie et modularité des usages : focus sur un nouveau lieu de vies Org : Intramuros  | Le rôle de l'art et de l'artisanat dans la création d'espaces humains et fédérateurs Org : Agence 14 SEPTEMBRE  | De l'art, de l'air, de la lumière Anim: Home Fashion News  | |
| 15:00-15:45 | L'art et l'artisanat au service d'un savoir-faire hospitalier et culinaire Org : Caroline Tissier  | Art de recevoir : nouveaux codes et nouveaux usages Org : Carlin  | Experiential F&B - When design meets culinary concepts Org : NEWH  | Produit circulaire et aménagement intérieur : les vertus d'une nouvelle certification européenne Org : Circular Hotel Interior  | |
| 16:00-16:45 | Hôtellerie : Les vertus du local et du « Made in France » Anim: Clara Le Fort  | Quand l'éco-responsabilité métamorphose l'hôtellerie Org : NDA  | Architecture & Hospitality : guest experience et conception durable. Org : AW² architecture & interiors, Paris  | Création, design et circuit court : comment l'hôtellerie les adopte en 2022 Org : RF Studio  | |
| 17:00-17:45 | | La quête du beau avec une contrainte bas carbone Org : Ligne Roset  | | REMISE DES TROPHÉES INNOVATION AWARDS Grande Scène - Pavillon 7.3 | |

SPONSORS

ligne roset®
LOGIS HOTELS GROUP
Life Is On | Schneider Electric
CIRCULAR HOTEL INTERIOR

PARTENAIRES

CARLIN emeco AMFORHT
AW² DELPORTE HOSPITALITY NDA
NOMA R2 RF Studio
intramuros M WeWantMore®
NEWH The Hospitality Industry Network

THÉMATIQUES :



WELLNESS - PAVILLON 7.3



.22

TALKS WELLNESS

DES « TALKS » QUI REPENSENT LES SOINS POUR SOI



8
CONFÉRENCES

La tendance est à l'envie de nature, air pur, silence et déconnexion. Une clientèle d'urbains actifs recherche des spots pour se ressourcer, décompresser, prendre le temps. Face à cette nouvelle attente, comment évoluent spa, thalasso, thermes... ?

Espace réalisé en partenariat avec **Thierry Virvaire**

Le Talks Wellness accueille des conférences animées par **Sense of WELLNESS Magazine**



3
ANIMATIONS

Spécialistes du « wellness » et experts des CHR font le point le temps de conférences, débats, conversations, ateliers et retours d'expériences.

TALKS WELLNESS - PAV. 7.3

| | DIMANCHE 06/11 | LUNDI 07/11 | MARDI 08/11 | MERCREDI 09/11 | JEUDI 10/11 |
|-----------------------|--|---|--|---|--|
| 10:30-11:15 15 min | | <p>L'hôtellerie face au besoin d'une expérience client saine et revigorante Org : 14 SEPTEMBRE</p> | <p>Transition and transformation - How to respond to the current employment crisis in spas Org : VK - Organisation anim : Beata Alexandrowicz</p> | <p>From Luxury to Necessity: Defining YVW (Your Version of Wellbeing) Org : VK - Organisation anim : Laslo Pucko</p> | <p>ATELIER-ANIMATIONS «à la découverte de l'univers Bien-Etre» Org : Ecole et CFA d'esthétique Silvyia Terrade Paris - Catherine Sertin</p> |
| 11:30-12:15 | | | | | |
| 12:30-13:15 45 min | <p>CHAMPIONNAT DE FRANCE DE MASSAGE® (10ème édition) Org : Label Spas de France en collaboration avec Sense of WELLNESS Magazine</p> | | | | |
| 14:00-14:45 | <p>10h00-18h00</p> | <p>CONVENTION DES SPAS DE FRANCE Org : Label Spas de France 14h00-19h00</p> | <p>Comment faire la différence dans l'univers ultra concurrentiel du Wellness ? Org : Sense of WELLNESS Magazine en collaboration avec l'Union Nationale Des Spas Managers</p> | <p>Comment le Wellness peut-il être un accélérateur de business pour l'Hôtellerie ? Org : Sense of WELLNESS Magazine</p> | |
| 15:00-15:45 | | | | | |
| 16:00-18:00 | | | <p>Formation, recrutement et fidélisation des équipes, un enjeu stratégique pour l'avenir des métiers du bien-être ! Org : Sense of WELLNESS Magazine, en collaboration avec SPA-A, la fédération des professionnels du Spa & bien-être</p> | <p>Design, tendances et innovations dans le Wellness d'aujourd'hui et de demain. Org : Sense of WELLNESS Magazine</p> | |

PARTENAIRES

THÉMATIQUES :



GRANDE SCÈNE - PAVILLON 7.3

GRANDE SCÈNE - HALL 7.3

DIMANCHE 06/11

LUNDI 07/11

MARDI 08/11

MERCREDI 09/11

10:30-11:30

14:00

17:00

Concours du meilleur sommelier de France (sur invitation)
 Org : Union de la Sommellerie Française




Convention (sur invitation)
 Org : Les collectionneurs




Remise des trophées et cocktail Jean Delaveyne
 Org : Les toques françaises




Remise des trophées et cocktail Innovation Awards
 Org : EquipHotel
 présenté par LOIC Ballet
 En présence des membres du jury et du président du jury Olivier Bon, co-fondateur de l'Experimental Group




TYPE D'ÉVÉNEMENT :

-  CONFÉRENCE
-  REMISE DE TROPHÉES
-  CONVENTION

EQUIPHOTEL PARIS
THE HOSPITALITY & FOOD BUSINESS PLACE
6-10 NOV. 2022

**SOURCING.
NETWORKING.
INSPIRATION.
EMOTION**



FOODSERVICE
DESIGN
BIEN-ÊTRE
TECHNOLOGIE & SERVICES

Built by
RX In the business of
building businesses