



LES PLACES D'OR 2025 : 3^{ème} édition et succès grandissant et affluence record

La 3^{ème} Édition des Places d'Or, qui a eu lieu les 12, 13 et 14 novembre 2025, a accueilli 1750 visiteurs internationaux (1600 en 2024) : prescripteurs et porteurs de projets impliqués dans les décisions d'achat, presse spécialisée, dans les secteurs de l'hôtellerie de luxe et de la haute gastronomie.

Les exposants

Les 55 exposants ont été sélectionnés pour leur capacité à répondre précisément aux exigences du secteur :

- Savoir-faire d'excellence, souvent d'origine française ou européenne
- Flexibilité, indispensable pour accompagner les projets sur mesure des hôtels 5* et palaces
- Créativité et innovation, que ce soit dans les matériaux, les textures, les finitions, les technologies ou l'expérience sensorielle
- Fiabilité, avec une maîtrise des délais, des volumes, et des contraintes opérationnelles de l'hôtellerie

« Ils se positionnent comme de véritables partenaires de projet, capables d'accompagner une ouverture, une rénovation ou la création de concepts restaurants, spa, chambres, suites, lobby, fitness ou espaces événementiels. Cinq secteurs clés ont été identifiés : pour permettre d'améliorer l'expérience client offerte par les établissements : l'art de la table, la décoration, l'ameublement, les ambiances, le bien être. » Nicolas Zaoui directeur du salon

Une expérience immersive : le SPA Wellness pilier stratégique

L'espace éphémère 2025, imaginé par Sandrine Sarah Faivre, architecte d'intérieur, avec la participation de 23 exposants a mis en scène une expérience immersive autour du bien-être global. Inspiré du concept antique du « souci de soi », le spa y est envisagé comme un lieu de transformation intime, où corps et sens sont au centre de l'expérience.

Les Places d'Or – Hôtel & Restaurant

Depuis 2023, date de la première édition Les Places d'Or - Hôtel & Restaurant, l'hôtellerie de luxe connaît une transformation très profonde : montée en gamme des établissements, rénovation des chambres, réinvention des restaurants, intégration du bien-être, du sensoriel et du sur-mesure. Il manquait un rendez-vous confidentiel, sélectif et inspirant qui rassemble, dans un même lieu, les artisans d'art, les designers et les fournisseurs capables de répondre à ces nouveaux enjeux.

Les Places d'Or – Hôtel & Restaurant sont nées pour créer ce rendez-vous privilégié, dans un format où priment la relation humaine, la créativité et les savoir-faire.

Les tendances

Plusieurs tendances structurantes s'imposent :

- Le retour de la matière : Bois massif, laiton, verre soufflé, textiles nobles, revêtements artistiques... Les hôtels veulent des matières qui racontent quelque chose et créent une émotion
- Une expérience immersive : Les espaces se vivent désormais comme des parcours sensoriels (lumière, textures, parfums, sonorités, confort) d'où le succès d'un concept comme le SPA éphémère de l'édition 2025
- Une hyper personnalisation : Identités visuelles, art de la table sur mesure, cadeaux exclusifs, signatures olfactives, textile personnalisé, œuvres d'art... Chaque projet devient unique
- La durabilité liée au luxe et à une esthétique irréprochable : Recyclabilité des matériaux, sourcing responsable, durabilité des textiles, efficacité énergétique, réduction des plastiques
- Le retour du geste artisanal : Les hôtels recherchent des maisons qui portent une âme, un geste, un héritage. Le fait-main et la pièce signature prennent une importance capitale