



IA, data, RSE, RH, performance opérationnelle... 35 conférences et plus de 100 experts pour construire le futur de l'hôtellerie-restauration

Food Hotel Tech 2026 – 9ème édition

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

Un aperçu des 5 conférences à ne manquer

- Keynote d'ouverture de Christophe Gaschin **Groupe Bertrand**
- L'IA agentique, au coeur de la transformation de **Club Med et d'Accor**
- Ouvrir son restaurant : Les 10 clés pour bâtir un restaurant d'exception (avec **Pierre Chomet**)
- Le luxe comme source d'inspiration pour **réinventer l'hospitalité**
- Keynote Meta : **L'ère de l'hospitalité augmentée: de la découverte aux Agents IA : la nouvelle dynamique de croissance**

ATELIERS AI

FOOD HOTEL TECH

IA WORKSHOPS

☆☆☆ by ☆☆☆

BW | Best Western.
Hotels & Resorts

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 ?

Paris, le 9 avril 2026 - À l'heure où l'intelligence artificielle, la transition écologique et la transformation des usages bouleversent l'ensemble de la

filière, les conférences du salon [Food Hotel Tech](#), s'imposent comme le rendez-vous incontournable pour comprendre, anticiper et agir.

Dès l'ouverture, **Christophe Gaschin, Directeur Général du Groupe Bertrand, et Philippe Palazzi, Directeur Général du Groupe Casino et Président de Monoprix et Naturalia**, donneront le ton avec des keynotes stratégiques, tandis que **Bruno Maltor, influenceur voyage de référence, et Benjamin Guillemet, Vertical Director Services chez TikTok**, décrypteront l'impact de la plateforme sur le parcours client.

Les professionnels pourront également plonger dans les coulisses de groupes emblématiques comme **Big Mamma Group ou Accor**, et bénéficier de retours d'expérience concrets avec **Deliveroo, Adyen ou Pokawa**. Le deuxième jour mettra en lumière les géants de la tech avec des interventions. Des keynotes de **META et Google** aux tables rondes sur le management, la franchise ou la réduction des déchets, le programme couvre l'intégralité des enjeux qui façonnent l'hôtellerie-restauration de demain.

Les hôteliers et restaurateurs, franchisés ou indépendants repartiront avec des réponses concrètes, des contacts précieux et une longueur d'avance.

14 avril 2026

Keynote d'ouverture — Christophe Gaschin, DG, Groupe Bertrand

09:50 – 10:30 • Salle 1 • Keynote d'ouverture

• Christophe Gaschin, Directeur Général — Groupe Bertrand

IA, canaux & tarification : les vrais leviers pour une rentabilité durable en 2026

10:25 – 11:15 • Salle 2 • Conférence

• Aude Naveilhan, Country Manager — MIRAI

• Tony Loeb, Journaliste — Le 10 Minutes Hôtelier

• Killian Defois, Country Manager FR — SiteMinder

Bien nourrir les Français : une mission collective

10:30 – 10:50 • Salle 1 • Keynote

- Philippe Palazzi, Directeur Général du Groupe Casino et Président de Monoprix et de Naturalia — Groupe Casino

TikTok, le moteur du nouveau parcours voyageur

11:00 – 11:20 • Salle 1 • Keynote

- Bruno Maltor, Influenceur (plus de 2 millions de followers)
- Benjamin Guillemet, Vertical Director Services — TikTok

Les innovations Adoria au service d'une chaîne en croissance : témoignage de Pokawa

11:20 – 12:10 • Salle 2 • Conférence

- Thomas Le Breton, Directeur Achats Groupe — Pokawa
- Guillaume Sarton, Directeur Commercial — Adoria

Dans les coulisses de Big Mamma : la recette Tech et Prévention pour réduire absentéisme et turnover

11:25 – 12:15 • Salle 1 • Conférence

- Dauphine Piot, DRH France & Belgique — Big Mamma Group
- Paul Sauveplane, Secrétaire Général & DRH — Alan

Keynote — Julia Dionisi, COO, Paris Society

12:15 – 12:35 • Salle 2 • Keynote

- Julia Dionisi, Chief Operating Officer Europe — PARIS SOCIETY

Fidéliser les talents grâce au digital : quand l'expérience collaborateur devient un levier d'expérience client et de ROI

12:20 – 13:10 • Salle 1 • Conférence

- Kim Richard, Cofondatrice Make Me Glow – Responsable développement commercial & Pôle Audit — MAKE ME GLOW HOSPITALITY
- Peggy Gasté, Fondatrice de PrimUp (solution SIRH), Ex-dirigeante d'un groupe multi-sites — Coolangatta Group
- Romy Carrere, Directrice de la rédaction — Hostin Média
- Aziz Temimi, CEO & Fondateur — Moon Hospitality
- Gwenaëlle Pageix, Directrice des Talents — Sodexo France

L'IA et l'Agentique, au cœur de la transformation de Club Med et d'Accor

12:40 – 13:25 • Salle 2 • Conférence

- Siddhartha Chatterjee, Chief AI Officer — Club Med
- Julien Lechat, Client Partner Travel France — Meta
- Nicolas Maynard, SVP AI & Data Science — Accor

IA appliquée à l'hospitalité : au-delà du buzz, quels usages réellement utiles en 2026 ?

13:15 – 14:05 • Salle 1 • Conférence

- David Poprawka, Innovation Strategist Hospitality — Infor
- Nicolas El Hakim, Président des Restaurateurs Ile-De-France — UMIH ILE DE FRANCE
- Céline Gaubert, COO — Best Western International
- Grégory Derderian, Chief Digital Officer — Big Mamma Group
- Guilain Denisselle, Rédacteur en chef — Tendance Hôtellerie

RH, IA, RSE : les nouvelles transformations en hôtellerie

13:30 – 14:20 • Salle 2 • Conférence

- Florence Berger, Directrice Associée — Food Service Vision
- Clémence Laudren, VP F&B Strategy — Accor
- Etienne Colson, Consultant Hôtellerie — MAPAL OS

Comment la maîtrise des risques protège-t-elle le développement de ma franchise ?

14:10 – 15:00 • Salle 1 • Conférence

- Otto Nijdam, Co-fondateur & CEO — Choukran
- Alizée Fontaine, Responsable pôle animation de Réseau — Chamas Group
- Eric Batany, Responsable du Développement Commercial — ePackPro
- Baptiste Fauque, Chargé d'Affaires Grands Comptes — ePackPro

Vos recettes et vos menus valent de l'or

14:25 – 15:15 • Salle 2 • Conférence

- Pauline Meriot Lambert, Directrice Qualité Hygiène Sécurité Environnement — POKAWA
- Sophie Flagothier, CEO — Youmeal

Révolutionner l'expérience client dans l'hôtellerie : Les secrets de Payments by Septeo avec Adyen

15:05 – 15:55 • Salle 1 • Conférence

- Chloé Domenech, Senior Account Manager — Adyen
- Mathias Fierro, Directeur Payments by Septeo — Septeo Hospitality

Du "room-only" au lobby-lieu de vie : quand l'hôtel s'ouvre à la communauté locale

15:20 – 15:40 • Salle 2 • Keynote

- Pauline Oster, Vice President TRIBE Europe & North Africa — TRIBE

Présentation de la troisième édition du Baromètre Restauration Gira x Rydge Conseil

15:45 – 16:15 • Salle 2 • Keynote

- Bernard Boutboul, Président — GIRA
- Luce Devigne, Experte nationale Restauration — RYDGE Conseil

Le futur de l'hospitality : innovations, usages et nouvelles attentes clients

16:00 – 16:30 • Salle 1 • Conférence

- Alban Ruggiero, Fondateur — JOST HOTELS
- Leslie Johns, Fondatrice de Triple B — Big Media
- Fabrice Collet, Ex-Directeur Général — B&B Hotels

Marketing & communication : faut-il investir en 2026 ?

16:20 – 17:10 • Salle 2 • Conférence

- Sasha Attal, CEO — PAUSECOM
- Irwin Durand, Chef Propriétaire — Restaurant Irwin
- Harry Allouche, Fondateur — Hashtag Avocats
- Sara Brami, Directrice Générale — Hospya
- Alexis Voisenet, Chef Propriétaire — Maison Avoise 1 étoile Michelin

Piloter un restaurant en 2026 : comment transformer les données opérationnelles en décisions rentables

16:35 – 17:25 • Salle 1 • Conférence

- Jean-David Schapiro, Directeur Commercial France — Deliveroo
- Julien Perret, Président — BCHEF / Les Burgers de Papa
- Alexandre Maizoué, Dirigeant d'Enseignes (Ex- Krispy Kreme, Planet Sushi, La Pataterie...) / Senior Advisor / Board Member
- Mamoun Skalli, Head of Sales — Zelty

- Sabine Durand, Journaliste et Fondatrice — RézooH

15 avril 2026

L'Ère de l'Hospitalité Augmentée : De la Découverte aux Agents IA : la nouvelle dynamique de croissance

09:50 – 10:10 • Salle 1 • Keynote

- Gilles Maillet, Business Director — META

La RSE qui rapporte : du label à la performance opérationnelle et au ROI

09:50 – 10:50 • Salle 2 • Conférence

- Céline Richermoz, Directrice Marketing, Communication et RSE — Groupe Passman
- Hubert Vendeville, Directeur Général — FairMoove Solutions
- Grégoire Benoit, Co-fondateur — Edgar Suites
- Léonard Grynfogel, CEO — Luniwave
- Mélanie Lelivec, Directrice Marketing, Communication et Impact — Best Western France
- Guilain Denisselle, Rédacteur en chef — Tendance Hôtellerie

L'IA en hôtellerie : de la promesse à l'impact opérationnel

10:15 – 11:05 • Salle 1 • Conférence

- Nicolas Suissa, Country Lead France — Apaleo

Les enjeux du développement d'une marque

10:55 – 11:15 • Salle 2 • Keynote

- Jean-David Sarfati, CEO des marques Noto et Casa Amor — Moma Group

Les enjeux du pilotage de la qualité lorsqu'un réseau grandit

11:10 – 12:00 • Salle 1 • Conférence

- **Justine Canon, Responsable Qualité — La Famille**
- **François-Xavier Renaux, Directeur Grands Comptes — Octopus HACCP**
- **Léa Laffond, Responsable Qualité — Foodles**
- **Taha Masrar, Responsable Qualité — The French Bastards**
- **Gwenael Avertis, Co-fondatrice — Octopus HACCP**

**Conférence de Presse GHR : HCommunity — Notre intelligence collective
France qui transforme les données de l'hospitalité européenne en levier de
croissance**

11:20 – 12:20 • Place FHT • Conférence de Presse

Les nouveaux outils de communication pour les restaurateurs et hôteliers

11:20 – 12:10 • Salle 2 • Conférence

- **Gilles Maillet, Business Director — META**
- **Jonathan Jablonski, Co-founder Infinite Holding (Factory & Co, Italian Queen...) — Président Leaders Club France**
- **Thomas Ramon, Client Solutions Manager Travel, Education & Entertainment — Meta**
- **Aurore Bégue, VP Leaders Club Marketing et Communication, Restauratrice — Leaders Club France**
- **Michel Beau Tanguy, Journaliste / PDG — Média Food Events**

Keynote Google

12:05 – 12:25 • Salle 1 • Keynote

- **Charles-Antoine Duron, Directeur Tourisme et Mobilité — Google**

**Vers un hôtel orchestré : unifier outils métier et paiements pour gagner en
efficacité (et en marge)**

12:15 – 13:05 • Salle 2 • Conférence

- **Sidonie Brisson, Responsable Partenariats — Lyra**
- **Philippe Guimard, Directeur de la Business Unit Hotel & Wellness — Septeo Hospitality**
- **Tony Loeb, Journaliste — Le 10 Minutes Hôtelier**

Hôteliers, Restaurateurs : sécurisez et exploitez vos données pour augmenter la valeur de votre entreprise

12:30 – 13:20 • Salle 1 • Conférence

- **Aurélie Luttrin, Fondatrice — Eokosmo**
- **Fabienne Ardouin, Présidente de la branche Hôtels du GHR Paris IdF — GHR**
- **Guilain Denisselle, Rédacteur en chef — Tendance Hôtellerie**
- **Ludovic Moukoukenoff, Directeur Développement Marché Grands Comptes — Paritel**
- **Stéphane Radi, Directeur Général — Contact Hotels**

Réduction et valorisation des déchets : les nouveaux leviers de performance

13:10 – 14:00 • Salle 2 • Conférence

- **Rachel Bouvard, Directrice du département RSE — GHR**
- **Alice Mariette, Rédactrice en chef — AU COEUR DES VILLES**
- **Vincent Luoni, Responsable Commercial — Tryon**
- **Laura Marchal, Global Innovation & Partnerships Director — Groupe Sodexo**

L'expérience client de demain : vers une hospitalité "augmentée" par l'IA et ultra-personnalisée

13:25 – 14:15 • Salle 1 • Conférence

- **Julien Soubielle, Directeur des Ventes B2B — CANAL+**
- **Antoine Dromard, Responsable BU Hôtellerie — Wifirst**
- **Véronique Siegel, Présidente nationale Hôtellerie — UMIH**
- **Carole Colin Kjaer, Senior Vice President Strategy, Marketing & Digital — Sodexo Live!**

• **Patrick Eveno, Maître de Conférences associé, Responsable du Master GATH**
— **Panthéon Sorbonne**

L'avenir de l'hôtellerie : comment réinventer les concepts hôteliers ?

14:05 – 14:55 • Salle 2 • Conférence

- **Laurent Branover, CEO — Loisium Wine & Spa**
- **Eric Bourgeois, Directeur Produit & Design — B&B HOME**
- **Pauline Oster, Vice President TRIBE Europe & North Africa — TRIBE**
- **Guilain Denisselle, Rédacteur en chef — Tendance Hôtellerie**
- **Olivier Dufit, Directeur Général — The Originals, Human Hotels & Resorts**

Le luxe comme source d'inspiration pour réinventer l'hospitalité

14:20 – 15:10 • Salle 1 • Conférence

- **Elise Ducret, Deputy General Manager — Carita**
- **Laurent Rapoport, Directeur Général — Groupe Tour d'Argent**
- **Edouard Roux de Lusignan, Global Chief Commercial Officer — Sofitel
Mgallery Emblems Groupe Accor**
- **Vanessa Guerrier-Buisine, Journaliste & Associée — Hostin Média**

**Paiement et commande sans friction : QR, prépaiement, mobile... où en est le
CHR ?**

15:00 – 15:50 • Salle 2 • Conférence

- **Nicolas Weissleib, Head of Sales & Operations E-Commerce — Paygreen by
Lemonway**
- **Erwann Bruyelle, CEO — Smile&Pay**
- **Thierry Veil, Président — BAGELSTEIN**
- **Guilain Denisselle, Rédacteur en chef — Tendance Hôtellerie**
- **Madeleine Corbetta, Head of Marketing France — Qonto**

Cuisine 2.0 : Concilier créativité culinaire et outils de pilotage modernes

15:15 – 15:50 • Salle 1 • Conférence

- **Albane Auvray, Cheffe**
- **Nelson Burton, Président — AU COEUR DES VILLES**

Distribution hôtelière : les nouvelles règles du jeu en 2026

15:55 – 16:45 • Salle 2 • Conférence

- **Romain Trollet, Président & Fondateur — Groupe Assas Hotels**
- **Jean-Dominique Brivet, Chief Digital Agency Officer — D-Edge**
- **Maxime Blot, Hôtelier Meilleur Ouvrier de France — Fondateur Hospitality Insider**
- **Damini Lykidi-Diehl, Chief Commercial Officer EMEA — D-Edge**

Ouvrir son restaurant : Les 10 clés pour bâtir un restaurant d'exception

15:55 – 16:40 • Salle 1 • Conférence

- **Pierre Chomet, Chef Propriétaire — Restaurant Ambos**
- **Julien Leca, Co-Fondateur — Food Immo**
- **Sabine Durand, Journaliste et Fondatrice — RézooH**

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.