

EQUIPHOTEL

THE HOSPITALITY & FOOD BUSINESS PLACE

EQUIPHOTEL 2022, une édition plébiscitée par les exposants et professionnels des CHR

Le salon EquipHotel vient de s'achever sur un bilan positif et une bonne fréquentation. Après quatre ans d'absence de la Porte de Versailles, à Paris, exposants et professionnels des CHR se sont retrouvés pour échanger conseils et idées, découvrir des innovations, concrétiser des partenariats, signer des contrats. Dans un contexte économique encore chahuté, cette édition 2022 a été marquée par une qualité de l'offre renforcée et un visitorat plus qualifié.



« **EquipHotel 2022 est un succès.** Cette édition, sur le thème de l'**hospitalité engagée** confirme la montée en gamme de ce salon dédié aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. La majorité des 1 200 exposants, accueillis du 6 au 10 novembre 2022 Porte de Versailles, ont pu amorcer, développer, voire concrétiser des échanges, contrats ou partenariats. **C'est la vocation même d'EquipHotel : être un espace de rencontres B to B.** En particulier dans l'incertitude de ces périodes de crises sanitaire et économique », explique **Béatrice Gravier. La directrice d'EquipHotel** se dit ainsi ravie de ces cinq jours de partages et retours d'expériences.

« Une bonne façon de rencontrer des clients et des partenaires »

De l'enthousiasme aussi du côté des exposants. « Je suis satisfaite des débats de cette édition d'EquipHotel. Même à l'heure du digital, ce type de salon reste une bonne façon de rencontrer des clients, des partenaires », confie **Cathy Dufour, déléguée générale de l'Ameublement français.** Avis partagé par le primo-exposant, **Élie Gamblin. Directeur général de Nation Literie**, il souligne la qualité du public venu cette année à EquipHotel : « Sur le stand, je n'ai reçu que des professionnels premium, tous sur des projets d'achat ou de rénovation d'établissement hôtelier. »



« Nous avons observé une réelle évolution de l'offre mobilier à EquipHotel depuis ces dernières années. Au cours de cette édition 2022, nous avons eu d'excellents contacts européens en concordance parfaite avec notre marché et pour des projets ambitieux, malgré cette période morose », constate, pour sa part, **Christine Prévert, directrice générale de l'éditeur de pièces de mobilier Airborne**.

Des solutions concrètes et engagées

Même engouement parmi les visiteurs. À l'instar de **Mauro Santinato, directeur général de Teamwork Hospitality**, venu au salon avec une quinzaine d'architectes italiens. Il s'est dit séduit par le « large éventail de l'offre d'EquipHotel » : « **Le salon couvre des arts de la table jusqu'aux innovations technologiques, en passant par le wellness.** » Autre avantage : « Les solutions concrètes proposées par le salon pour répondre aux problématiques du quotidien des hôteliers et des restaurateurs. » Quant au suédois **Tarek Hegazy, à la tête de Living Design**, il appréhende le salon comme « un excellent point de réseautage ». Il ajoute : « Je suis impressionné par les solutions ou autres méthodologies, à la fois durables et respectueuses de l'environnement, proposées par la majorité des fournisseurs. »



Un mélange de générations

Après quatre ans d'absence, EquipHotel 2022 a donc permis à une profession de se retrouver. « C'était un plaisir de voir l'intérêt des hôteliers et des restaurateurs présents Porte de Versailles. Salon intergénérationnel, EquipHotel a facilité, en outre, la rencontre entre tous les acteurs de l'hôtellerie-restauration, avec de beaux moments d'échanges autour de l'écoresponsabilité », explique **Christophe Hay, chef doublement étoilé de Fleur de Loire, à Blois, et parrain de cette édition 2022 du salon.**

En effet, **Meilleurs Ouvriers de France, sommeliers de renommée internationale, chefs étoilés ou directeurs de palaces** ont pu côtoyer une pléiade de **talents émergents, apprentis ou élèves de lycées hôteliers**. « Pas moins de 70 jeunes de Ferrandi Paris – en CAP, bac pro ou Bachelor - se sont relayés pour accueillir, cuisiner ou servir au Lounge des chefs comme au Carré VIP, où chaque jour un chef différent dirigeait les fourneaux », détaille **Vianney Lecocq, enseignant formateur en cuisine au sein de l'école parisienne.**



Même scénario au Bar VIP, où des élèves de BTS du CFA Médéric Paris Rungis ont travaillé aux côtés de **Victor Delpierre, champion du monde de barista-cocktails**.

« Durant ces cinq jours de salon, les jeunes ont gagné en compétences, car ils ont été confrontés à des situations différentes tous les jours. Ils ont appris à s'adapter, être réactifs, faire face à l'imprévu », souligne Vianney Lecocq.

EquipHotel revient en 2024

Salon biennal, la prochaine édition d'EquipHotel aura lieu du 3 au 7 novembre 2024. Un rendez-vous qui fera suite aux Jeux Olympiques et Paralympiques Paris 2024, que **Dominique Restino, président de la CCI Paris Ile de France**, voit comme « une chance à saisir » pour les CHR. Il l'a dit lors de la conférence inaugurale d'EquipHotel 2022, en présence de **Thierry Marx, président de l'Umih, Didier Chenet, à la tête du GNI, et du député d'Eure-et-Loir, Guillaume Kasbarian, également président de la Commission des affaires économiques de l'Assemblée nationale**.



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 de référence du secteur de l'hôtellerie-restauration, tous les deux ans à Paris. Le salon rassemble plus de 1 200 entreprises exposantes, à 40% étrangères, à travers 4 grands univers : foodservice, design, bien-être, technologie & services. Cette offre unique est la plus complète des salons internationaux de l'hôtellerie-restauration. Elle présente aussi bien les sociétés françaises et internationales, leaders sur leur secteur, que les jeunes entreprises parmi les plus innovantes dans le domaine de l'hospitalité. La manifestation attire 113 000 décideurs du CHR : chefs, restaurateurs, hôteliers, architectes, décorateurs, investisseurs, cafetiers, brasseurs, gestionnaires de collectivités, bureaux d'étude, installateurs... Pendant 5 jours, ces professionnels ont l'opportunité de rencontrer une multitude de fournisseurs et découvrir les nouveautés de chacun d'entre eux. EquipHotel est également le « hub » des tendances et innovations du CHR. Hôtels et restaurants éphémères, showrooms, studios, conférences, master class et concours de renom sont mis en scène par les meilleurs architectes et experts du secteur. www.equiphotel.com

À 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, en Chine, 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

EQUIPHOTEL

THE HOSPITALITY & FOOD BUSINESS PLACE

TOUS LES LAURÉATS DES CONCOURS EQUIPHOTEL 2022

DIMANCHE 6 NOVEMBRE

- **Trophée Passion International, par l'Académie Culinaire de France**
Julien Guénée, Chef exécutif de l'Automobile Club de France - Paris
- **Meilleures Mains de France : Championnat de France de Massage, par le label Spa de France**
1er prix : Élodie Duvernay
2ème prix : Nadine Stark
3ème prix : Perrine Clarisse
4ème prix : Marius Malarme
Coup de coeur du Jury : Déhlia Lapeyrie
- **Le Meilleur Sommelier de France, par l'Union des Sommeliers de France**
Xavier Thuizat, Chef Sommelier de l'Hôtel de Crillon - Paris

MARDI 8 NOVEMBRE

- **Trophée Jean Delaveyne, par les Toques Françaises** Paul Marcon, Sous-chef Aira - Stockholm

MERCREDI 9 NOVEMBRE

- **Trophées Valo Resto Pro, par le SYNEG et Ecologic**

Le jury a désigné la société Socamel lauréate du Trophée de la « Meilleure initiative environnementale ».

Le jury a également souhaité attribuer 2 autres Trophées : la société Hobart remporte un Trophée spécial « Démarche globale en faveur de l'environnement » ; et la société Pandobac remporte un Trophée spécial « Encouragements du Jury ».

- **La Cuillère d'Or**

Trophée cuisine

Professionnelle : Charlène Estevao - Restaurant Signature - Marseille

Amatrice : Marie Bios de Lagny sur Marne

Trophée Pâtisserie

Professionnelle : Stéphanie Dorrier - Le Temps des Saisons à Jonage

Amatrice : Dao Nguyen de Genève, Suisse

- **Championnat de France du Chou Farci, par Les Artcutiers**

Jean Sévègnes, Chef « Café des Ministères » - Paris

- **Jeunes Barmen, par l'UMIH**

1er : Mathéo Colas de l'INFA à Gouvieux-Chantilly

2^{ème} : Lucie Roos de l'INFA à Gouvieux-Chantilly

3^{ème} : Erika Giorgio du CFA UTEC à Émerainville

JEUDI 10 NOVEMBRE

- **Gargantua, par RESTAU'CO**

François Dalbérant et Muliakaaka Kilitina, Région Grand Est Camille Doyen et Marco Baeza, Région Ile-de-France

- **Foodservice Equipment Design Awards, par le FCSI**

France Front Ofce et Coup de Coeur du Jury : dVine - dVine
Pro Back Ofce : Rational - iVario 2-XS