



SALON EUROPÉEN DES TENDANCES TOURISTIQUES 2026 :

## Le SETT lance la marque "Sett Hospitality" pour renforcer son offre dédiée aux activités CHR



Sett Hospitality, nouvelle marque de la convergence entre les métiers de l'Hôtellerie de Plein Air et du CHR - Identité visuelle : [Agence Sweep](#)

**Pour sa 47e édition, du 3 au 5 novembre 2026 au Parc des Expositions de Montpellier, le Salon Européen des Tendances Touristiques franchit un cap historique avec le lancement de la marque «Sett Hospitality» et l'aménagement d'un hall intégralement dédié aux services pour les CHR. Fort de son leadership européen, de ses 20 000 visiteurs annuels et 730 exposants proposant des solutions liées aux métiers de l'Hôtellerie de Plein Air (HPA) et de l'Outdoor, le SETT sera désormais ouvert à l'ensemble des professionnels de l'accueil touristique, notamment CHR, en quête d'innovation et de solutions globales et qualitatives pour leurs établissements.**

« Depuis plusieurs années, les campings tournent définitivement la page du simple snack pour accueillir de véritables cafés, restaurants et propositions d'hébergements atteignant les standards de l'hôtellerie classique », affirme Philippe Robert, Président de la Fédération de l'Hôtellerie de Plein Air Occitanie, organisatrice du SETT. « Avec Sett Hospitality, notre objectif est de répondre à une nouvelle réalité : la convergence des métiers de l'HPA et des CHR initiée lors des dernières éditions du salon par un rapprochement avec l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie Occitanie (UMIH). Cet approfondissement de l'offre du SETT permettra aux gestionnaires de campings de continuer à professionnaliser leurs services en restauration, tout en ouvrant l'accès à l'expertise « Outdoor » unique du SETT aux restaurateurs, hôteliers et cafetiers. »

## UN PARCOURS IMMERSIF AU CŒUR DES SOLUTIONS CHR

« Lors de cette 47e édition, le Hall B1 deviendra l'épicentre de l'hospitalité. Les dirigeants d'établissements y suivront un parcours scénographié inédit — avec entrée et sortie guidées — permettant d'appréhender avec une efficacité maximale l'intégralité des solutions et équipements dédiés aux activités CHR », souligne Gabrielle Quichaud, Directrice du Salon.

Cet espace rassemblera les spécialistes du matériel de cuisine (cuisson, froid, gros électroménager) ainsi que les experts de l'agencement, du mobilier et des arts de la table. L'offre s'étendra aux besoins opérationnels quotidiens : linge professionnel, hygiène, solutions d'encaissement et de gestion. Enfin, un pôle dédié aux produits agro-alimentaires et aux boissons viendra enrichir cette vitrine, offrant aux professionnels une solution clé en main pour valoriser leur offre de restauration et l'accueil de leurs clients.

## L'EXPERTISE « OUTDOOR » À 360° DU SETT : UN GAIN DE TEMPS STRATÉGIQUE

Avec la création de la marque Sett Hospitality et de ce nouvel espace dédié, le SETT devient un véritable accélérateur de projets. Un dirigeant d'établissement CHR pourra désormais y concevoir l'intégralité de son expérience client, de la cuisine aux espaces extérieurs.

« Dans un marché ultra-concurrentiel, cette vision globale constitue un véritable avantage stratégique. Elle permet de se différencier par l'innovation tout en optimisant ses investissements bien avant le début de saison », précise Gabrielle Quichaud.

En une seule visite, les professionnels complètent ainsi leur projet par les solutions à forte valeur ajoutée présentes dans les autres halls : aménagements de terrasses, espaces bien-être, piscines, ou encore infrastructures de transition énergétique. Cette synergie unique permet d'adapter chaque investissement à la configuration de l'établissement, du cœur de la cuisine jusqu'aux espaces outdoor.

## UNE IDENTITÉ VISUELLE PROPRE POUR UNE AMBITION AFFIRMÉE

Pour marquer cette nouvelle étape, le salon déploiera une identité graphique exclusivement dédiée à la marque « Sett Hospitality ». Ce nouveau logo, aux couleurs complémentaires de l'identité historique du SETT, assurera une visibilité claire et une distinction immédiate de cet univers au sein du Parc des Expositions. Cette charte graphique spécifique sera déclinée sur l'ensemble des supports destinés aux professionnels du CHR pour affirmer le positionnement du salon comme la plateforme de référence d'accueil touristique global.

**Rendez-vous du 3 au 5 novembre 2026 au Parc des Expositions de Montpellier : une 47e édition charnière où l'expertise du plein air fusionnera avec les exigences du CHR pour dessiner les nouveaux standards de l'hospitalité et de l'accueil touristique.**

## À PROPOS DU SETT

Fondé en 1978 et piloté par la Fédération de l'Hôtellerie de Plein Air Occitanie avec 5 fédérations régionales partenaires (Auvergne, Bourgogne Franche-Comté, Corse, PACA, Rhône-Alpes), le SETT est le grand rendez-vous européen des acteurs de l'accueil touristique. Historiquement leader de l'Hôtellerie de Plein Air, l'événement franchit en 2026 un cap stratégique avec le lancement de la marque « Sett Hospitality ». Face à la convergence des métiers de l'HPA et du CHR, le salon élargit son expertise à l'ensemble des décideurs (Campings, Hôtels, Cafés, Restaurants, Gîtes, Plages) en proposant un accompagnement global — de l'agencement intérieur à l'expertise « Outdoor ». Véritable carrefour de rencontres et hub d'innovation, le SETT distingue chaque année les avancées les plus marquantes via le

concours des Sett d'Or et offre un riche programme de conférences décryptant les nouvelles tendances pour aider les professionnels à s'adapter aux évolutions de leurs métiers. Un dynamisme qui nourrit un rayonnement européen croissant, avec une présence marquée de visiteurs en provenance d'Espagne, des Pays-Bas, d'Italie, d'Allemagne, de Belgique et du Portugal.

**SETT 2026, LES 3, 4 ET 5 NOVEMBRE 2026**

**Parc des Expositions de Montpellier. Route de la Foire, Pérois (34).**

[www.salonsett.com](http://www.salonsett.com)

Un événement organisé par la Fédération de l'Hôtellerie de Plein Air Occitanie avec les fédérations régionales partenaires et le soutien de la Fédération Nationale de l'Hôtellerie de Plein Air :

