



EQUIPHOTEL
PARIS

OSONS !

Une édition inspirée par l'audace et
l'esprit d'équipe

DU 3 AU 7 NOVEMBRE 2024
à Paris Expo - Porte de Versailles

DOSSIER DE PRESSE
JUN 2024



OSONS !

Cette année, EquipHotel encourage l'audace collective. Un parti pris qui fait écho à la dynamique olympique de Paris 2024 et à la bonne santé du secteur des hospitalités. D'un côté, l'hôtellerie retrouve des couleurs avec des records de chiffre d'affaires, le retour de la clientèle internationale, les établissements de luxe qui se portent on ne peut mieux et le succès des établissements pensés pour se reconnecter à la nature et à soi. De l'autre, la restauration – notamment grâce au snacking – affiche, elle aussi, des chiffres d'affaires à la hausse. Autant d'axes de développement pour les acteurs des hospitalités porteurs d'un souffle nouveau, comme pour ceux prêts à investir et grandir.

EquipHotel donne donc la parole à ceux qui raisonnent « hospitalités » - avec un « s » - pour la pluralité des façons de recevoir en 2024. Un « s » qui incarne aussi l'esprit d'équipe, la fédération des compétences, la pluralité des profils. Dans ce même élan, on abolit les frontières, avec une programmation internationale, dont des Talks Design inspirants et inspirés par la scène londonienne.

Cette édition 2024 d'EquipHotel fait aussi la part belle au « made in France ». On encourage l'artisanat, les circuits courts, les dynamiques économiques locales. Autre parti pris : la parole donnée aux jeunes talents. Enfin, les innovations technologiques et l'intelligence artificielle sont au cœur de la Grande Scène d'EquipHotel.

En préparant ce nouvel EquipHotel, nous avons privilégié deux objectifs. Le premier : donner des clés pour développer au mieux son établissement touristique, tant au niveau stratégique qu'économique. Le second : rassembler tous les acteurs liés aux hospitalités, au-delà de l'hôtellerie et de la restauration, pour aller plus loin, plus vite, ensemble.

A bientôt sur le salon EquipHotel !



Béatrice Gravier

Directrice du salon EquipHotel
et de la division Hospitality & Food chez RX France.

LES CHIFFRES QUI COMPTENT

HÔTELLERIE :

- **+10%** : c'est la hausse du chiffre d'affaires hébergement enregistré en France en 2023. Et cela comparé à une année 2022 déjà bonne avec une croissance du revenu par chambre de +9%. À cela s'ajoute une fréquentation qui continue de croître (+3%) et des prix moyens toujours à la hausse (+7%). Au-delà des Jeux Olympiques de Paris 2024, les projections sont de l'ordre d'une augmentation du chiffre d'affaires hébergement (RevPar) de +5% à Paris, +3,5% sur la Côte d'Azur et +3,7% en régions pour l'année 2024 par rapport à 2023 ¹.
- **63,7%** : c'est le taux d'occupation de l'activité hôtelière française en mars 2024, soit une progression de 2,1 points par rapport à 2023, de 5,3 points au regard de 2022 et de 7 points comparé à février 2024. Le prix moyen connaît une trajectoire similaire : il gagne 3,2% par rapport à 2023 et 18,6% face à 2022 ².
- **125** : c'est le nombre de nouveaux projets hôteliers d'ores et déjà identifiés d'ici à 2026 en France. Ce qui représente quelque 16 000 chambres. Dans le détail : plus de 30 projets sont identifiés dans la Métropole Grand Paris et plus de 1 000 chambres sont attendues dans la Métropole Nice Côte d'Azur ³.

Et aussi :

- **657 000** : c'est le nombre de chambres d'hôtel au 1er janvier 2024. Une hôtellerie qui représente 27,2% de la capacité d'accueil de l'hébergement marchand en France (hors meublés classés de tourisme, comprenant les logements loués entre particuliers et chambres d'hôtes). Elle constitue le 2e mode d'hébergement dans l'Hexagone, derrière les campings (près de 36% des capacités d'accueil). Quant aux résidences de tourisme, elles concentrent plus de 25% de l'offre d'hébergement touristique du territoire (en nombre de lits), contre 10,1% pour les villages de vacances ⁴.

RESTAURATION :

- **179 000** : c'est le nombre d'entreprises de restauration recensées en France par l'Insee. Parmi ces établissements, 632 sont des tables étoilées (source : Michelin - 2024).
- **487 839** : c'est le nombre d'emplois (équivalents temps plein) dans le secteur de la restauration en France (Insee).
- **141 millions d'euros** : c'est le chiffre d'affaires du secteur de la restauration en 2022 en France – contre 120 millions en 2019 – (Insee).
- **16 euros** : c'est le ticket moyen en restauration, en salle, en France en 2024. Ce même ticket moyen passe à 23 euros en ligne (source : SumUp).
- **6 449** : c'est le nombre de défaillances dans le secteur de la restauration en 2023. Une hausse de 45% contre 50% en 2022. Dans le détail : la restauration rapide affiche une dégradation de +58,5% et la restauration traditionnelle de +35,3% (source : Altares).

ATTRACTIVITÉ DU SECTEUR DE L'HOSPITALITÉ :

- **200 000** : « C'est le nombre de postes qu'il manque en permanence dans l'hôtellerie-restauration », selon Thierry Marx, Président de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (Umih).
- **120 000 serveurs de cafés restaurants** : c'est le n°1 du « Top 10 » en nombre de projets de recrutement en 2024 par métier (source : France Travail). Dans ce même classement, on trouve 110 000 aides de cuisine et employés polyvalents de la restauration, ainsi que près de 70 000 cuisiniers.

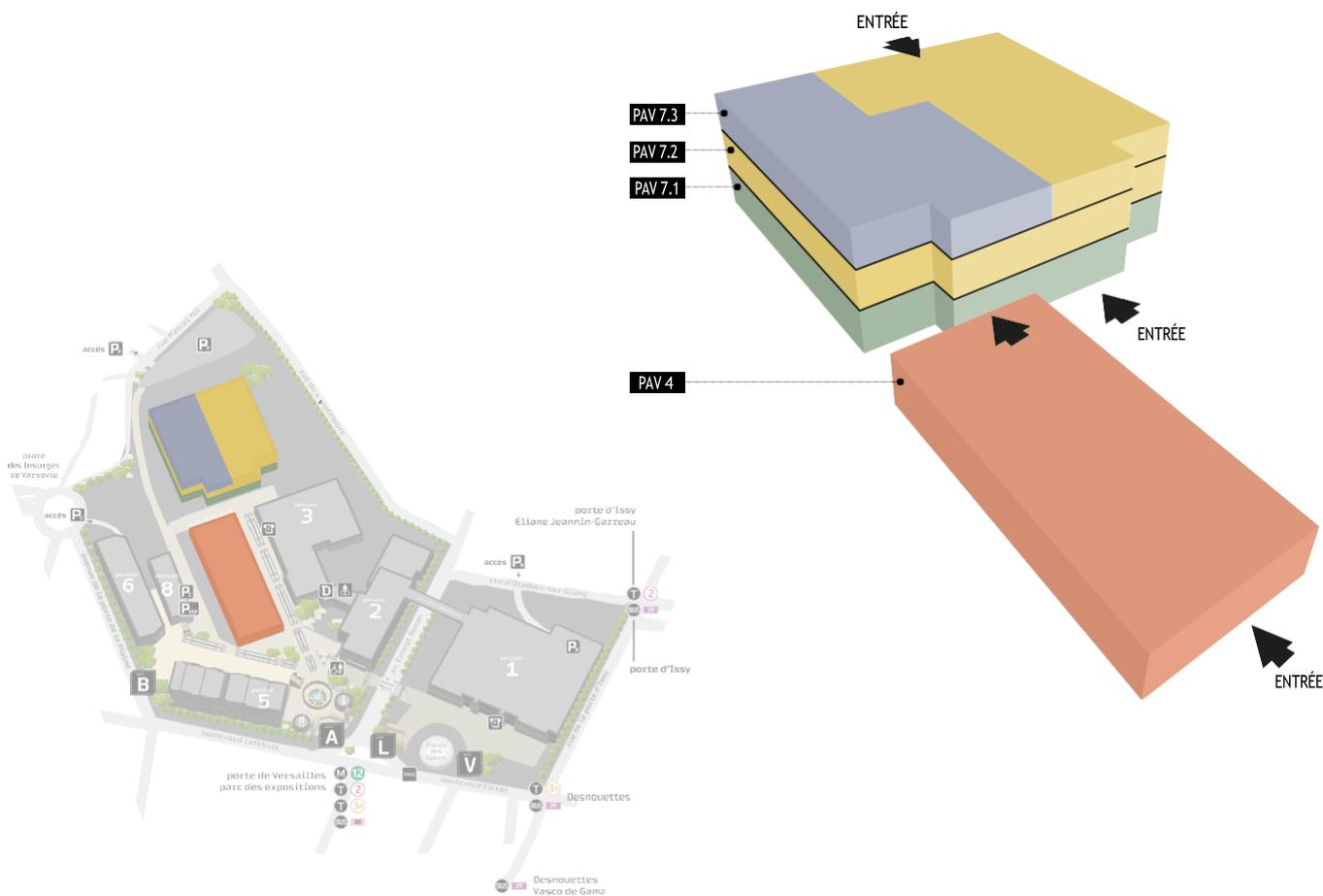
1. Les Tendances de l'hôtellerie 2024 - In Extenso Tourisme Culture et Hôtellerie

2. Observatoire des performances hôtelières – mars 2024 - UMIH/GNC – MKG

3. L'industrie hôtelière française en 2023 – KPMG

4. Xerfi - 2024

UN SALON, QUATRE UNIVERS



PAV 7.3 TECH & SERVICES DESIGN

- Technologie
- Start-up tech
- Chaines hôtelières
- Services & conseils
- Grande scène
- Innovation Lab
- Aménagement intérieur
- Décoration
- Artisans
- Salle de bain & robinetterie
- Suite Lobby
- VIP&Press Club
- Senses Room

PAV 7.1 WELLNESS

- Linge et vêtement professionnel
- Literie
- Produits d'accueil et cadeaux
- Accessoires de chambre et salle de bain
- Spa & marques de soin
- Equipements de fitness et remise en forme
- Lounge Wellness
- Talks Wellness

PAV 7.2 DESIGN

- Textile & tissus
- Luminaire
- Mobilier indoor & agencement
- Mobilier outdoor & aménagement extérieur
- Editeurs de tissus, revêtements muraux et tapis
- Hébergements/structures insolites
- Inspiration Gallery
- La Collab
- Espace Signature
- Signature Bar
- Talks Design
- Café Lounge Rochebois

PAV 4 FOODSERVICE

- Arts de la table
- Usage unique & signalétique de table
- Equipements de cafétéria, sommellerie et bar
- Distribution automatique
- Equipements de cuisine
- Foodtech
- Hygiène & blanchisserie
- Produits alimentaires
- Boissons et spiritueux
- Lounge des chefs
- Scène ouverte
- Ergo cook / Ergo room
- F&B corner
- Espace mixologie
- Espace emergence
- Talks Foodservice

Durant 5 jours, 1 200 exposants français et étrangers, ainsi qu'une pléiade d'experts vont répondre de façon concrète et précise aux attentes des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.

Au programme : 4 univers (Foodservice, Design, Wellness, Tech & Services), une douzaine d'espaces expérientiels et une centaine de conférences pour guider, conseiller, partager, échanger.

DESIGN

Aujourd'hui, penser une chambre d'hôtel, un restaurant ou encore un lobby, c'est avant tout être confronté à une réalité économique et écologique. À la hausse du coût des matières premières et de celui de l'énergie s'ajoute, en effet, la durabilité d'une pièce de mobilier, sa capacité à être réparée ou encore sa provenance. EquipHotel Paris 2024 donne la parole aux architectes, architectes d'intérieur, designers, agences, fabricants de mobilier... pour oser sortir des sentiers battus et proposer des solutions qui font la part belle à l'art de vivre, au « made in France », au savoir des Entreprises du patrimoine vivant (EPV), au savoir-faire des artisans.



LA COLLAB : L'Ameublement français et OKKO HOTELS réinventent la réalisation de chambres témoins

OSER l'esprit d'équipe et faire travailler ensemble, dès la genèse d'un projet, hôteliers, exploitant, architectes, agences, fabricants de mobilier... autour d'une même logique de co-conception et d'éco-conception.

Double enjeu et double pari relevé par le groupe OKKO HOTELS – entreprise à mission depuis 2023 - et l'Ameublement français.

Avec la complicité des architectes d'intérieur Émilie Roz (EROZ), Laure Grabulos et Pauline Marcyniuk (Laune Architecture), ils ont imaginé un duo de chambres témoins, destinées aux futurs « franchisés OKKO HOTELS » avec le soutien de Valdélia et le FCBA.

Tous ont misé sur le « Fabriqué en France », tout en restant dans la logique de prouver par l'exemple que les fabricants français sont compétitifs en hôtellerie, produisent dans une logique durable tout en n'oubliant jamais le design et le confort .

LA COLLAB

En savoir plus

- L'Ameublement français : une conférence par jour (à 14h) et présentation des 2 chambres témoin en partenariat avec OKKO HOTELS à EquipHotel Paris 2024 – Pavillon 7.2

SUITE LOBBY : le savoir accueillir de Marie Deroudilhe

OSER recevoir autrement et laisser libre cours à l'imagination de l'architecte Marie Deroudilhe pour transformer le hall d'accueil d'EquipHotel Paris 2024 en lobby et suite d'hôtel. Ce nouvel espace expérientiel permet de recevoir les visiteurs au 3e niveau du pavillon 7 du salon, comme s'ils entraient dans un hôtel.

Dans un espace de 150 m2 qu'elle a souhaité immersif et déconnecté, Marie Deroudilhe livre son approche singulière de l'hospitalité et imagine ses lobby & suite d'hôtel rêvés.

Une mise en scène théâtrale qui s'articule autour d'un chapiteau et d'un duo d'alcôves - l'une inspirée par le bien-être, l'autre par la détente – de laquelle émanent « réconfort et étonnement », espère l'architecte.

Sponsors

ART ET FLORITUDE / DEDAR MILANO

Partenaires

ABERIS / ATELIER BM PRODUCTION / BALSAN / BERGAN –
DELORME / CREALUMIN / DEVON & DEVON / OMBRES ET
FACETTES / REPERAGES CONSEIL

En savoir plus

■ Suite Lobby : à découvrir à EquipHotel Paris 2024 – Pavillon 7.3



Marie DEROUDILHE

Agence Marie Deroudilhe



VIP & PRESS CLUB : ça tourne rond avec Joran Briand & Arnaud Berthereau

OSER miser sur l'espace et l'usage pour concevoir le VIP & Press Club d'EquipHotel Paris 2024. C'est la ligne directrice adoptée par Joran Briand & Arnaud Berthereau, du Studio éponyme fondé en 2011, avec le rond en toile de fond. Une forme simple, graphique, un rien ludique qui se retrouve au sol, sur les cloisons, le dessus des tables et fait écho aux globes lumineux suspendus, qui donnent du rythme. Le tout allié au duo de longues banquettes ininterrompues, qui font corps avec la moquette, aux chaises d'inspiration bistrot et autre bar sculptural, « telle une œuvre architecturale », commente Arnaud Berthereau. Un travail précis, où bleu et terre de Sienne dominant. Le tout agrémenté de textiles – pour les coussins et dossiers des banquettes – issus d'éléments recyclables. Du beau qui a du bon.

Partenaires

BRINTONS / HISLES / KANN DESIGN / LEDS C4 / MERCADIER /
SMIXIN / TABLEAUX PARIS / VESCOM

En savoir plus

■ VIP & Press Club : à découvrir à EquipHotel Paris 2024 – Pavillon 7.3



Joran BRIAND & Arnaud BERTHEREAU

Studio Briand Berthereau



LOUNGE DES CHEFS : les traits d'union de Franck Lebraly

OSER solliciter un artiste pour imaginer le restaurant éphémère, de 200 m2 et 95 couverts, du salon EquipHotel Paris 2024. Originaire de Cannes, Franck Lebraly a ainsi dessiné une fresque monumentale, où ocre et terracotta dominent. Une façon de donner « un aspect terrestre » à son travail, dont les motifs racontent le Sud de la France, la gastronomie, les extérieurs... Des motifs qui se déclinent en tissus, papiers peints et moquettes, grâce à des partenariats avec les maisons EGE Carpets et Delius. Quant au mobilier (Delavelle), un bois 100% français a été privilégié pour réaliser tables et assises. « Les hôtels, les bars, les restaurants sont des espaces qui me sont familiers », confie encore l'artiste. Et pour cause : il a déjà réalisé des fresques murales pour bon nombre d'établissements dédiés à l'hospitalité.

Partenaires

ARTEPY / BRUTAL NATURAL VEGETAL / DELAVELLE /
DELIUS / EGE CARPETS / HENRI BURSZTYN / HIC CERAMICS
/ LEDS C4 / RESISTUB PRODUCTIONS / SMIXIN

Le Lounge des Chefs est opéré par les chefs du Gault&Millau avec le soutien de :

CFA MEDERIC / EUROCHEF / HOBART / NESPRESSO /
NESTLÉ WATERS (PERRIER & VITTEL) / RUNGIS / SAINTE JOIE

En savoir plus

■ Lounge des chefs : à découvrir à EquipHotel Paris 2024 – Pavillon 4

Et aussi : Performance, en live, de la pattern designer et illustratrice Stéphanie PIOGÉ, le temps de réaliser une fresque XXL dans le Pavillon 4 d'EquipHotel Paris 2024. On doit aussi à cette créatrice, l'identité visuelle des murs de la Grande Scène du salon du Pavillon 7.3.



Franck LEBRALY
Artiste



BAR SIGNATURE : la forêt textile de Cécile Chenais et Laurent Maugoust

OSER l'expérience sensorielle pour mettre en scène le tissu. C'est le choix qu'ont fait la directrice artistique Cécile Chenais et l'architecte d'intérieur Laurent Maugoust dans le Bar Signature d'EquipHotel Paris 2024. Un espace où chacun peut déambuler au milieu de longues pentes de tissus. Voilages, tweeds, jacquards... au fil de la balade, les matières se font plus denses, elles prennent de la main, leur mouvement évolue, elles vivent, elles vibrent. « Nous avons imaginé une forêt textile où l'on se promène au cœur de la matière », explique Cécile Chenais. Une matière qui se touche, mais qui s'écoute aussi, entre crissements, bruissements, frottements... Plusieurs grandes maisons de tissus – dont Bisson Bruneel... - sont représentées dans cet espace doté d'un bar paré de miroirs, pour un effet de reflets à l'infini.

Partenaires

ARTE FRANCE / BISSON BRUNEEL / CASAMANCE TEXDECOR /
DCW EDITIONS / GALERIE B

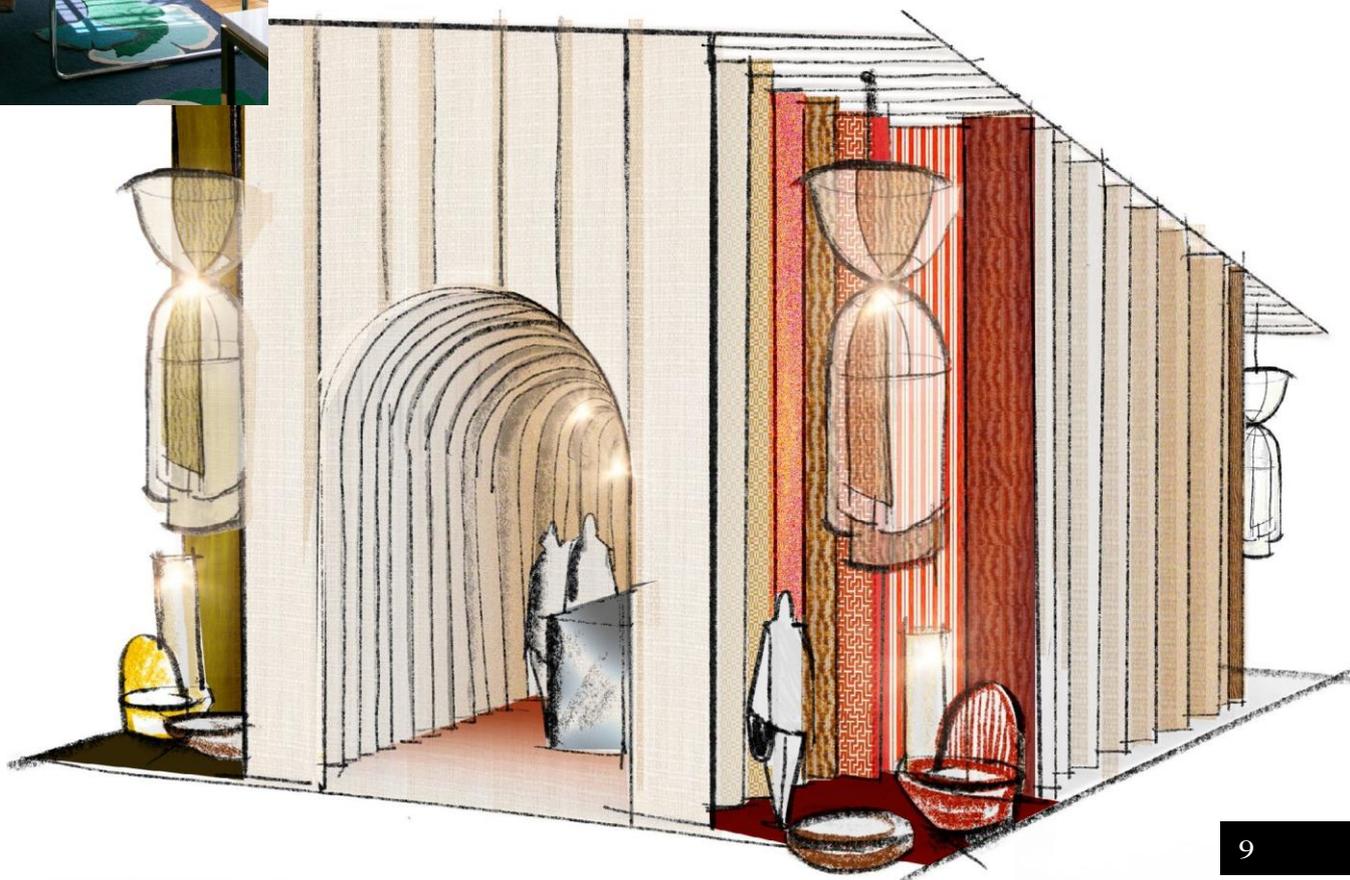
En savoir plus

■ Bar Signature : à découvrir à EquipHotel Paris 2024 – Pavillon 7.2



Laurent MAUGOUST & Cécile CHENAIS

Agence Maugoust Chenais



INSPIRATION GALLERY : l'exposition "Confidences pour confidences"

OSER une exposition dans une galerie pour mettre en valeur le confident. Pour la première fois, le salon EquipHotel se dote d'un espace, pensé tel un mini musée, pour accueillir quatre créateurs et leur version d'une assise idéale pour converser, échanger, partager... Cette nouvelle Inspiration Gallery propose donc une exposition intitulée « Confidences pour confidences », telle une carte blanche à quatre talents pour mettre en scène quatre assises dans quatre univers de 30 m2 chacun. La designer Fanny Perrier, l'architecte Marco Lavit, l'architecte d'intérieur Oscar Ono et le duo d'architectes d'intérieurs Marthe Simon & Paul Peller se sont prêtés au jeu. Ils ont projeté leur confident respectivement dans un jardin d'hiver, un dressing, un salon de conversation et dans un espace tel un prélude au spa. Une façon de montrer une pièce de mobilier autrement, en misant sur l'expérientiel.

Sponsor

FOCUS

Partenaire

EGE CARPETS

En savoir plus

■ Inspiration Gallery : à découvrir à EquipHotel Paris 2024 – Pavillon 7.2



MARCO LAVIT

À nu. Osons nous dévoiler,
le temps d'une rencontre

Partenaires

ALBA DECORATION / MDF ITALIA / LIVING DIVANI

© Gaëlle Vikor



MARTHE Architecture

Le Prélude

Partenaires

ANTIQUÉ MIRROR / ATLAS PAYSAGES / DEVON & DEVON /
FLORENCE WUILLAI / LAURENTINE PERILHOU / L'INFUSEUR
/ MORGANE PASQUALINI / PARQUETERIE DE BOURGOGNE /
REMI BRACQUEMOND





OSCAR ONO

Disco Bain

Partenaires

ART ET FLORITUDE / BROSSIER SADERNE / CASAMANCE
 TEXDECOR / COLLINET / DCW EDITIONS / DEDAR MILANO /
 ETOFFE / GALERIE B / GERIA / HOULES / NAGAMI / SAMMODE
 / SILENT GLISS / SOLUTIONS PARFUM / VOLEVATCH



FANNY PERRIER

Le Jardin Bleu

Partenaires

BOTTEGANOVE / BRUTAL NATURAL VEGETAL / IKSEL





LA PAROLE AUX ARCHITECTES D'INTÉRIEUR

Présent durant tout le salon EquipHotel Paris 2024, le Conseil français des architectes d'intérieur (CFAI), présidé par Richard Bagur, organise une série de 3 conférences. L'occasion de débattre sur des thèmes tels que les apports de l'intelligence artificielle ou les différentes façons de travailler en éco-conception.

■ Conférence CFAI : lundi 4/11, mardi 5/11, mercredi 6/11 à 15h - Talks Design - Pavillon 7.2

L'HOSPITALITÉ AU-DELÀ DE L'HÔTELLERIE EN 2 CONFÉRENCES

Tertiaire et hôtellerie : un air de famille. Avec Céline Leonardi, Directrice Commercialisation et Design User Expérience Covivio, Directrice Wellio, l'architecte Vincent Eschalière (Studio Vincent Eschalière) et Nathalie Honnart, directrice du développement, EGE Carpets France.

Modération : Nathalie Lecuppre, Rédactrice en Chef de nda Magazine

■ Mercredi 6/11 à 16h – Talks Design – Pavillon 7.2

Quand les codes de l'hospitalité s'exportent vers le secteur de la santé

Modération : Laurent Delporte, Delporte Hospitality

■ Dimanche 3/11 à 15h – Talks Design – Pavillon 7.2

SANS FRONTIÈRES

Mardi 5 novembre 2024 : EquipHotel Paris 2024 innove et organise sa première « Journée internationale » dédiée à l'hospitalité. Au programme : un cycle de 5 conférences-débats en langue anglaise, avec une vingtaine de designers et leaders des secteurs de la restauration, du bien-être et de la technologie. Ensemble, ils vont pointer les enjeux de l'hôtellerie de demain et définir les contours de celle-ci.

Et aussi : EquipHotel Paris 2024 comprend cinq pavillons dédiés chacun à un pays invité.

À savoir : l'Italie, la Belgique, la Pologne, la Turquie et le Québec.

INNOVATION LAB : L'AUDACE DE LA JEUNESSE

20 étudiants de l'ENSCI - Les Ateliers, premier établissement français d'enseignement supérieur public exclusivement consacré au design, présentent leur vision de l'hospitalité en 20 projets.

[Voir le communiqué de presse](#)

Une classe de l'Instituto Europeo di Design, école de design basée à Milan, révèle sa conception du lobby de demain. [En savoir plus](#)

■ Le tout à découvrir au sein de l'« Innovation Lab » du salon EquipHotel Paris 2024 - Pavillon 7.3

Partenaires

HOTEL MEGASTORE (ROOM 80) / TIMESHAKER / VESCOM

EXCELLENCE À LA FRANÇAISE

En partenariat avec la Confédération des Arts de la Table, EquipHotel propose un pavillon Émergences, qui accueille une sélection de jeunes créateurs d'arts de la table. À cela s'ajoute un village dédié à une dizaine d'artisans et artisans d'art. Le tout en présence de nombreuses Entreprises du Patrimoine Vivant (EPV), dont les maisons Bernardaud, Collinet ou encore l'Atelier Hugo Delavelle. À ne pas manquer non plus : les vêtements et uniformes sur mesure (Wooliweiss) destinés aux hôtels d'exception et tables gastronomiques. Toutes ces maisons et enseignes jalonnent le « parcours luxe » by Delporte Hospitality du salon EquipHotel, entièrement dédié à l'art de vivre et l'excellence à la française.





FOODSERVICE

Le « mieux manger » : tel est l'angle choisi par EquipHotel Paris 2024 pour parler « food », restaurant, bar, pause-café, gastronomie, snacking, découvertes culinaires et autres saveurs venues d'ailleurs. Parce que l'on ne passe plus à table comme avant. Aujourd'hui, les recettes s'adaptent à l'air du temps, les plats se partagent, on évite le gaspillage, les cuisines se féminisent, chaque produit raconte une région et une saison... Le storytelling devient une clé en termes d'attractivité et de rentabilité. Alors osons les nouveaux talents, les terroirs et territoires méconnus, les rencontres autour du bon qui fait du bien.

GAULT&MILLAU : l'invité du Lounge des Chefs

OSER la pluralité des cuisiniers qui vont s'emparer des fourneaux du Lounge des Chefs, durant toute la durée du salon EquipHotel Paris 2024. Une nouvelle peinture chaque jour pour servir une centaine de repas : c'est le défi relevé par les équipes de Gault&Millau, pour surprendre les visiteurs du salon, mais aussi mettre en avant des talents, nouveaux ou déjà confirmés.

■ Lounge des chefs – Pavillon 4 : 9h30-18h30, tous les jours pour la presse et les détenteurs d'un badge Gold

Le Lounge des Chefs est opéré avec le soutien de :

CFA MEDERIC / EUROCHEF / HOBART / NESPRESSO /
NESTLÉ WATERS (PERRIER & VITTEL) / RUNGIS / SAINTE JOIE

[En savoir plus](#)

AU PROGRAMME



Jean-Baptiste Ascione

Formé à l'école de Paris des métiers de la table, il a fait ses classes dans des maisons de renom (La Grande Cascade, le Prince de Galles...). Puis ce sera Top Chef en 2015, avant d'ouvrir Petit Gris à Paris (17e) en 2019, où il s'illustre avec une cuisine d'auteur, inspirée par le végétal. Cette table, ouverte grâce à la Dotation Jeunes Talents Gault&Millau obtenue en 2019, a décroché 2 toques et 13/20.

[En savoir plus](#)



François-Xavier Saily

Attaché à la terre et à ses racines paysannes, il s'est établi à Saint-Valery-sur-Somme, dans un grenier à sel du XVIIIe, classé aux Monuments historiques. Son restaurant s'appelle Schorre et propose une cuisine calée sur la naturalité. 109 Gault&Millau dans l'édition 2024 et Trophée Terroir d'Exception Hauts-de-France 2024, il affiche 2 toques et 14.5/20.

[En savoir plus](#)



Florian Descours

Il découvre les bons produits dans la campagne ardéchoise où il a grandi. Puis il va travailler aux côtés de la Cheffe Anne-Sophie Pic, voyager dans les Caraïbes, poser ses valises à L'Auberge du Lion d'Or en Suisse, avant de rentrer chez lui, en Ardèche. Grand de Demain Gault&Millau en 2020, son restaurant La Boria, à Veyras, détient 3 toques et 15.5/20.

[En savoir plus](#)



Josselin Marie

Originaire de Rennes, il s'est formé dans de grandes maisons parisiennes (Ritz, Taillevent, Plaza Athénée, hôtel Vendôme...). Sensible à l'écologie, le respect de l'environnement dicte l'esprit de sa cuisine. La Dotation Jeunes Talents Gault&Millau, qu'il obtient en 2019, lui a permis d'ouvrir la Table de Colette à Paris (5e). Jeune Talent de l'année 2021, son restaurant est récompensé par 2 toques et 13.5/20.

[En savoir plus](#)



Maximilien Kuzniar

Il se voyait judoka. Mais un accident de scooter remet tout en cause. Il s'oriente alors vers la cuisine et travaille avec le Chef Juan Arbelaez. En 2018, il devient chef à domicile. Puis, avec la Dotation Jeunes Talents Gault & Millau 2020, il ouvre Mano à Boulogne-Billancourt, un an plus tard. Une adresse où ce chef propose une belle cuisine de marché et de bistro. Doté Jeunes Talents Gault&Millau, sa table est récompensée par 2 toques et 13/20.

[En savoir plus](#)

SCÈNE OUVERTE : le bon donne le ton

OSER créer un nouvel espace XXL pour partager une culture, des produits, des idées, des audaces... le tout au service du meilleur à manger et à boire. Pour son édition 2024, EquipHotel travaille avec le magazine BON, fondé par le Chef engagé et Président de l'Umih, Thierry Marx. Un partenariat qui a mené à la mise en place d'une Scène Ouverte et à une programmation autour du... « bon ». L'objectif : faire cohabiter créativité, activités, réactivité, interactions et pléiade de talents autour de fourneaux sans cesse en effervescence. Le tout relayé en direct sur Youtube, pour donner un autre tempo, un nouveau rythme à la représentation du foodservice sur un salon professionnel.

Sponsors

EUROCHEF / GREEN CARE PROFESIONAL / HOBART / RATIONAL / SEB PROFESSIONNEL / PERNOD RICARD

Partenaires

ARBRE À CAFÉ / ASSOCIATION DES MAITRES RESTAURATEURS / BLEU BLANC CŒUR / BON / CUISINES AFRICAINES / CUISINE MODE D'EMPLOI(S) / NESPRESSO

[En savoir plus](#)

AU PROGRAMME

→ Dimanche 3 Novembre 2024 :



CLASSICO DU BON ET STREET FOOD : SHOW DEVANT !

Nourriture nomade, un rien régressif, que l'on mange avec ses doigts... la street food a la cote. Alors elle investit la Scène Ouverte d'EquipHotel, le temps de performances culinaires en versions très originales.

- L'Association française des Maîtres Restaurateurs, qui prône le « fait maison », les produits frais et de saison, donne carte blanche à de jeunes chefs pour réinterpréter la street food derrière les fourneaux de la Scène Ouverte.
- Sous la houlette du groupe de restauration italienne Eataty, le Nord affronte le Sud : un trio de chefs français se confronte à un trio de chefs italiens, lors d'un showcooking inspiré par le meilleur de la street food.

→ Lundi 4 Novembre 2024 :



MIEUX MANGER AVEC BLEU-BLANC-CŒUR :

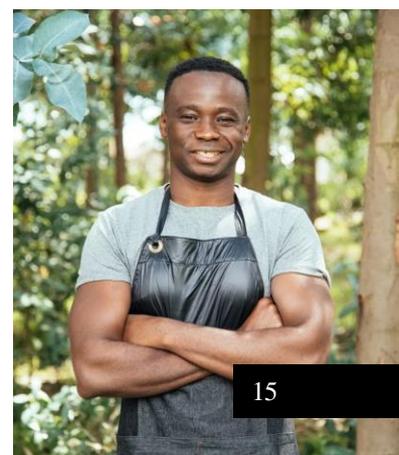
La Scène Ouverte accueille l'association Bleu-Blanc-Cœur, engagée pour améliorer la biodiversité dans nos paysages et ramener de la qualité nutritionnelle et environnementale jusque dans nos assiettes. Producteurs, éleveurs et cuisiniers prennent la parole. Des chefs s'installent également aux fourneaux pour concocter plats canailles et menu de fête.

Talks et showcooking tout au long de la journée.

→ Mardi 5 Novembre 2024 :

DES SAVEURS VENUES D'AILLEURS : La cuisine africaine investit la Scène Ouverte, avec sa multitude d'influences, parfums, tours de main ou façons de faire... et un invité de référence : Dieuveil Malonga, Chef trentenaire d'origine congolaise, il a ouvert son premier restaurant gastronomique à Kigali, au Rwanda. Signe particulier : il utilise des épices venues de toute l'Afrique pour créer de nouvelles saveurs...

[En savoir plus](#)





LA RESTAURATION COLLECTIVE DANS TOUS SES ÉTATS

Mercredi 6 novembre : journée dédiée à la restauration collective. Au menu : des conférences, des débats et le concours Gargantua du meilleur cuisinier de collectivité (Scène Ouverte). Avec des prises de paroles notamment de Restau'Co, réseau interprofessionnel de la restauration collective – riche de 20 000 membres -, mais aussi des Cantines Responsables. Cette association a pour mission de mutualiser les connaissances, pratiques et savoir-faire de la restauration collective et d'en faciliter l'accès à chacun. Parmi les thèmes qui seront abordés, citons la place du bio à l'école, le réemploi des grandes cuisines ou encore le « manger mieux » dans le secteur médico-social.

L'AUTRE DYNAMIQUE ÉCONOMIQUE DU COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE

Mardi 5 novembre à 10h : conférence sur le thème « Économie relationnelle : la valeur humaine ajoutée du Collège Culinaire de France ». L'occasion d'en savoir plus sur un nouveau modèle économique pensé pour fédérer des profils et des compétences complémentaires. Le tout au sein d'un même écosystème dédié au « mieux manger ».

CONCOURS « LA CUILLÈRE D'OR » : LA CUISINE AU FÉMININ

Le jeudi 7 novembre, EquipHotel accueille la finale du trophée Cuisine et la remise de prix Cuisine & Pâtisserie de La Cuillère d'Or. Ce concours, fondé et présidé par Marie Sauce-Bourreau, se veut « 100% féminin » côté participantes. Mais il est ouvert aux hommes, avec une pléiade de Meilleurs Ouvriers de France, côté jurys. Pour cette édition 2024, la Cheffe Ghislaine Arabian préside le trophée Cuisine et la Cheffe Pâtissière Nina Métayer, le trophée Pâtisserie.

MIEUX ÊTRE

En 2024, EquipHotel agrandit son espace « wellness ». Conçu telle une bulle transparente, il accueille sur près de 7,500 m² aussi bien les produits de soins du spa que les équipements de fitness, le linge, les uniformes, les accessoires et produits d'accueil, jusqu'aux nouveautés dans le domaine de la literie et autres solutions premium pour se déconnecter du stress des grandes villes. Parce que l'heure est aux soins pour soi. « healthy » et business du « bien-être » cartonnent. Les séjours où l'on peut allier sport et spa affichent complet. Depuis la crise sanitaire, les citoyens sont en quête de retraite saine et zen. Ils veulent prendre le temps et du recul, sans forcément partir loin. L'espace « wellness » répond désormais à toutes ces attentes.



Animations et concours Le Lounge Wellness d'EquipHotel Paris 2024 est mené en partenariat avec Sense of Wellness Magazine. Au programme des 5 jours de salon : conférences, débats, animations.

À ne pas manquer : le championnat de France de massage (dimanche 3 novembre).

■ Lounge Wellness, Pavillon 7.1

Sponsors

ART ET FLORITUDE

Partenaires

BERGAN – DELORME / DELIUS / ARTEPY

NOUVEL ESPACE EXPÉRIENTIEL : la quête du silence...

OSER l'insolite pour se ressourcer Le Pavillon 7.2 du salon EquipHotel Paris 2024 accueille un nouvel espace « Insolite » dédié à une hospitalité audacieuse, inédite, en version très originale. Des solutions d'hébergement pour agrandir un établissement ou s'en éloigner pour mieux se déconnecter... À l'image de la chambre d'hôtel LumiPod – avec salle de bains et rangements - imaginée et réalisée par Lumicene, prête à être posée, déposée, déployée en pleine nature en 48 heures chrono. Une curiosité à découvrir, cette année, à EquipHotel.

Autre exemple de cabanes et saunas pensés pour l'extérieur : les réalisations signées Iglucraft. L'Iglucabane, par exemple, s'inspire de la technique ancestrale de bardeaux, pour un confort absolu dans un « igloo » à poser et installer en pleine campagne, face à la mer ou à une montagne...



©LUMIPOD by LUMICENE© - ©juanjerezstudio

L'IA AU SERVICE DU SPA : un robot massant à tester in situ

OSER se faire masser par iYU EquipHotel invite à tester le premier robot de massage autonome. Piloté par l'IA, le masseur iYU a vu le jour, à l'issue de 8 années de recherche et développement, au sein de la startup française Capsix Robotics, basée à Villeurbanne. Premier robot masseur autonome au monde, iYU propose des massages réguliers, de qualité, conçus par des masseurs kinésithérapeutes. Mieux encore : le robot adapte chaque massage en temps réel à la morphologie de l'utilisateur.

■ iYU : à découvrir et à tester dans le Pavillon 7.1 d'EquipHotel Paris 2024.



IDÉES ET SOLUTIONS À PROFUSION

→ OSER la reconnexion à la nature : les plantes se font infusions dans les tisaneries de l'espace Wellness. Parmi les exposants, citons la maison Kusmi Tea avec ses gammes vrac, sachet et boîte, le matériel de services pour les professionnels ou encore les thés Kusmi & Alain Ducasse...

■ Stand Kusmi Tea, Pavillon 4

→ OSER tester de nouveaux produits cosmétiques : une trentaine de marques de cosmétiques sont représentées au salon EquipHotel Paris 2024. Toutes invitent à découvrir leurs nouveautés. À l'instar de la maison Payot qui propose de tester de mini soins du visage et de découvrir le modelage relaxant baptisé Gym Beauté Payot...

■ Stand Payot, Pavillon 7.1

→ OSER se glisser dans de beaux draps : linge de lit et literie investissent désormais l'espace Wellness du salon EquipHotel. À ne pas manquer : les créations « made in France » du groupe Adova, qui réunit les marques Tréca, Simmons, Hotelys et Aube Sofa.

■ Stand Adova, Pavillon 7.1

→ OSER le format compact des équipements de sport : alors que les salles de fitness s'embellissent pour donner envie à tous de bouger, s'entraîner, se muscler, que faire si l'on manque de place pour installer un tapis roulant ou un rameur ? Opter pour des équipements en format compact et mobile. À l'instar de la gamme de machines en noyer imaginées par WaterRower, pour être laissées dans les chambres ou déplacées de pièce en pièce. À découvrir sur le salon EquipHotel Paris 2024.

■ Stand WaterRower, Pavillon 7.1

→ OSER les économies d'eau : la marque Grohe, spécialisée dans l'équipement des salles de bains, présente un choix de solutions économes en eau et en énergie. Le tout sans altérer le confort de l'utilisateur. À découvrir à EquipHotel Paris 2024 : les nouvelles douchettes au débit maximum de 5,7 l/min et les mitigeurs avec départ eau froide en position centrale du levier. Autre nouveauté : la douche circulaire, qui permet une utilisation de l'eau en circuit fermé.

■ Stand Grohe, Pavillon 7.3



TECH

À chaque édition du salon EquipHotel, les innovations ne manquent pas. Parce que le secteur de l'hospitalité évolue vite et parce que des solutions adaptées, pour rester compétitif, émergent tout aussi rapidement. Cette année, un espace de plus de 5,000 m² est consacré à la « tech », avec une place de choix accordée à l'IA et autre robotique.

Cet univers comprend une myriade de sociétés proposant des solutions en matière d'outils de gestion, front et backoffice, PMS, revenue management, vente, OTA, booking engine, marketing et communication digitale, data, experience client, entertainment...

UNE MATINÉE, DES SOLUTIONS...

Digital Markets Act : quelles conséquences pour les professionnels de l'hospitalité ?

Depuis le 6 mars 2024, les géants du Net doivent respecter de nouvelles obligations et interdictions de l'Union européenne, en vertu du règlement sur les marchés numériques, sous peine de lourdes amendes. Ce qui change la donne quant au fonctionnement des plateformes de réservation d'hôtels et de restaurants. Des représentants des GAFAM font le point sur le salon EquipHotel.

Cybersécurité : les clés pour bien se protéger

Comment sécuriser sa data ? Comment éviter les fuites d'informations ? Peut-on résister face à un virus informatique ?... Autant de questions auxquels des professionnels de la cybersécurité vont répondre. Une conférence menée en partenariat avec le Groupement des Hôtelleries et Restaurations de France (GHR).

■ Matinée dédiée aux solutions tech : mercredi 6 novembre 2024 sur la Grande Scène - Pavillon 7.3



UN VILLAGE DE START-UPS

EquipHotel accueillera une trentaine de start-ups tech spécialisées dans le secteur de l'hospitalité, présentant leurs innovations.

THINK TANKS ET EMPÊCHEURS DE TOURNER EN ROND

Braintrusts de l'hospitalité* : compte-rendu de six mois de réflexions

OSER les différents points de vue Hôteliers et restaurateurs font face à de nouveaux défis pour maintenir une rentabilité, garantir un service de qualité et répondre aux exigences des clients. Cette phase de transformation nécessite adaptation, imagination et audace. EquipHotel et MKG Consulting ont ainsi convié un panel d'hôteliers entrepreneurs et de partenaires du salon, lors de Braintrusts de l'hospitalité. L'idée : échanger et partager des points de vue et autres retours d'expériences dans le cadre d'ateliers. Ces derniers sont au nombre de 4 et ciblent chacun une thématique :

- Tech & Services - « L'arrivée de l'IA est-elle une source de gain de productivité dans la gestion du quotidien ? »
- Design & Aménagement - « Comment faire du design une clé de l'expérience-client ? »
- Wellness - « Peut-on concilier qualité et rentabilité ? »
- Foodservice - « Comment le F&B a-t-il réussi sa mutation vers l'eatertainment et un business rentable ? » -

■ Rendez-vous du 3 au 7 novembre 2024 sur la Grande Scène du salon EquipHotel - Pavillon 7.3, pour la restitution des ateliers.

L'IA fait débat à la Fabrique du Tourisme

Créée en 2020 par Bpifrance, MKG Consulting et Extendam, la Fabrique du Tourisme, événement semi-annuel, a pour vocation de renforcer la dynamique d'échanges entre les professionnels du secteur hôtelier, pour se préparer ensemble aux enjeux de demain.

Pour sa 7^e édition, la Fabrique du Tourisme s'installe à EquipHotel avec une cinquantaine de représentants des différents acteurs du secteur de l'hospitalité. Tous sont invités à réfléchir aux leviers de l'intelligence artificielle pour optimiser l'usage des ressources naturelles, la gestion des déchets et l'amélioration de la satisfaction des clients et salariés.

Un Livre Blanc consacré à ce débat d'idées sera disponible dans les semaines qui suivront EquipHotel.

■ Rendez-vous Jeudi 7 novembre 2024 sur la Grande Scène du salon EquipHotel - Pavillon 7.3 .

Inspiring Women in Hospitality : le networking au féminin

EquipHotel 2024 propose de rassembler sur le salon les femmes du secteur de l'hôtellerie et de la restauration. C'est l'occasion de nouer de nouveaux contacts, accéder à des opportunités de développement de carrière, participer à des sessions de mentorat et partager des retours d'expériences au niveau international.

Conférence à ne pas manquer, mardi 5 novembre à 17h, sur le thème « Oser demander et faire entendre sa voix », suivi d'un événement de mise en relation.

*Le Braintrust est le nom du groupe d'experts qui conseillait le président américain Franklin D. Roosevelt pendant le New Deal.



INNOVATION AWARDS

Innovation Awards : l'esprit d'initiative à l'honneur

OSER primer des réalisations inspirées et inspirantes

Pour cette édition 2024, EquipHotel crée deux nouveaux prix pour ses Innovation Awards. L'idée : encourager les initiatives d'hôteliers ou de restaurateurs parmi les plus inventifs, avec le prix « initiative innovante », et valoriser le bien-être au travail, avec le Prix spécial dédié au « mieux-être des salariés ». Le tout mené par un jury présidé par Emmanuel Sauvage, Directeur général / Co-fondateur - Evok Hôtels Collection. À chaque édition du salon, les Innovation Awards récompensent également les nouveautés (produits et services) des fournisseurs du secteur de l'hospitalité. Et ce dans 4 catégories : Design, Foodservice, Wellness, Tech & Services.

En savoir plus

Inscriptions ouvertes jusqu'au 6 septembre

Mardi 5 novembre 2024 à 17h30 : cérémonie des Innovation Awards, sur la Grande Scène du Pavillon 7.3

INCLUSION ET ACCESSIBILITÉ

OSER la diversité des profils pour davantage de créativité.

C'est une première. Le salon EquipHotel crée un espace et un parcours entièrement dédiés à l'inclusion et à l'accessibilité. Une initiative menée en partenariat avec l'Association française des professionnels pour l'accessibilité aux personnes handicapées (AFPAPH). Parce que l'accueil des personnes en situation de handicap est un sujet. Parce que face aux difficultés de recrutement, le secteur de l'hospitalité s'ouvre à de nouveaux profils. À savoir des personnes sans diplôme, à mobilité réduite ou encore issues de parcours variés. Conférences, débats et rencontres vont animer ce village « Inclusion & accessibilité ». Parmi les temps forts :

→ **Fonds territorial d'accessibilité : mode d'emploi.** Ou comment en bénéficier pour améliorer la qualité d'expérience des clients ? Une conférence avec débat, menée en partenariat avec l'Association française des professionnels pour l'accessibilité aux personnes handicapées (AFPAPH) et en présence de représentants de la Délégation interministérielle à l'accessibilité, d'Atout France, de l'association Tourisme et Handicaps et du Groupement des Hôtelleries & Restaurations de France (GHR).

- lundi 4 novembre 2024 à 15h – sur la Grande Scène d'EquipHotel Paris 2024.

→ **Focus sur le confort acoustique** : coup de projecteur sur les solutions proposées aux personnes sourdes et malentendantes dans un hôtel et un restaurant, par Francis van de Walle, concepteur de la Senses Room.

→ **Zone d'expo** : un espace regroupe des stands de concepteurs et fabricants de solutions, ainsi que des bureaux d'études spécialisés dans l'accessibilité.

- le tout à découvrir au sein du village « Inclusion & Accessibilité », au Pavillon 7.3 du salon EquipHotel Paris 2024.

→ **Cuisine Mode d'Emploi(s), l'autre école de la 2e chance** : EquipHotel accueille les apprentis de l'école parisienne de Cuisine Mode d'Emploi(s). Ils sont invités à cuisiner aux côtés d'une sélection de chefs en performance sur la Scène Ouverte. Fondé en 2012 par le Chef étoilé Thierry Marx, le concept de formation et de transmission Cuisine Mode d'Emploi(s) permet d'apprendre les métiers de la restauration à des personnes en reconversion ou en marge du monde du travail.

■ **Cuisine Mode d'Emploi(s) : performances culinaires les lundi et mardi 4 et 5 novembre 2024, sur la Scène Ouverte - Pavillon 4 du salon EquipHotel Paris 2024.**

→ **À ne pas manquer non plus** : le pavillon pédagogique Ergoroom-Ergocook. Il se compose d'une chambre et d'une cuisine ergonomiques témoins, chacune dotée de solutions matérielles innovantes et dédiées à la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles.

- À découvrir Pavillon 4



LES CLÉS DE L'ATTRACTIVITÉ

Le recrutement en questions. Ambassade Cabinet Conseil propose chaque jour des job dating et des ateliers pratiques de 30 minutes chacun, pour aider à embaucher et fidéliser, positionner un établissement, valoriser une marque employeur, booster une e-réputation sur les réseaux sociaux...

Attractivité des métiers de l'hospitalité : quand les enseignants (re)donnent envie aux jeunes... Conférence et débat en présence d'Ismaël Menault, directeur général de l'École de Paris des Métiers de la Table (EPMT), et d'autres représentants de lycées et écoles dédiés aux métiers de l'hospitalité. Modération : Anne Eveillard, journaliste spécialisée dans le secteur de l'hospitalité (mardi 5/11 à 15h).

PARTENAIRES OFFICIELS



Les espaces d'inspiration sont photographiés par OOSHOT
L'INFUSEUR est partenaire des espaces bar.

Contacts et infos pratiques

Où et quand ?

Du 3 au 7 novembre 2024

Horaires :

3-6 novembre de 9h30 à 18h30

7 novembre de 9h30 à 17h00

Parc des Expositions de la Porte de Versailles

1, Place de la Porte de Versailles, 75015 PARIS

