

FOOD HOTEL TECH 2025 : Les grands noms du secteur prennent la parole

L'édition 2025 offrira aux visiteurs encore plus d'opportunités de networking, de rencontres avec les experts et de découvertes.

Paris le 26 février 2025 – [Food Hotel Tech](#), le salon de référence des innovations technologiques et éco-responsables pour l'hôtellerie-restauration, revient avec un programme riche en conférences, keynotes, visites guidées, remises de prix et cocktails ouverts à tous. Avec plus de 200 exposants, l'édition 2025 sera une véritable vitrine des innovations qui répondent aux défis majeurs du secteur : gestion des ressources humaines, optimisation des solutions de paiement (caisses enregistreuses), digitalisation des réseaux sociaux, amélioration de la relation client, transition écologique et bien plus encore.

Tout au long du salon, les visiteurs pourront assister à des pitches innovations, des visites guidées et des moments d'échanges avec les exposants et entre pairs. Sans oublier les Prix de l'Innovation, le Prix de l'innovation dans la relation Client, le Prix de l'Innovation dans la Cuisine Connectée, et le startup award.

L'édition 2025 de Food Hotel Tech met un accent particulier sur la relation et les échanges, offrant aux visiteurs encore plus d'opportunités de networking, de rencontres avec les experts et de découvertes. Plus qu'un simple salon, Food Hotel Tech est un véritable espace de connaissance et de formation, permettant aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration de mieux comprendre et adopter les innovations technologiques qui façonneront leur avenir. Grâce aux échanges avec des experts et aux solutions présentées, cet événement met la tech au service du CHR pour répondre aux enjeux opérationnels et stratégiques du secteur.

“Cette année nous avons porté une attention particulière à l'expérience visiteur et nous avons pensé en particulier à tous ceux qui manquent de temps pour préparer leur visite. Nous leur avons concocté un parcours de [visites guidées thématiques du salon](#), ainsi qu'un programme de [conférences et de keynotes qui permettent d'échanger avec les experts du secteur](#). Sans oublier des moments festifs et de networking avec le cocktail Me Group et sa dégustation de pizzas du Mercredi 19 Mars et le cocktail D-Edge du 20 Mars. Tous les visiteurs du salon sont invités.” **explique Karen Serfaty, Présidente et fondatrice du salon.**

Programme détaillé des conférences

Mercredi 19 Mars 2025

- **09:30 - 10:00 : Votre voyage commence sur TikTok - Salle** Découvrez comment TikTok révolutionne le secteur du voyage – de l'inspiration à la réservation. Que vous soyez dans la restauration, l'hôtellerie ou le transport, apprenez à capter l'attention de millions d'utilisateurs et à convertir cette audience en clients fidèles et talents qualifiés. Ne manquez pas nos conseils pratiques et l'usage de l'IA pour optimiser vos contenus et dynamiser votre stratégie !
Arnaud Cabanis, Directeur Général Monétisation – TikTok France et BeNeLux
- **10h - 10h30 : L'expérience client face aux nouvelles attentes : authenticité, engagement et responsabilité - Salle 1**
Antoine Dubois, Head of Marketing - ACCOR
Romy Carrere, Directrice de la rédaction - L'Hôtellerie Restauration
Tony Loeb, Journaliste - Le 10 Minutes Hôtelier
- **10h - 11h : La digitalisation dans l'hôtellerie : du back-office à l'expérience client - Salle 2**
Océane Lahaye, Chargée de la satisfaction client - Groupe Madeho
Leon Zhang Bao, Expert en hôtellerie de luxe
Lulia Catineanu, Sales Manager - Shiji
Sébastien Calmejane, Directeur Business Development - FutureLog
- **10h15-11h30 : Visite guidée : Fidéliser et attirer les nouveaux talents - Place FHT**

- **10h30 - 11h : Voyage 2040 : 2,4 milliards de raisons de s'enthousiasmer pour l'avenir du voyage - Charles-Antoine Duron**, Director Travel, Auto & Mobility – Google France - Salle 1

- **11h - 12h : Influence et réseaux sociaux : Comment attirer et fidéliser une nouvelle génération de clients ? Salle 1**
Bérengère O - CEO Big Mamma
Morgan Raux, Restaurateur
Alexis Thiebaut, Influenceur - @leparisdalexis
Morgane Bresson, Responsable digital & nouveaux médias, Au Coeur des Villes
Laura Hannoun, Influenceuse - Founder Caffeine Agency, Co-founder Immersion

- **11h-12h: IA et chaînes de restaurants : de la promesse technologique à la performance opérationnelle - Salle 2**
Martin Dubuc, Customer Success Lead, Verteego
Guillaume Sarton, Directeur Commercial, Adoria

- **12h-13h: Hôtellerie : cap sur l'efficacité énergétique pour un avenir durable- Salle 1**
Rachel Loison, Directrice Adjointe RSE & Marque Employeur - BWH Hotels France
Cyril Tomezyk, Ingénieur commercial Tertiaire – Enera Conseil
Antoine Dromard, Responsable Pôle Hôtellerie chez Wifirst
Philippe Meunier, Senior Sustainability Marketing Manager Europe - Ecolab
Guilain Denisselle Fondateur -Tendance Hôtellerie

- **12h-13h - Prix de l'Innovation : Expérience Client - Salle 2**
Ce nouveau prix de l'Innovation Expérience Client récompensera les meilleures solutions améliorant l'interaction client.

- **12h-13h15 Visite Guidée - Révolutionner la gestion hôtelière - Place FHT**
- **13h Cocktail FHT x Me Group - Place FHT**
- **13h - 14h : Hôteliers : La data pour anticiper les préférences clients - Salle 1**
Veronique Siegel, Présidente UMIH Hôtellerie Française
Mathieu Pollet Co-Founder & Executive Director - Lounge Up
Mélanie Lelivec Directrice marketing et communication - Best Western France
Grégoire Mialet Fondateur et CEO Happening Now
Guilain Denisselle Fondateur -Tendance Hôtellerie
- **13h - 14h Reprendre le contrôle de ses RH et maîtriser le turnover - Salle 2**
Louis Frack, Co-fondateur de BioBurger
Jean-Baptiste Achard, Co-fondateur de StaffMe
Irène Strajnic, CPO Combo
Agnès Delcourt-Legoëul, Journaliste - Néo Restauration
Frédéric Engel, Directeur des Ressources Humaines - Horeto
- **14h - 14h30 - Défis de la restauration : Fréquentation en déclin, coûts croissants et nouvelles attentes des consommateurs – Quelles solutions pour les restaurateurs ? Salle 1**
Denny Imbroisi, Chef
Sabine Durand, Directrice de la rédaction - Néo Restauration
- **14h - 15h : Le new deal des solutions de paiements en hôtellerie- Salle 2**
Ashok Ravi, Directeur du Revenue Management - Groupe CV Développement

Mathias Fierro, Responsable pôle Septeo Payments - Septeo
Sidonie Brisson, Directrice des partenariats - Lyra

- **14:30 - 15:00 : Retour aux fondamentaux de la gestion et du marketing grâce au digital**
Bernard Boutboul, Président – Gira
- **15h-16h : L'Addition & Adyen : Une nouvelle ère pour les paiements en restauration - Salle 1**
Thomas Lacrambe, Product Owner - Solutions de paiement, L'Addition
Arnaud Chevalier, Head of Account Management, Adyen
Hortense Bertoux, Account Manager, Adyen
- **15h-16h : Et si on (ré)inventait l'expérience-clients pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme ? Salle 2**
Kévin Giraudeau - Directeur opérationnel - Ecole Française d'Hôtellerie et de Tourisme
Alain Beauvieux - Président-Directeur général - ACANTECH
François Laurent - Directeur Consumer Insight - Past President ADETEM
- **15h - 16h15 : Visite guidée - Découvrez les innovations en cuisine pour gagner du temps et réduire vos coûts**
Découvrez les technologies qui transforment la préparation et la gestion en cuisine. À la fin de la visite, votez pour votre innovation préférée et désignez le lauréat du prix de la cuisine connectée.
- **16h15 - 16h30 : Prix de l'Innovation : Cuisine Connectée**
Prix dédié aux technologies optimisant la gestion des cuisines. Il sera attribué par les visiteurs participant à la visite guidée dédiée aux innovations en cuisine.

- **16h-17h : L'IA en 2025, où en sommes-nous ? Salle 1**
Véronique Siegel, Présidente UMIH Hôtellerie Française
Séverine Philardeau, Directrice - Alexa Entreprise Amazon
Gilles Maillet, Business Director - Meta
Charles-Antoine Duron, Director Travel, Auto & Mobility - Google France
Nelson Burton - Président - Au coeur des villes

- **16h-17h : Data-Driven Hotel Groups: Why Some Succeed, and Others Fail - Salle 2**
Florian Montag - VP of Business Development - Apaleo
Pascal Buchner - Board Member HCommunity Foundation, ex-CIO of IATA
David Poprawka - Solutions Consultant, Global Products - Infor Hospitality
Guilain Denisselle - Fondateur - Tendance Hôtellerie

- **16h-17h : Startup Award**
5 startups du Startup Village pitcheront pendant 5 minutes devant le jury composé par un mix de journalistes et de professionnels du CHR

JEUDI 20 MARS 2025

- **9h30 - 10h : Construire le Sodexo de demain : le digital, l'IA et l'innovation au service de la transformation**
Anne Porcario, Directrice Transformation & Technology - ExCom Sodexo France
Maxime Marembaud, Chief Digital, AI & Innovation Officer - Sodexo Group

- **10h - 11h : RH connectées, équipes engagées : comment les chaînes d'hôtels exploitent le digital pour exceller - Salle 1**
Audrey Ward, Directrice Expérience Collaborateur - Valotel
Clément Auffan, Sales Director Private Markets France - Mapal
Guilain Denisselle, Fondateur - Tendance Hôtellerie

- **10h-11h15 : Visite Guidée - Simplifiez et personnalisez l'expérience client**

- **10h-11h : Du paiement à l'expérience client : comment la data révolutionne la relation en restauration? Salle 2**
Annaïg Ferrand, Co-founder et COO Ephemera
Kevin Meert, Chief Sales Officer, Sunday
Sybille Boubée de Gramont, Lead Grands Comptes et Partenariats, Zelty
Anne Eveillard, Journaliste spécialisée dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration

- **11h - 12h : Réinventer la santé au travail : un levier stratégique pour l'hôtellerie-restauration - Salle 1**
Aurélié Mezbourian Fliedel, Directrice marketing - Alan
Louise Caron, Responsable Ressources Humaines - Experimental Group
Edgar Anagnostou, Responsable partenariats hôtellerie-restauration - Alan

- **11h00 - 12h00 : Au-delà de la réception : Comment l'IA et l'automatisation améliorent l'expérience des clients Salle 2**
Karine Girard, Director of Guest Experience - Eklo Hotels
Florian Montag, VP of Business Development - Apaleo
Benoît Piel, Co-founder - Korner Hotels

- **Nouveauté ! 11h30-12h15 : Pitches Innovations - Place des Innovations**
Les exposants présenteront leurs solutions les plus innovantes en quelques minutes. Une occasion unique de repérer les tendances de demain et d'échanger avec les acteurs qui façonnent le futur du secteur ! Co animé par Tony Loeb La 10 Minutes Hôtelier.

- **11h30 -12h45 : Visite Guidée - Stop au gaspillage - Place FHT**
Optimisez vos stocks avec ingéniosité Réduisez vos pertes alimentaires grâce aux solutions de gestion intelligente des stocks, aux outils prédictifs

d'approvisionnement et aux nouvelles technologies permettant de valoriser les invendus et surplus.

- **12h-13h : Innover pour fidéliser : améliorer l'Expérience Client dans l'Hôtellerie moderne - Salle 1**

Boris Huvé, Gérant - B&B Hotels Malakoff

Pauline Oster, Vice President TRIBE Europe & North Africa

Ali Zeboudj, Directeur CANAL+ BUSINESS

Charles Drouhaut, CEO - Otely

Ana Leperlier, Directrice Générale Leprince Hotel Spa, Best Western Premier Collection

- **12h - 13h : Réservations et Caisses enregistreuses : Le secret de la rentabilité en restauration traditionnelle, grâce à la DATA**

Xavier Pansaers, CEO Restomax

- **13h-13h30 : Révolution IA : la communication digitale à la portée de tous - Salle 2**

Julien Lechat, Client Partner Travel – META

- **13h30-14h : Réussir avec les plateformes de mise en relation : stratégies gagnantes pour les restaurateurs - Salle 2**

Jean-David Schapiro, Directeur Commercial France Deliveroo

- **13h30-14h45 : Visite Guidée - Optimisation énergétique : les solutions innovantes pour les Hôtels**

Découvrez comment réduire vos coûts énergétiques et améliorer votre empreinte environnementale grâce à des solutions connectées de gestion énergétique, d'optimisation du chauffage et de la climatisation, ainsi que des équipements éco-responsables pour une hôtellerie plus durable.

- **13h - 14h : Rentabilité hôtelière : optimisez le présent, et préparez le futur - Salle 1**

Jon Cheniere, CEO - Bowo

Céline Gaubert, Directrice Générale Adjointe en charge des Opérations –
Best Western France

Magali El Hage, Director of Global Customer Onboarding - Mews

Guilain Denisselle, Fondateur - Tendance Hôtellerie

- **14:00 - 15:00 : Automatisation et optimisation : les clés pour réinventer l'opérationnel en restauration**

Jonathan Jablonski, PDG - Factory & Co, Président - Leaders Club

Pierre-Julien Chantzios, Co-Founder Eleni Group

Geoffrey Taieb, CEO - Alpagga

- **14h-14h30 : Pitch Innovation 2 - Découvrez les innovations qui transforment l'hôtellerie-restauration!**

Les exposants auront quelques minutes pour présenter leurs solutions les plus innovantes. Une occasion unique de repérer les tendances de demain et d'échanger avec les acteurs qui façonnent le futur du secteur ! - Co-animé par Tony Loeb – Le 10 minutes hôtelier

- **14h - 15h : Comment la tech transforme la restauration rapide et la relation franchiseur/franchisés? Salle 1**

Thierry Veil, Président, Bagelstein

Adrien de Schompré, Président Directeur Général - Matsuri

Bart de Vreese, Président - Pokawa

Pierre Picard, Directeur Développement - Food Service Vision

- **14h - 15h : Automatisation et optimisation : les clés pour réinventer l'opérationnel en restauration - Salle 2**

Jonathan Jablonski, PDG - Factory & Co, Président - Leaders Club

Pierre-Julien Chantzios, Co-Founder Eleni Group

Geoffrey Taieb, CEO - Alpagga

- **15h - 16h : Prix de l'Innovation - Salle 1**

Ce prix est l'occasion pour la presse et les professionnels du CHR de découvrir la crème de l'innovation, réunie sur une même scène pour des pitches vitaminés qui dessinent un panorama complet du futur proche de l'hôtellerie-restauration.

- **15h00 - 16h00 : Utiliser la tech pour limiter le gaspillage - Salle 2**

Eric Tomat, Directeur Digital, Data et IA, Sodexo

Thomas Barenfeld, Fondateur de Gaston à la campagne

Mehena Aboutit, Responsable Marketing JRI, une société du groupe MMS (Metrology and Monitoring Solutions)

Anne Eveillard, Journaliste spécialisée dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration

- **16:00 - 17:00 : Comment la vente directe et l'expérience client redéfinissent l'Hôtellerie - Salle 1**

Avec un coût moyen de 3,5 %, la distribution directe reste le canal le plus rentable. Quels leviers actionner pour optimiser vos ventes et réduire votre dépendance aux OTAs ? Publicité digitale, personnalisation et optimisation du parcours client... Découvrez les stratégies clés pour 2025.

Damini Lykidi-Diehl, Chief Commercial Officer EMEA – D-Edge

- **17h- 18h : Cocktail D-EDGE - Place FHT**

Rendez-vous à partir de 17h sur la Place FHT pour prolonger les discussions et échanger autour d'un verre dans une ambiance conviviale avec les experts D-EDGE, qui partageront les meilleures pratiques pour maximiser vos performances et répondre aux nouvelles exigences des voyageurs.

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/>