

EQUIPHOTEL PARIS

HOTEL & RESTAURANT BUSINESS PLACE

15-19 NOV.2020

eh! Dossier de presse



RESTAURATION/DESIGN/BIEN-ÊTRE/TECHNOLOGIE/SERVICE



EQUIPHOTEL.COM

#EQUIPHOTEL #EH20



UN NOUVEL ÉLAN POUR EQUIPHOTEL

Salon BtoB de référence pour les hôteliers et les restaurateurs, EquipHotel innove.

En 2020 il s'affranchit des codes, ose les chemins de traverse.

Orchestré par Béatrice Gravier, il se veut à la fois source d'inspiration et lieu d'expériences pour les professionnels tout en restant un lieu de sourcing incontournable.

EquipHotel se dote cette année d'une nouvelle identité.

Revue de détail et visite guidée en avant-première.



BÉATRICE GRAVIER : UNE FEMME D'« EXPÉRIENCES » POUR DIRIGER EQUIPHOTEL

Diplômée de l'ESC Bordeaux, Béatrice Gravier fait ses premières armes en Angleterre dans une société d'importation de grands vins de Bourgogne qui fournit les chefs étoilés de Londres. De retour en France, elle s'occupe de salons B to B internationaux avant de rejoindre Reed Exhibitions qui lui confie la direction commerciale des MIPIM (salon international des professionnels de l'immobilier) et MAPIC (salon international de l'implantation commerciale). Depuis janvier 2020, elle dirige la Division Hospitality & Food de Reed Expositions France et chapeaute le développement de plusieurs salons liés à l'hôtellerie-restauration, dont EquipHotel.

Quel regard portez-vous sur l'hôtellerie et la restauration en 2020 ?

B. G. : A l'heure des coliving, coworking... c'est un secteur en profonde évolution qui doit s'adapter à ces nouveaux comportements et ces nouvelles façons de se loger, de voyager, de travailler, de se restaurer... À cela s'ajoute l'inspiration que le client peut trouver désormais dans un hôtel, un bar ou un restaurant. Il prend exemple sur une réalisation hôtelière ou une cuisine ouverte pour aménager son appartement ou sa maison. Il exporte une « expérience » jusque chez lui. Et pour cause : les hôtels et restaurants sont devenus des lieux d'innovations. Le client teste un nouveau spa, goûte un cocktail inédit, s'empare d'un lobby – désormais centre névralgique d'un hôtel - pour travailler, donner un rendez-vous, se détendre... Il ne va plus à l'hôtel juste pour dormir : il recherche la logique d'un parcours, rythmé par des expériences à vivre. Lorsque je travaillais dans le secteur de l'immobilier, j'ai pu constater à quel point l'hôtellerie se fait pôle d'attractivité dans un quartier de bureaux par exemple, mais aussi dans un vaste projet urbain comme « Réinventer Paris ».

Quant à la restauration, je crois aux concepts culinaires qui créent une ambiance et une expérience unique. La cuisine devient l'expression du concept du restaurant et il me semble important de connecter les Chefs et les hôteliers avec des partenaires qui les accompagneront dans cette démarche. Les circuits courts, la RSE, la Tech sont aussi dans la réflexion actuelle et EquipHotel se doit de proposer également des innovations dans ces secteurs. Parce que ce n'est plus seulement un menu qui donne envie d'aller

au restaurant, ni une vue sur mer qui pousse à réserver une chambre à l'hôtel. Il faut proposer des espaces expérientiels.

Comment appréhendez-vous votre première édition du salon EquipHotel ?

B. G. : Je souhaite que cette édition 2020 du salon soit une réelle source d'inspiration pour les professionnels. EquipHotel doit être un lieu où l'on vient humer, sentir, découvrir tout ce qui anime l'hôtellerie et la restauration : deux univers qui se réinventent actuellement.

Pourquoi avez-vous choisi de positionner EquipHotel 2020 autour de la notion de « tribu » ?

B. G. : Parce que la « tribu » correspond à ma vision actuelle de l'hôtellerie et la restauration. Elle fait écho aux nouvelles façons de consommer, de vivre et de se détendre à l'hôtel ou dans un restaurant. C'est aussi le moyen de mettre en avant des profils d'entrepreneurs qui ont osé proposer d'autres approches de l'hôtellerie et de la restauration.

En tant que cliente, qu'attendez-vous d'un hôtel et d'un restaurant ?

B. G. : J'attends du dépaysement, de l'innovation, de nouveaux usages. J'ai envie d'être surprise et de rentrer chez moi avec des idées inspirantes, que ce soit dans le domaine des arts de la table, de la déco ou encore de la cuisine. À titre d'exemple, c'est en voyant une cave à vins dans un restaurant que j'ai fait l'acquisition d'une mini cave pour deux bouteilles, dont je me sers à la maison.

HÔTELLERIE-RESTAURATION : LES CHIFFRES QUI COMPTENT

HÔTELLERIE

En 2018, l'hôtellerie en France, c'est : **215 millions** de nuitées, dont **38 %** générées par la clientèle étrangère et **49 %** par la clientèle d'affaires. C'est aussi **46 %** des chambres sous enseigne (soit **21 %** des hôtels) et **24 %** du parc hôtelier concentré à Paris. Quant à la capacité moyenne des hôtels en France, elle est de **37** chambres et celle des hôtels de chaîne atteint les **83** chambres.

Source : *L'industrie hôtelière française en 2019*, étude annuelle du cabinet KPMG.

LE CAS DE LA CAPITALE

« En 2018, le parc hôtelier grand parisien a enregistré **35 millions** d'arrivées, soit une progression de **3,6%** en un an. Avec plus de **2 460** hôtels, dont **50 %** de petits établissements dispersés depuis deux siècles dans le tissu urbain, et **156 880** chambres, dont **2 317** nouvelles, le Grand Paris posséderait le troisième volume mondial de chambres. Sans paraître affecté par l'arrivée, puis l'expansion récente des plateformes communautaires payantes de location et de réservation de logements entre particuliers, le taux d'occupation régional, toutes catégories confondues, atteint **79,2 %**, soit trois points de plus qu'en 2017. Fort de cette fréquentation en hausse et des perspectives de grands rendez-vous internationaux, le nombre de permis de construire pour la création d'établissements suit une courbe abrupte depuis 2001. Il y aurait actuellement selon l'Atelier parisien d'urbanisme, plus de cent cinquante programmes en projet (...) »

Extrait du livre *Hôtel Métropole – Depuis 1818*, créé par le Pavillon de l'Arsenal (octobre 2019) et réalisé sous la direction de Catherine Sabbah et Olivier Namias.

RESTAURATION

Fin 2017, la filière restauration en France comptait plus de **650 000** salariés dans quelque **258 000** entreprises, dont **203 000** restaurants et services de restauration mobile, **15 000** traiteurs et **40 000** débits de boissons. Quant au chiffre d'affaires des restaurants, traiteurs et débits de boissons, il s'élevait à **70 milliards** d'euros fin 2016, dont **52 milliards** pour les restaurants et services de restauration mobile (traditionnelle, cafétérias, libres services, restauration rapide...).

Autres constats : le marché est exploité aux **trois-quarts** par des indépendants et à **90 %** par des TPE. En outre, ces dernières années, la restauration commerciale (traditionnelle, rapide, débits de boissons, cafétérias et traiteurs) a été confrontée à l'éclosion de circuits alimentaires alternatifs (offres de restauration rapide en boulangeries-pâtisseries, charcuteries, grande distribution, et plateformes de livraison de repas à domicile), qui représentent désormais **15 %** des dépenses de restauration.

Source : *Direction générale des entreprises / Ministère de l'Economie et des Finances*.



POURQUOI L'HÔTELLERIE DOIT SE RÉINVENTER ?

De nouvelles attentes

À l'heure des plateformes de location entre particuliers, des voyageurs hyper connectés, des clients en quête d'offres personnalisées, des réseaux sociaux qui font, refont, défont la e-réputation d'un établissement, les hôteliers doivent s'adapter. L'une des recettes qui marche ? Le principe de s'ouvrir vers l'extérieur tout en incitant à consommer à l'intérieur. Ce qui explique le succès des bars avec baristas invités ou partenaires, des restaurants où interviennent des producteurs locaux, des espaces festifs aménagés sur les rooftop, mais aussi des potagers, salles de jeux, terrains de pétanque, offres culturelles, boutiques de créateurs...

C'est la crise !

À cela s'ajoute un pouvoir d'achat en berne, qui pousse notamment les hôtels 3 et 4 étoiles à affiner leur rapport qualité-prix, à le rendre le plus attractif possible. Un parti pris qui n'exclut pas l'intervention d'architectes et de décorateurs en cas de création ou de rénovation d'un établissement. Mais ces interventions se font désormais en mixant du mobilier chiné et des pièces de designers, du medium peint avec des touches de couleur, des carrelages sur mesure avec des interrupteurs basiques... Des idées prêtes à être instagrammées.

La ruée vers les destinations « à expériences »

Selon l'étude annuelle du cabinet KPMG, *L'industrie hôtelière française en 2019*, la campagne – le tourisme rural représente près de 30 % des nuitées –, le littoral ou encore la montagne – l'hôtellerie de montagne représente 20 % des nuitées hivernales – attirent de plus en plus avec des propositions de déconnexion, « slow life » ou autre retour à la nature. A cela s'ajoute des opérations séduction en direction des moins de 25 ans, avec des auberges de jeunesse modernisées, où dormir dans un dortoir n'a plus rien de réhibitoire et partager une cuisine devient un moment de rencontres et d'échanges.

POURQUOI LA RESTAURATION MULTIPLIE LES NOUVEAUX CONCEPTS ?

Moins de temps passé à table

Parce que l'on ne travaille plus comme avant (télétravail, openspace, coworking, auto-entreprise, start up...), parce que l'on ne se déplace plus comme avant (le TGV devient, pour certains, comme un « super-RER »...) et parce que l'on profite de la pause de midi pour faire du sport, du shopping, se connecter, se détendre... on ne passe plus qu'une trentaine de minutes à table à l'heure du déjeuner (source : Cabinet Gira). Résultat : le bon se fait beau, local, de qualité et surtout facile à emballer, porter, transporter, pour être consommé en toutes circonstances.

Le boom du snacking

Selon une étude publiée en mars 2019 par le cabinet CHD Expert à l'occasion du salon Sandwich & Snack Show, le snacking représente aujourd'hui 59 % des déjeuners et dîners pris hors domicile. Si on y ajoute les épiceries de proximité, boulangeries, hyper et supermarchés, ce sont près de 94 000 points de vente en France avec, sans surprise, une concentration à Paris nettement supérieure à la moyenne nationale. Le Millennial fait partie des adeptes du snacking. Mais il est exigeant : il recherche le meilleur rapport qualité-prix, il veut se faire plaisir en mangeant sainement (même debout !), les plats – s'il se partagent entre copains, c'est encore mieux – doivent arriver aussi beaux que bons, afin d'être postés sur les réseaux sociaux.

Le burger devant le jambon-beurre

Près de 1,5 milliard de burgers sont mangés chaque année en France. Et pour cause : on le trouve aussi bien au menu d'un fast food que chez un chef étoilé. Aujourd'hui, le burger serait présent sur la carte de 85 % des restaurants de l'Hexagone. Conséquence : en France, selon le cabinet Gira, les ventes de burger dépassent celles du traditionnel jambon-beurre.

EQUIPHOTEL INVITE L'ITALIE EN VERSION TRÈS ORIGINALE

« L'Italie est l'un des pays étrangers les plus représentés à EquipHotel, à la fois en nombre d'exposants et de visiteurs », constate Béatrice Gravier. Et pour cause : le pays compte **374 tables étoilées** au Guide Michelin (édition 2020) et détient le record du monde de femmes chefs qui ont décroché des étoiles : elles sont en effet pas moins d'une cinquantaine dans le fameux guide rouge.

À cela s'ajoute un secteur du tourisme qui représentait **13,2 % du PIB** national en 2018, soit une valeur économique de **232,2 milliards d'euros**, mais aussi 14,9 % des emplois pour 3,5 million de personnes (source : Veille Info Tourisme, Ministère de l'Economie et des Finances, août 2019).

Enfin, l'Italie c'est aussi le design, les designers et les éditeurs de pièces de mobilier : une source d'inspiration pour les hôteliers et les restaurateurs du monde entier. Au regard de tous ces atouts, « il y avait donc une certaine logique à inviter l'Italie et lui donner carte blanche durant les 5 jours de salon », confie la directrice d'EquipHotel.

Cette programmation italienne se traduira, entre autres, par : un pavillon du design et des cycles de conférences en partenariat avec ICE (agence du commerce extérieur italien), un parcours de visite, une tribu milanaise...



eh!

L'HISTOIRE D'UNE NOUVELLE IDENTITÉ VISUELLE

3 questions à **CÉDRIC MARTINEAUD**,
directeur de création au sein de l'agence 14 Septembre

Pourquoi avez-vous créé une nouvelle charte graphique pour l'édition 2020 du salon EquipHôtel ?

C. M. : L'objectif était de rendre l'image du salon à l'image de ce que sont hôtellerie et la restauration aujourd'hui. J'ai donc opté pour une approche différenciante sur le ton. L'idée étant d'amener et d'accompagner EquipHotel vers la prescription. Pour cela, le salon doit s'affirmer et s'exprimer, en expliquant que les choix et partis pris visibles dans les différents pavillons de la Porte de Versailles sont « bien » faits pour les visiteurs.

Comment est né « EH ! » ?

C. M. : Les équipes du salon voulaient déjà les deux lettres en hashtag... J'ai poussé la logique plus loin. L'interjection est devenue une signature. Elle doit interpeler, susciter la curiosité, tout en étant perçue comme une valeur sûre, une source d'information fiable. Ce qui donne : « EH ! Venez me voir, car j'ai des choses à vous montrer et je sais de quoi je parle... »

Cette nouvelle identité visuelle va prendre quelles formes sur le salon ?

C. M. : Il faut éviter l'overdose ! On va cibler les bons endroits, les bons moments et trouver des points de circulation pertinents, à l'instar d'une animation afin d'associer celle-ci à une véritable « prise de parole » du salon.



EQUIPHOTEL EN 5 JOURS ET 5 TRIBUS

Au chapitre des nouveautés de cette édition 2020 d'EquipHotel, citons la venue de cinq tribus, à raison d'une tribu par jour. Elles ont chacune leur univers, leur mode opératoire, leurs idées, leurs priorités, leurs équipes. Acteur clé du secteur de l'hôtellerie-restauration aujourd'hui, chaque tribu, via son chef de file, prendra la parole sur le salon, le temps d'une conversation, pour dialoguer, échanger, partager avec les visiteurs.

LES MOBILISÉS : MOB HOTEL

MOB HOTEL
— OF —
THE PEOPLE

Ils veillent au bon, au bio, au local, aux côtés de partenaires engagés. Ils sont humains, délibérément imparfaits, en perpétuelle expérimentation, libres, persévérants & inclusifs. Pionniers, ils s'installent dans les quartiers où est le peuple et créent ensemble les nouveaux paradigmes de demain.

LES RASSEMBLEURS : EXPERIMENTAL GROUP

EXPERIMENTAL
Group

Ils ont l'esprit « bande de copains ». Ils entreprennent ensemble, avec succès. Leurs bars, leurs hôtels font parler d'eux de Paris à Londres, en passant par New York, Venise, Minorque ou Verbier. On vient chez eux pour le côté « bohème chic », la qualité de ce que l'on boit, de ce que l'on mange, l'originalité des chambres, des vues, des lieux, des espaces qui unissent, réunissent, rassemblent une communauté.

LES GLOBE-TROTTERS : 25HOURS

25H
twenty five hours hotels
come as you are

Ils s'adressent aux voyageurs urbains, cosmopolites, aux nomades connectés, qui travaillent partout, à toute heure, mais qui veulent être dépayés, se détendre aussi. Situés au cœur de grandes villes d'Europe avec des ouvertures prévues en 2020 à Florence et à Dubaï, ces établissements ont chacun leur personnalité, unique, hors norme. L'idée : plaire aux globe-trotters du XXI^e siècle et leur servir de repaire comme de point de repère.

L'ESPRIT DE FAMILLE : MAISON ALBAR HOTELS


MAISON ALBAR HOTELS
— Casually Luxurious —

Ils incarnent la quatrième génération d'une famille hôtelière. Chez eux, art de vivre et art de recevoir à la française se sont transmis telle une évidence. Leurs boutique-hôtels au luxe chaleureusement luxueux sans chichi ni ostentation, se situent à Paris, Nîmes, Porto, bientôt Nice... Des adresses où bar, spa et restaurant deviennent des destinations, fidèles à un esprit de famille, guidé par l'exigence de la qualité.

LES « COULEURS LOCALES » : FABIO PISANI & ALESSANDRO NEGRINI - IL LUOGO DI AIMO E NADIA

**il luogo di Aimo
e Nadia**


«Il Luogo di Aimo e Nadia» à Milan, est le symbole de l'identité gastronomique italienne dans le monde. Les chefs Alessandro Negrini et Fabio Pisani apportent leur touche contemporaine aux goûts et saveurs de leur pays. Chaque jour, ils s'inspirent du meilleur d'un marché, d'un potager, d'un producteur, d'un vigneron pour partager leur passion de la cuisine. Une cuisine contemporaine, durable, équilibrée, raffinée, respectueuse du riche patrimoine gastronomique italien.



LES TEMPS FORTS DE L'ÉDITION 2020

Nouvelle organisation, nouvelle configuration, nouvelles scénographies et un nombre d'exposants à la hausse : le cru 2020 du salon EquipHotel se veut des plus prometteurs.

Avec quelque **1 600 entreprises exposantes** - dont **40 % viennent de l'étranger** -, le salon va couvrir 5 grands univers sur les thématiques suivantes : restauration, design, bien-être, technologie et service.

Enseignes de renom, françaises et internationales, leaders de leur secteur, mais aussi jeunes entreprises innovantes qui imaginent l'hôtellerie et la restauration de demain : toutes seront présentes au salon EquipHotel.

Un événement qui attire quelque **113 000 acteurs, décideurs, influenceurs du secteur CHR**, dont font partie les chefs, restaurateurs, hôteliers, architectes, décorateurs, investisseurs, cafetiers, brasseurs, gestionnaires de collectivités, bureaux d'étude, installateurs...

Durant 5 jours, ces professionnels peuvent rencontrer de nouveaux fournisseurs, découvrir une pléiade d'innovations, s'informer sur le secteur. Et ce, dans le cadre de conférences, ateliers, conversations, master class, concours, restaurants éphémères, scénographies, expériences à vivre...

PAVILLON 3

/ La Suite selon LAURENT MAUGOUST

L'architecte d'intérieur propose une réflexion autour de la modularité des Junior Suites et des Suites Appartement, à la fois espaces collectifs le jour et privés le soir venu.

Signes particuliers : en 2019, Laurent Maugoust a livré différents projets dont les hôtels Le Roosevelt (4★★★★) à Nice, Victor Hugo Kléber (4★★★★) à Paris (16^e), Bowmann (5★★★★★) à Paris (8^e) ou encore Chairman Suite, Hyatt Place à Tokyo. Quant à ses chantiers en cours, citons notamment les hôtels MGallery by Sofitel (5★★★★★) à Troyes, Les Mille Roses (5★★★★★) à Carry-Le-Rouet, Pullman Montpellier Centre (4★★★★) et Sofitel Ajaccio (5★★★★★).

/ L'espace WELLWORKING by KWERK

Signes particuliers : Kwerk, référence du Coworking, s'apprête à ouvrir Kwerk Madeleine, son 6^e immeuble parisien, avec une offre de bureaux sur mesure, à destination des grandes entreprises.

/ L'espace DESIGN

Animé par les équipes de L'AMEUBLEMENT FRANCAIS, cet espace va prendre les allures d'un QG pour les architectes, architectes d'intérieur, designers, décorateurs, acheteurs, contractants, bureaux d'études, agences, propriétaires de restaurant ou d'hôtel... Ils pourront tous s'y retrouver pour échanger, dialoguer, partager, amorcer des projets...

/ L'espace TEXTILE SIGNATURE

Cet écrin qui fait la part belle aux éditeurs de tissu d'ameublement est également doté d'un bar réalisé par LALLY & BERGER.

Signes particuliers : Le duo d'architectes d'intérieur, auquel on doit notamment la récente rénovation de 32 chambres et de la Suite Belle Etoile (Penthouse sur le toit de l'hôtel) du Meurice (Groupe Dorchester Collection) à Paris (1^{er}) prévoit de poursuivre son travail dans ce même palace avec, en 2020, la rénovation de 20 autres chambres.

PAVILLON 4

/ L'espace ERGONOMIE

Réalisé par la CRAMIF, il présente une cuisine ergonomique dotée d'équipements adaptés. L'Assurance Maladie - Risques professionnels souhaite faire de l'innovation sociale un levier de performance de l'entreprise. Des solutions concrètes sont ainsi proposées aux professionnels, afin qu'ils identifient l'amélioration des conditions de travail telle un axe de réflexion majeur pour lutter contre l'absentéisme, le turn-over et autre pénurie de main d'œuvre.

/ L'espace RESPONSABLE

Il présente une série de solutions pragmatiques quant à la transition RSE en accompagnant, sur ce point, les hôteliers et restaurateurs indépendants, mais aussi les responsables RSE ou achats des chaînes et groupes du secteur de l'hôtellerie-restauration.

/ L'espace WELLNESS

En 2020, la salle de sport et/ou de fitness change d'allure. Ses codes sont détournés, contournés, retournés en vue d'une réinterprétation des usages du mobilier dédié au sport. Un travail de scénographie mené en partenariat avec CHAMPION SPIRIT.

/ L'espace dédié à l'ACCESSIBILITÉ by Senses Room

Imaginé par FRANCIS VAN DE WALLE, cet espace présente des solutions et des équipements en faveur des personnes en situation de handicap. Objectif : faciliter leur bon accès à l'hôtel et réenchanter leur expérience.

PAVILLON 7.1

/ L'espace VEGETAL

Les paysagistes **CHRISTOPHE GAUTRAND** et **BENJAMIN DESHOULIERES** imaginent « des végétaux à savourer », grâce à des techniques innovantes mises en scène dans un jardin inattendu, décalé, singulier.

Signes particuliers : en 2019, l'agence Christophe Gautrand & associés a livré la terrasse de la suite « l'Appartement parisien » au Mandarin Oriental, à Paris (1^{er}), et scénographié la soirée au K2 Altitude, à Courchevel 1850, pour la maison Dior Couture. Quant à ses chantiers en cours, citons notamment ceux des Hôtel Cœur de Megève et Hôtel Opéra Cadet (groupe Steller), celui du Grand Hôtel du Château de Versailles (groupe LOV et Alain Ducasse) ou encore celui des jardins de la Tour Cristal (groupe Allianz) à Paris (15^e).

PAVILLON 7.2

/ LE RESTO DES CHEFS

Les architectes et designers russes **IRINA & OLGA SUNDUKOVY** s'emparent de cette table pas comme les autres. Une table éphémère, avec des chefs de renom aux fourneaux, campée dans une ferme urbaine, entre hydroponie et luminosité horticole.

Signes particuliers : en 2019, les sœurs Sundukovy ont livré le club Monark à Monaco, le Cosmos cafe à Moscou, le restaurant Estiatorio Keia à Hong Kong. Quant à leurs projets en cours, il s'agit aussi bien d'un hôtel MGallery by Sofitel à Plovdiv qu'un Sofitel à Contonou, un autre MGallery à Nairobi, la chambre témoin d'un Hotel Life à Paris, le lobby d'un Novotel à Londres ou encore la chambre témoin d'un Ibis à Dubai. Enfin, le Gold Key Awards de New York a proclamé Irina & Olga Sundukovy « Designers of the Year 2019 », pour leur travail au sein du Pullman berlinois.

/ L'espace BAR

L'architecte d'intérieur **OSCAR LUCIEN** (pour MAISONNUMERO20) a imaginé un bar sur le thème « déco-shaker ». Le résultat : une néo-mixologie, entre élixir capiteux et écrin caché, dans un hôtel très particulier.

Signes particuliers : en 2019, Oscar Lucien a signé la déco du Paradis Latin à Paris (5^e), celle du Konti (4★★★★) à Bordeaux et celle du Derby Alma (4★★★★) à Paris (7^e). Parmi ses projets en cours, citons les hôtels Champs-Élysées Plaza (5★★★★) à Paris (8^e), MGallery by Sofitel La Défense (5★★★★), Clichy-Batignolles (4★★★★) à Paris (17^e) et du Tropical (4★★★★) à Saint Barthélemy.

/ L'arène des CONCOURS

Comme à chaque édition du salon EquipHotel, chefs étoilés, jeunes chefs, apprentis et restaurateurs se défient pour se surpasser, lors de concours liés à la gastronomie et au service en salle. Parmi les concours à ne pas manquer : le Trophée Masse, le Trophée Jean Delaveyne sans oublier les Chefs en Or.

/ L'espace CAFÉ & THÉ

Carte blanche à **VICTOR DELPIERRE**, champion du monde « Coffee In Good Spirits », pour illustrer le monde du café et le métier de barista, actuellement en pleine effervescence. Trois espaces vont rythmer ce Studio Café : le Home Barista Inspiration, le Coffee Bistronomie et le Coffee Shop Experience. Avec, au menu : animations, dégustations, masterclasses...

PAVILLON 7.3

/ L'espace des rencontres HOSPITALITY & TECH

Ici, place aux débats, rencontres, échanges avec une sélection de représentants des 5 tribus (évoquées plus haut). Les « mobilisés », « rassembleurs », « globe-trotters », « esprit de famille » et « couleurs locales » ont la parole pour évoquer les atouts, positionnements et autres partis pris de l'hôtellerie et de la restauration à l'orée des années 2020. En parallèle, l'espace proposera également tout un cycle de conférences autour des enjeux de la tech pour le CHR.

/ La Grande Scène

Elle accueillera différents partenaires d'EquipHotel durant les 5 jours du salon et sera sous le feu des projecteurs dès le dimanche 15 novembre 2019, à l'occasion de la finale du Concours du Meilleur Sommelier.

L'ESPACE T PAR TRANSGOURMET EN 2020

PARTAGER LE MEILLEUR DES PRODUITS, DES SERVICES ET DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

Pour sa 6^e édition, au cœur de son immense place de marché, bouillonnante et inspirante, Transgourmet donne rendez-vous à tous les métiers de la restauration. Dans un espace de 5 800m², dans le Pavillon 7.2, Transgourmet réunit à nouveau plus de 80 exposants et 250 marques, avec lesquelles il partage de l'exigence, le goût du bon, le partage du meilleur. Cette année encore, **l'Espace T by Transgourmet** accueille aussi bien des marques patrimoniales que de nombreux producteurs, éleveurs, cultivateurs... tous intransigeants sur la qualité de leurs produits.

Au cœur du salon, Transgourmet permet de découvrir et de goûter, met en avant l'innovation et la nouveauté, mais parle aussi de ses convictions et de ses engagements.

En 2020, le visiteur entrera dans un lieu où le groupe a choisi de valoriser fortement ses engagements en faveur du développement durable : offres responsables et services tournés vers la croissance durable. Qu'il s'agisse de produits bio, locaux, labellisés, responsables... mais aussi de solutions anti-gaspi... ! L'entreprise a choisi d'aller jusqu'à penser la conception de ses espaces éphémères dans un principe écologique de réutilisation et de recyclage.

« Chaque nouvelle édition nous donne l'occasion d'apprécier tout le chemin parcouru depuis la dernière. Transgourmet est fier de présenter tous les 2 ans, ce qui fait la différence dans ses offres et la concrétisation de ses innovations au service des professionnels de la restauration que nous servons ! »
Eric Decroix, PDG Transgourmet France.



LES ESPACES TRANSGOURMET À DÉCOUVRIR...

/ LE FOOD COURT

il prend de l'ampleur pour cette édition, c'est le lieu des tendances fortes en restauration commerciale

/ TRANSGOURMET SOLUTIONS

les services et les innovations digitales au service de la performance du secteur de la restauration

/ LE MARCHÉ DES PRODUCTEURS

le lieu incontournable dédié à nos producteurs, nos produits de terroirs et de régions

/ LE MARCHÉ FRAIS

l'essentiel des gammes frais (marée, fruits et légumes, boucherie, charcuterie, volaille, canard, fromage)

/ LA SCÈNE CULINAIRE

le lieu du show culinaire et des masterclass

Et bien sûr, Transgourmet donne rendez-vous aux visiteurs sur l'arène des Concours pour assister à **la finale internationale de son concours culinaire Les Chefs en Or :**

- / la Sélection Espoirs **le 15 novembre.**
- / la Sélection Chefs **le 16 novembre.**

CES EXPOSANTS À NE PAS MANQUER...



DÉCO & DÉCOR

Morbern Europe, Mary & by mia collection (Grèce), Artica (Hongrie), Kalfire (Pays-Bas), Body dryer (Espagne), Dedar, Kettal, Les irresitubs, Unopiu, Airborn...

LUMINAIRE

Concept verre, CVL Luminaires, Designheure, DCW, Maiori (Hong Kong).....

ÉDITEURS DE TISSUS ET DE REVÊTEMENTS MURAUX (SIGNATURE)

Arte France, Elitis, Farrow & Ball, Missoni Home, Texdecor - Casamance...

ARTS DE LA TABLE

Bastide 1880, Cookplay Creative cuisine, Life Concept, Guy Degrenne, Villeroy & Boch, Bernardaud, Porland Porselen (Turquie).....

AMÉNAGEMENT & RÉNOVATION

Artepy/Bolon, Balsan, Ege Taepper France, Tarkett...

SPA & SOIN

D lab, Labiomer, Decleor, Sothys Paris, Cinq Mondes...

TECH'

Hospitality industrie club, Mews system, D-Edge, JDC, Oracle, Bose...

FOODSERVICE

Les « made in France » : Matfer Bourgeat, Hobart, Tournus, Rosinox Friginox, Charvet, Cafés Richard...

Les « waou effect » en salle : Homarium, Wismer, Robot-Coupe, Jura, Alain Milliat, Eurocave, Santos, Nuova Simonelli – Gamme Victoria Arduino, Pacoclean...

Les « smart kitchen » : Alto Shaam, Unox, Evereo Technology, 10 Vins, Cheftop Mind Maps, Halo Heat, Structured Air Technology, Winterhalter, E-Pack Hygiène...

Liste des exposants inscrits à date à retrouver en 4^e de couverture.



CONTACTS ET MODE D'EMPLOI

OÙ ET QUAND ?

Du 15 au 19 novembre 2020
Parc des Expositions de la Porte de Versailles
1, Place de la Porte de Versailles, 75015 PARIS

CONTACTS PRESSE

Agence 14 Septembre

FRANCE

+33 (0)1 55 28 38 28

Lifestyle

Mélina Chiabaut

melinachiabaut@14septembre.com

Stéphanie Morlat

stephaniemorlat@14septembre.com

Taste&Travel

Emmanuelle Gillardo

emmanuellegillardo@14septembre.com

Sara Henrichs

sarahenrichs@14septembre.com

INTERNATIONAL

Italie

14 Septembre Milano

+39 02 35 999 293

Livia Grandi

livia@14septembre.fr

Ludovica Riboni

ludovicariboni@14septembre.fr

Royaume-Uni

14 Septembre London

+44 20 3701 7520

Rebecca Mitchell

rebeccamitchell@14septembre.com

LES EXPOSANTS

Téléchargez la liste des exposants 2020
<https://bit.ly/39IU8UT>

LE SALON

Téléchargez le plan du salon
<https://bit.ly/39LuZZS>

SUIVEZ-NOUS

www.equiphotel.com



EquipHotel Paris



@salonequiphotel



@Equiphotelparis



@equiphotelparis

#equiphotel
#eh20

NOS PARTENAIRES

Le comité stratégique :

UMIH / GNI / RESTAU'CO / AMEUBLEMENT FRANCAIS / SYNEG

Les sponsors :

EUROCAVE
PROFESSIONAL

