



INNOVATION AWARDS 2026 : 18 NOMINÉS EN LICE

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.

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.

UN JURY D'EXPERTS DE L'HOSPITALITÉ

Cette nouvelle édition des Innovation Awards jouit cette année encore d'un Jury d'excellence:

Président du Jury: Laurent Gardinier, Président de l'Association Relais & Châteaux

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

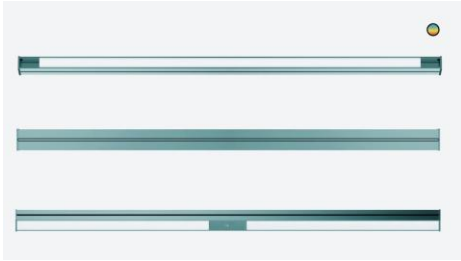
Myriam Kournaf Lambert, Directrice Générale Hôtel du Couvent

Isabelle Leganne, Présidente branche Hôtellerie – GHR

Directrice des Operations - Groupe Hotels Prince Albert

DES INNOVATIONS INSPIRÉES ET INSPIRANTES

CATÉGORIE DESIGN



RAIL S / par AEITECH → Son et lumière sont réunis dans une même architecture au service du confort visuel et acoustique. Cette intégration simplifie la conception, l'installation, le câblage et la maintenance, avec des bénéfices annoncés sur l'efficacité énergétique et les coûts d'installation.

Papier peint brodé / par Isidore Leroy → La maison française associe papier et textile dans une collection brodée où fils, textures et perles donnent relief, profondeur et éclat aux motifs. Une création qui met en avant un savoir-faire français à la croisée de l'artisanat et de la maîtrise technique.



Yunos / par Fermob Contract → Premier lampadaire solaire de Fermob. Juchée sur un pied tripode de 180 cm, sa vasque lumineuse intègre un panneau solaire XXL. Puissant, sans fil et 100 % autonome, Yunos est pensé pour structurer et éclairer les espaces extérieurs.

CATÉGORIE FOODSERVICE



SPEED.Compact™ POWER / par UNOX → Nouveau four à cuisson accélérée de 6 kW, il reprend les fondamentaux de la gamme SPEED : simplicité, polyvalence et intégration dans les espaces de vente, tout en permettant de cuire plus rapidement pour absorber les pics d'activité.

DYOS / par JVD → Bouilloire et machine à café réunies, avec deux buses séparées. Son format compact répond aux contraintes d'espace et son utilisation repose sur trois boutons : espresso, grand café et eau chaude. Sept niveaux de température permettent de personnaliser la préparation.



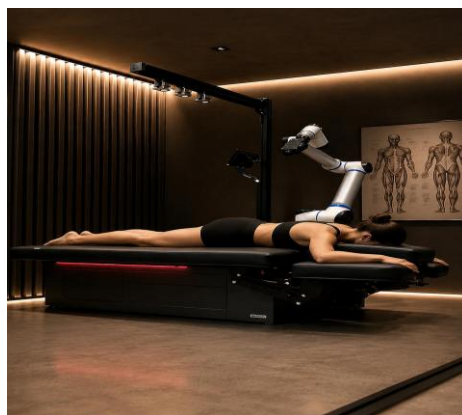
BRITA iQ / par BRITA France → Une nouvelle génération de fontaines à eau connectées, supervisées et sécurisées. La solution s'appuie sur l'IoT et le portail iQ pour suivre les consommations et performances, détecter plus tôt les incidents et limiter les interventions inutiles.

CATÉGORIE WELLBEING



Concept2 StrengthErg → Premier appareil de musculation utilisant une résistance à air. Il permet de réunir sur un seul équipement les principaux mouvements de renforcement - presse, tirage et développé assis - pour une expérience fitness complète dans un encombrement réduit.

Wellness Cobot / par Cobotics Innovations → Système robotisé collaboratif dédié à la thérapie par percussion ciblée. Conçu pour travailler aux côtés des thérapeutes, il associe précision robotique et expertise humaine et peut être déplacé rapidement d'une cabine de soin à une autre.



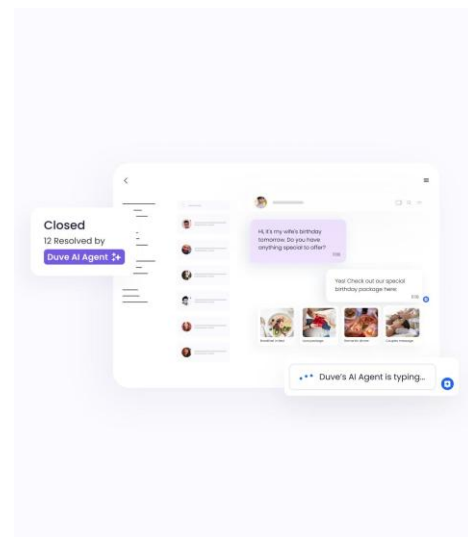
Beauty Escape Paper Refill System → Recharge d'un litre à prédominance cellulosique développée pour réduire l'utilisation de plastique tout en conservant praticité et résistance. Elle est certifiée FSC® et Aticelca, attestant notamment de sa recyclabilité dans la filière papier.

CATÉGORIE TECH & SERVICES



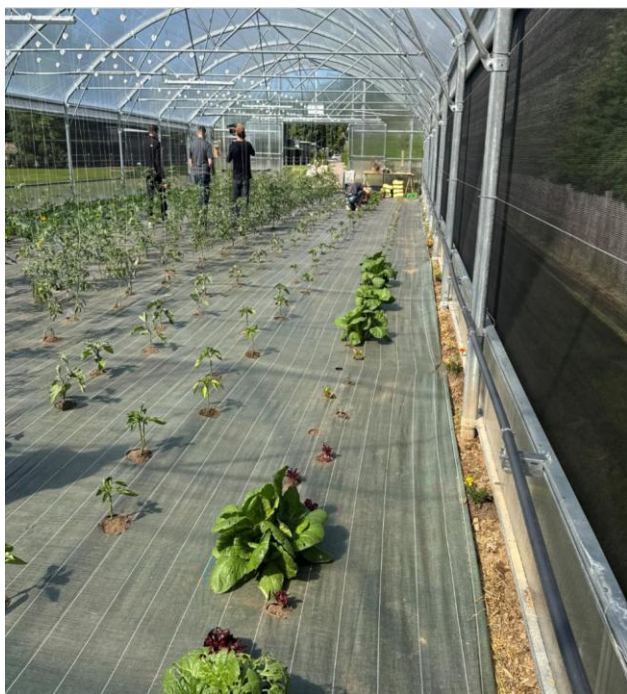
Glow Hotel Training / par Make Me Glow → Un hôtel virtuel qui transforme la formation continue en véritable terrain d'entraînement. Grâce à l'IA conversationnelle et à des situations issues du terrain, les collaborateurs s'exercent en autonomie aux enjeux de relation client, vente, management ou gestion de l'insatisfaction.

DuveAI / par Revbell → Une IA spécialisée pour l'hôtellerie, entraînée sur les données de chaque établissement. Elle combine personnalisation client, connaissance de l'hôtel, intelligence commerciale, maîtrise du ton dans plus de 100 langues et transfert à l'équipe humaine en cas de doute.



Roommatik Towel Manager / par Roommatik → Système automatisé de gestion des serviettes pour hôtels, piscines, spas et salles de sport. Identification, distribution, retour et suivi sont rendus autonomes et traçables afin de réduire les pertes et le temps consacré par les équipes.

INITIATIVES HÔTELIÈRES INNOVANTES



La Table de Jean-Mi / Domaine de Champé → En 2026, le Domaine de Champé complète ses deux potagers avec une serre de près de 300 m² au service du restaurant gastronomique La Table de Jean-Mi. Le chef, le jardinier et les équipes élaborent ensemble le plan de culture afin d'anticiper les récoltes, limiter le gaspillage, optimiser les stocks et renforcer une cuisine locale et saisonnière.

Coussin facial Natur'Life / Domaine de Cicé-Blossac → Créé au Domaine, cet accessoire de sommeil en soie et à mémoire de forme est doté d'une structure en relief conçue pour limiter l'écrasement du visage contre l'oreiller. Son effet occultant et son confort enveloppant visent à favoriser l'endormissement et un sommeil plus profond. Le produit est français et confectionné localement.



Cette édition 2026 des Innovation Awards se veut, une fois encore, un tremplin unique pour mettre en avant une multitude d'initiatives, imaginées et conçues pour donner une nouvelle impulsion au secteur de l'hospitalité. Un coup de projecteur qui fait écho à la volonté d'EquipHotel de mettre en lumière les tendances du moment qui feront l'hôtellerie et la restauration de demain. Et ce d'autant que 98% des visiteurs du salon de la Porte de Versailles viennent pour découvrir des nouveautés.

À propos d'EquipHotel

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 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