

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Etude : L'EHL dévoile 10 tendances clés de l'hôtellerie-restauration en 2024



Lausanne, le 16 février 2024 - [L'EHL Hospitality Business School](#) annonce la publication d'une étude menée conjointement par deux de ses professeurs-chercheurs, le Dr Jean-Philippe Weisskopf et le Dr Philippe Masset, révélant les tendances transformatrices qui façonneront l'industrie hôtelière en 2024.

Normaliser WhatsApp pour les communications avec les clients, intégrer l'IA dans les opérations hôtelières, plonger dans la tendance *healthy* des mocktails, ou encore changer de stratégie pour bien gérer les fluctuations des prix de l'immobilier... 2024 sera riche en expériences inédites et en solutions pour faire face à un paysage macroéconomique changeant.

« Cette étude reflète l'évolution dynamique du secteur de l'hôtellerie et de la restauration et son rôle dans notre société de plus en plus digitalisée », déclare Dr. Weisskopf. « Il s'agit de trouver un équilibre entre l'innovation technologique et notre besoin profond de relations humaines et d'expériences authentiques, et de voir comment cela se traduira dans les développements les plus importants de cette année ».

L'étude a identifié 10 vecteurs de changement principaux, à partir desquels se dégageront les tendances dominantes :

1. **L'autonomisation de la main-d'œuvre** : transformer les défis en opportunités ;
2. **Intelligence artificielle et technologie** : choisir la meilleure technologie pour révolutionner l'hôtellerie ;
3. **Les découvertes culinaires** : mettre les expériences, l'authenticité et les sens au premier plan ;

4. **La redéfinition des bars et des boissons** : ajouter créativité et design à la carte des boissons ;
5. **La gastronomie doit se réinventer, mais elle conserve un fort potentiel** ;
6. **Le prix des vins fins** : se frayer un chemin à travers un marché viticole fluctuant ;
7. **La hausse des taux d'intérêt** : l'impact sur la valeur des propriétés hôtelières et sur les transactions ;
8. **L'hospitalité verte** : au-delà de la durabilité vers la positivité nette ;
9. **La prise de décision basée sur les données** : l'analyse des données pour une personnalisation optimale ;
10. **Le pouvoir des médias sociaux** : créer des récits authentiques.

« Dans le paysage international de l'hôtellerie d'aujourd'hui, il est difficile de se limiter à une simple revue annuelle. Certes, plusieurs tendances générales sont en place depuis des années et continuent d'évoluer, mais dans l'ensemble, ce secteur autrefois plus complaisant ne cesse d'innover et de se réinventer », ajoute Dr. Masset.

Alors qu'une saine croissance du secteur de l'hôtellerie et de la restauration peut être observée après le COVID, ces tendances peuvent informer les acteurs de l'industrie sur sa transformation significative.

Pour un aperçu complet de ces tendances, lisez l'étude complète [ici](#).

A propos du Groupe EHL :

Le Groupe EHL est la référence mondiale en matière de formation, d'innovation et de conseil pour le secteur de l'hospitalité et des services.

Fort de son expertise depuis 1893, le Groupe EHL offre aujourd'hui des programmes éducatifs de premier plan s'étalant de l'apprentissage au Master, en passant par des formations professionnelles et exécutives, sur trois campus en Suisse et à Singapour. Le Groupe EHL offre également des services de conseil et de certification, aux entreprises et aux centres d'apprentissage à travers le monde.

Fidèle à ses valeurs et engagé dans la construction d'un monde durable, le Groupe EHL s'attache à offrir des formations, des prestations de service et des environnements de travail centrés sur l'humain et ouverts sur le monde.

www.ehlgroup.com