



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

FHT 2026 - le rendez-vous de l'innovation technologique et durable du CHR

Contactez-nous pour votre accréditation !



Paris, le 7 janvier 2026 - [Food Hotel Tech](#), le salon de référence dédié aux solutions tech et éco-responsable pour les professionnels de l'hôtellerie-restauration, annonce sa 9e édition. Rendez-vous les 14 & 15 avril 2026 à Paris

Expo Porte de Versailles, en Hall 4, pour une édition qui change de dimension : plus grande, plus structurée, plus ambitieuse.

Une édition à grande échelle : plus d'exposants, plus d'innovations, plus d'impact

Food Hotel Tech confirme la vitalité du marché CHR et sa capacité d'innovation. Cette 9e édition renforce plus que jamais le positionnement du salon : un événement conçu pour la décision et le passage à l'action. A FHT, la tech n'est pas "un sujet parmi d'autres" : elle est le cœur du salon.

Les professionnels viennent découvrir, comparer, tester et sélectionner les solutions capables d'optimiser leurs opérations, booster leur performance et accélérer leur transition numérique et durable. Startups comme acteurs établis y trouvent un véritable tremplin business, face à un public de décideurs en recherche active de solutions concrètes.

*«Food Hotel Tech, c'est l'endroit où la tech rencontre les vrais besoins du terrain. Cette 9e édition marque un tournant : plus grande, plus structurée, et plus ambitieuse.»***Karen Serfaty, CEO et fondatrice de Food Hotel Tech**

Une gouvernance renforcée par des experts du secteur

Pour guider sa programmation au plus près des besoins réels du secteur, Food Hotel Tech s'appuie sur un Advisory Board d'experts, renforcé en 2026 par trois nouveaux membres.

- Pauline Oster, Vice President TRIBE Europe & North Africa, TRIBE
- Gilles Maillet, Business Director, META
- Céline Gaubert, COO, Best Western International
- Melvina Sarfati El Grably, Directrice Générale, Deliveroo
- Thierry Veil, Président, BAGELSTEIN
- Arnaud Cabanis, Directeur Général Monétisation, TikTok France et BeNeLux

- Alexandre Leboeuf, Global Innovation VP, Sodexo
- Bérengère O, Hospitality expert
- Charles-Antoine Duron, directeur Tourisme et Mobilité Google
- Alexandre Maizoue, Dirigeant d'Enseignes (Ex- Krispy Kreme, Planet Sushi, La Pataterie)

Les enjeux 2026 du CHR au centre et une scène déjà très attendue

Food Hotel Tech 2026 répond aux problématiques quotidiennes des professionnels du secteur : gagner du temps, réduire les coûts, faire face aux tensions RH et au recrutement, limiter les consommations d'énergie, mieux connaître et fidéliser les clients, piloter l'activité grâce aux données, sécuriser les paiements et structurer une démarche RSE efficace.

Une programmation qui donne la parole aux acteurs du CHR

La programmation 2026 s'annonce dense et orientée terrain, avec notamment :

- une table spéciale TOP CHEF
- des chefs étoilés
- une table ronde luxe & CHR avec Laurent Rapoport, DG de La Tour d'Argent et Elise Ducret, la DGA de Carita

Awards, pitches thématiques et visites guidées : Le radar des innovations

Pour aider chaque visiteur à repérer rapidement les solutions qui comptent, Food Hotel Tech renforce l'expérience salon avec des temps forts complémentaires : 4 Awards (Innovation, Startups, Cuisine connectée, Expérience client) pour mettre en lumière les innovations les plus pertinentes du marché, des visites guidées thématiques encore plus puissantes, pensées comme un accompagnement terrain pour permettre aux professionnels d'identifier

les solutions adaptées à leurs enjeux, et des sessions pitches dans les allées pour mettre en lumière les nouveautés.

Rendez-vous les 14 & 15 avril 2026, pour la 9ème édition !

À propos de Food Hotel Tech

Créé par Karen Serfaty en 2017, Food Hotel Tech est le salon du digital et des innovations technologiques dédiés à l'hôtellerie et la restauration. Véritable rendez-vous fédérateur du marché, Food Hotel Tech accompagne les professionnels des CHR dans la connaissance et l'intégration des meilleures innovations technologiques et digitales à travers un parcours client clair, cohérent et à forte valeur ajoutée. <https://www.foodhoteltech.com/>