



Food Hotel Tech dévoile les temps forts de sa 9ème édition

Food Hotel Tech 2026 – 9ème édition

14-15 avril 2026 • Paris Expo, Porte de Versailles

Paris, le 19 mars 2026 - Conférences de haut niveau par les experts du secteur, remises de prix, ateliers IA inédits, sessions de pitches et visites guidées : le programme 2026 s'annonce dense, avec un fil conducteur clair : l'innovation au service de la performance et de la transformation du secteur.

[Des keynotes et conférences avec des acteurs majeurs du secteur](#)

Le salon accueillera les dirigeants et représentants de grandes enseignes et plateformes qui façonnent aujourd'hui l'hôtellerie-restauration. Au programme des deux journées :

Mardi 14 avril :

- 9:50-10:30 : Keynote d'ouverture par Christophe Gaschin, DG, **Groupe Bertrand**
- 10:30-10:50 : Keynote de Philippe Palazzi, DG du **Groupe Casino et Président de Monoprix et de Naturalia**
- 11:00-11:20 : Keynote de Bruno Maltor, **Influenceur aux 2 millions de followers** et Benjamin Guillemet, Vertical Director – Services, **TikTok**
- 11:25-12:15 : Dans les coulisses de Big Mamma : la recette tech et prévention pour réduire l'absentéisme et le turnover avec Dauphine Piot, DRH France & Belgique - **Big Mamma Group** et Paul Sauveplane, **Secrétaire Général & DRH d'Alan**
- 12:15-12:35 : Keynote de Julia Dionisi, COO Europe de **Paris Society**

- 12:40-13:25 : L'IA et l'Agentique, au cœur de la transformation de **Club Med** et d'Accor, avec Siddharta Chatterjee, Chief AI Officer de Club Med, Julien Lechat, Client Partner Travel – France de **Meta**, et Nicolas Maynard, SVP AI & Data Science d'**Accor**
- 15:20-15:40 : Keynote de Pauline Oster, Vice President **TRIBE** Europe & North Africa
- 16:00-16:30 : Le futur de l'hospitality : innovations, usages et nouvelles attentes clients, avec Alban Ruggiero, fondateur de Jost Hotels, Leslie Johns, fondatrice de **Triple B** – Big Media et Fabrice Collet, ex-Directeur général de **B&B Hotels**

Mercredi 15 avril :

- 10:55-11:15 : Keynote de Jean-David Sarfati, actionnaire, membre du conseil d'administration et CEO des marques **Noto et Casa Amor, Moma Group**
- 12:05-12:25 : Keynote de Charles-Antoine Duron, Directeur Tourisme et Mobilité de **Google**
- 13:10-14:00 : Réduction et valorisation des déchets : de nouveaux leviers de performance avec Rachel Bouvard, Directrice du département RSE de GHR, Alice Mariette, rédactrice en chef d'Au cœur des villes, Vincent Luoni, Responsable Commercial de Tryon, et Laura Marchal, Global Innovation & Partnerships Director de **Sodexo**
- 15:15-15:50 : Cuisine 2.0 : Concilier créativité culinaire et outils de pilotage modernes, avec Albane Auvray, cheffe, et Nelson Burton, président d'**Au cœur des villes**
- 15:55-16:40 : Ouvrir son restaurant : 10 clés pour bâtir un restaurant d'exception avec Pierre Chomet, Chef propriétaire du restaurant Ambos, Julien Leca, co-fondateur de **Food Immo** et Sabine Durand, journaliste et fondatrice de **Rézooh**

Conférence de presse GHR : l'intelligence collective au service de la croissance

Le mercredi 15 avril, de 11h20 à 12h20, le salon sera également l'occasion pour le GHR (Groupement des Hôtelleries et Restaurations de France) de tenir une

conférence de presse intitulée « HCommunity, Notre intelligence collective France qui transforme les données de l'hospitalité européenne en levier de croissance ».

Une prise de parole qui s'inscrit dans une réflexion plus large sur la mutualisation des données du secteur et leur capacité à générer de la valeur à l'échelle européenne.

Awards : récompenser les solutions qui font la différence

Pour la 9ème édition, Food Hotel Tech remettra quatre Awards distincts : l'Innovation Award, le Startup Award, l'Innovation Award Expérience Client et l'Innovation Award Cuisine Connectée. Objectif : mettre en lumière les innovations les plus marquantes présentées sur le salon. Ces prix reflètent les deux grandes priorités du secteur : enrichir le parcours client d'un côté, moderniser les outils de production de l'autre.

Ateliers IA : Best Western montre l'exemple

C'est Best Western qui prend les rênes des Ateliers IA, grande nouveauté de cette édition, un signal fort de la part d'un groupe hôtelier de cette envergure, qui démontre que l'intelligence artificielle n'est plus un sujet réservé aux équipes tech, mais bien un outil du quotidien. Au total, huit ateliers de 20 minutes seront organisés sur les deux jours, deux par jour et par univers, hôtellerie et restauration.

Chaque session, d'une durée de 20 minutes, présentera cinq cas d'usages concrets, dont au minimum trois seront traités en direct : rédaction de procédures d'accueil, création de menus de saison, traduction de livrets ou de cartes, conception de posts Instagram ou encore rédaction de fiches de poste. L'objectif : repartir avec des réflexes directement applicables en établissement.

Ces ateliers montreront concrètement comment l'IA peut devenir un outil concret et accessible pour tous.

ATELIERS AI



L'IA transforme l'hôtellerie et la restauration !

Avec ces ateliers proposés par Best Western France au Food Hotel Tech, l'objectif est simple : montrer comment l'IA peut devenir un outil concret et accessible pour vos équipes, au quotidien.

En quelques minutes, nous allons voir comment choisir les bons outils, les utiliser simplement et surtout les appliquer à des cas très concrets de vos métiers, côté hébergement comme côté restauration.

Et pour commencer, une question rapide : qui pense que son équipe utilise déjà l'IA dans ses missions ?

Des visites guidées thématiques pour aller à l'essentiel

Exclusivement réservées aux hôteliers et restaurateurs, les visites guidées thématiques sont conçues pour vous faire gagner un temps précieux sur le salon. En une heure environ, découvrez 6 solutions soigneusement sélectionnées autour d'un enjeu précis : expérience client, lutte contre le gaspillage, gestion des talents, optimisation énergétique ou encore pilotage de la rentabilité. Au total, huit parcours sont proposés sur les deux jours, avec des départs depuis le stand D70. Les visites sont gratuites, conduites en français et ouvertes sur inscription (dans la limite d'une visite par personne, sous validation par les organisateurs).

Les Pitches Innovation : les startups qui vont compter en 2026

Le programme des Pitches Innovation structurera les deux journées autour de cinq grandes thématiques : Innovation RSE, Expérience Client, Performance & Rentabilité, Opérations & backoffice et Produit & Nouveaux Concepts. Chaque session d'une heure réunira des startups et solutions sélectionnées pour pitcher devant les professionnels du secteur. Deux sessions se tiendront chaque jour, offrant pour offrir aux visiteurs un panorama complet et rythmé des innovations qui redessinent le paysage CHR.

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/>