

SEPTEMBRE 2016

**DOSSIER
DE PRESSE**

EQUIPHOTEL 2016

INCUBATEUR DE TOUTES LES TENDANCES
PROSPECTIVES ET BUSINESS



Partenaires officiels



LesEchos

SOMMAIRE

EDITO

EquipHotel , salon référent de l'hôtellerie-restauration.....	4
Un vent nouveau souffle sur EquipHotel	6
Une nouvelle implantation.....	6

STUDIO16

Premier établissement qui décrypte les grandes évolutions du CHR.....	8
OUTDOOR, vue sur la terrasse.....	10
Le LOBBY, ouverture sur le monde.....	12
LET'S WORK, nouvelle ère et aire du travail.....	14
IN THE ROOM, berceau de l'émotion et du bien-être.....	18
Le RESTO DES CHEFS, LE BAR & le VIP, la « eat » place d' EquipHotel	20
GLASS GALLERY, les verres d'une soif singulière.....	34

SIGNATURE

Une offre unique dédiée aux prescripteurs.....	36
Le Palmarès de l'Ameublement Français Contract 2016.....	38

LES CAPSULES

Décryptage d'idées & de solutions.....	39
La Senses ROOM : accessibilité & conception universelle.....	40
La Capsule SPA : spa et bien-être.....	42
La chambre ORIGINE : développement durable & innovations technologiques.....	46
L'ERGO ROOM : prévention des risques & ergonomie.....	48

SOUS LE SIGNE DE L'EXCELLENCE PRODUIT

Transgourmet, L'« Espace T »	50
Le marché Equip Hotel.....	54

TRANSMISSION, CRÉATIVITÉ & ÉMULATION SUR EQUIPHOTEL

Le Studio des Chefs, la grande arène des concours culinaires	56
Le Studio Flair, by Flybottle.....	60

EQUIPHOTEL FÉDÈRE LA PROFESSION

Pleins feux sur les collectivités.....	62
Les conventions.....	65

BUSINESS & MATCHMAKING SUR EQUIPHOTEL ET TOUTE L'ANNÉE...

Ventes Privées.....	66
Matchmaking.....	66
EH360, activateur de business.....	67

EQUIPHOTEL CRÉE LE BOARD DES INFLUENCEURS.....

69

LES PARTENAIRES EQUIPHOTEL

Un réseau de partenaires référents.....	75
Les sponsors Equip Hotel.....	77

NOTES.....

78

INFOS PRATIQUES ET CONTACTS PRESSE.....

80

EquipHotel 2016 : incubateur de tendances & générateur de business !



/ Corinne MENEGAUX,
Directrice du Salon EquipHotel



Dans un contexte où la clientèle plurielle est de plus en plus exigeante et en quête d'émotion, les hôteliers et restaurateurs redoublent d'énergie pour s'adapter à leurs nouveaux modes de vie et les séduire en leur proposant une expérience client en phase avec leurs attentes.

En écho à cette tendance, l'édition 2016 d'**EquipHotel** a été repensée en un véritable espace expérientiel, conçu dans l'esprit d'un carnet d'inspirations, de solutions pragmatiques ponctuées de « lives », pour que chaque professionnel de l'hôtellerie-restauration puisse se nourrir et puiser des idées tout au long des allées du salon.

EquipHotel ouvrira ses portes du 6 au 10 novembre, avec encore plus d'audace, d'innovations et d'événements et mettra particulièrement l'accent sur la CONVIVIALITÉ et le BUSINESS.

Salon référent des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration depuis maintenant plus de 50 ans, cet événement rassemble plus de 111 000 professionnels autour d'une offre de plus de 1 600 exposants, couvrant 30 secteurs d'activité.

EH16 décryptera les enjeux de la profession, grâce à de nouvelles personnalités venues nous rejoindre dans la réflexion, pour faciliter et favoriser le développement du business des professionnels et les rencontres sur ce marché.

EquipHotel confirme également son rôle d'incubateur de tendances et de business models sur le marché de l'hôtellerie-restauration avec des animations inédites ! A commencer par le STUDIO16 qui s'érigera sur 3 étages en un véritable établissement éphémère. Les CAPSULES proposeront des réponses concrètes aux problématiques d'actualités. Un nouvel espace SIGNATURE voit le jour pour répondre particulièrement aux besoins des prescripteurs sur le marché du contract.

EquipHotel, c'est LE rendez-vous de nombreux concours, des assemblées et conventions de la profession, mais aussi l'occasion d'échanger, faire des rencontres et du networking de façon conviviale, en journée comme en soirée, lors des apéros EH et sur le Bar OFF.

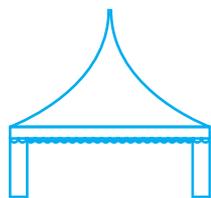
Et à découvrir sans modération, le clin d'oeil gourmand 2016 : la religieuse **EquipHotel** de Benoît Castel !



EQUIPHOTEL, SALON RÉFÉRENT DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

Salon référent de l'hôtellerie-restauration depuis maintenant plus de 50 ans, **EquipHotel** continue d'étoffer son offre en 2016 pour toujours plus de transversalité et une réponse à l'ensemble des besoins des professionnels du secteur. Nouveauté 2016 : une offre spécialement dédiée aux prescripteurs sur un nouvel espace nommé SIGNATURE.

1 600 EXPOSANTS



**32% D'EXPOSANTS
INTERNATIONAUX**

(37 PAYS REPRÉSENTÉS)



**30 SECTEURS
D'ACTIVITÉ
RÉUNIS DANS
4 GRANDES
FAMILLES**



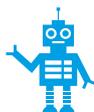
EQUIPEMENTS DE CUISINE
& PRODUITS ALIMENTAIRES



DÉCORATION, DESIGN
& AMÉNAGEMENT



SALLE DE BAIN & SPA



TECHNOLOGIES
& SERVICES

**+ DE 111 000
PROFESSIONNELS**

(DONT 20% ÉTRANGERS)



UN CONCENTRÉ D'EXPERTISE CONTRIBUANT À L'ÉVOLUTION DU SECTEUR

UN VENT NOUVEAU SOUFFLE SUR EQUIPHOTEL #EH16 !

A l'instar d'un secteur de l'hôtellerie-restauration qui bouge et des nouvelles attentes qui émergent, **EquipHotel** affine une image inédite, résolument moderne, insufflant une dynamique audacieuse à l'édition 2016 !



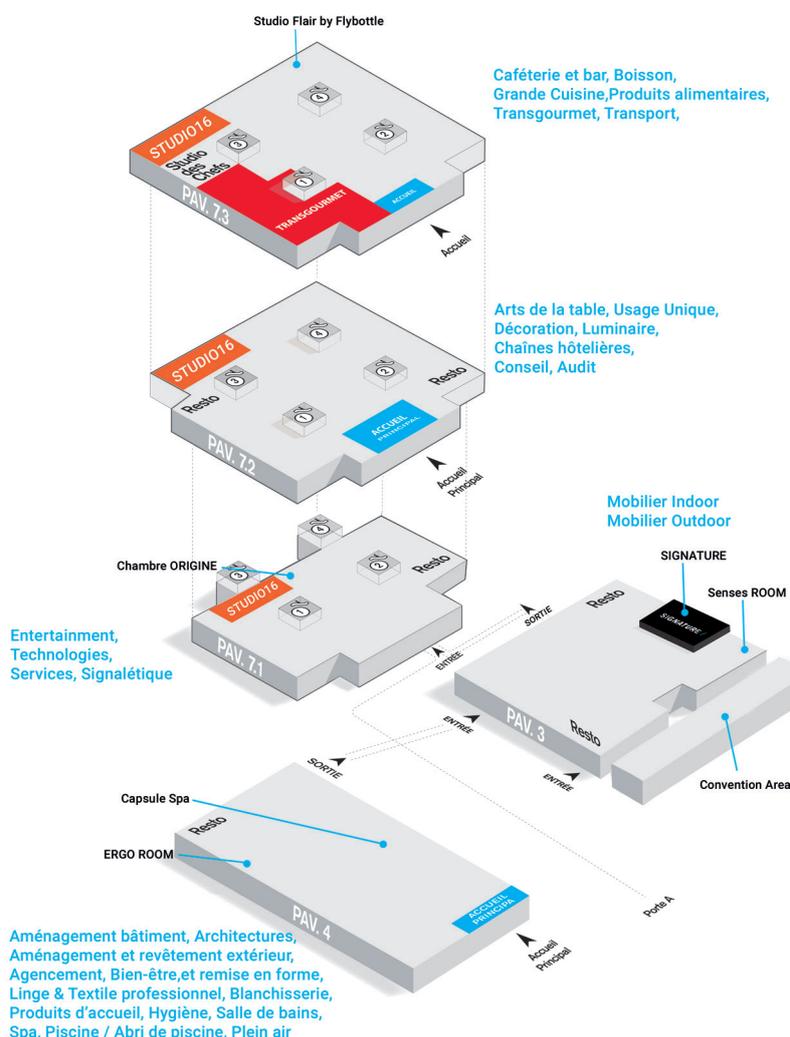
Un logo et une charte graphique totalement relookés arborent les nouveaux codes d'expression, simples et efficaces, contemporains et mémorables, audacieux et innovants, soulignés du bleu historique si indissociable du salon. Un design qui fait naturellement écho à la vision, à la personnalité et à l'offre du salon.

www.equiphotel.com un nouveau look sur le même mood !

Le site web du salon revêt un nouveau design plus visuel et se veut plus pragmatique pour une visite virtuelle fluide et efficace, laissant une place importante à l'essentiel : interactivité – information – news !

UNE NOUVELLE IMPLANTATION / Pour plus de convivialité & de business !

EquipHotel 2016 se redessine avec une nouvelle implantation et une segmentation qui invitent le professionnel à un parcours efficace dans sa visite et sa recherche. Des espaces attractifs et thématiques qui vont le guider naturellement vers la découverte et compléter son domaine d'expertise.



STUDIO 16



STUDIO16

Le premier établissement éphémère qui expose et décrypte les grandes évolutions de l'hôtellerie-restauration !

/ PAVILLON 7 – sur 3 étages



STUDIO16

SUR EQUIPHOTEL ET NULLE PART AILLEURS !

Pour la première fois, une équipe d'experts (architectes, designers, propriétaires d'établissements,...) investissent plus de **3 000 m²**, à la verticale et font émerger un établissement unique **décrypteur des nouveaux codes et usages, des leviers de chiffre d'affaires et des évolutions de l'hôtellerie-restauration** : le STUDIO16 !



LES EXPERTS DU STUDIO16

Corinne MENEGAUX / EquipHotel,
Victor DELPIERRE / Victor Delpierre Consulting,
Elizabeth LERICHE / Bureau De Style Elizabeth Leriche,
Serge TRIGANO / Mama Shelter,
Denis COURTIADÉ / Plaza Athénée / Ô Service - Des talents de demain,
Nicolas ADNET & Marc HERTRICH / Studio MHNA,
Hervé DEFRENNES / AccorHotels,
Jérôme CREPATTE / Domaine de la Corniche,
Jean-Philippe NUEL / Studio Jean-Philippe Nuel,
Gilles CHOUKROUN / CUP,
Julie GAUTHRON / Exquise Esquisse,
Philippe VAURS / Elegancia Hotels,
Thierry MARX / Mandarin Oriental,
Nicolas RICHE / Columbus Café,
Enrique NALDA / Red Visitor,
Guillaume TERVER & Christophe DELCOURT,
Sylvie AMAR / Sylvie Amar Studio,
Rémy LUCAS / Cate Marketing,
Thierry VIRVAIRE,
Alice TOURBIER / Sources de Caudalie



/ Thierry VIRVAIRE
Directeur de projet du STUDIO16

« Après les projets du Tout Petit Hôtel et du Room Studio, j'accompagne l'équipe créative et technique du STUDIO16 dans son élaboration et sa réalisation.

J'ai vu naître les esquisses directrices et l'évolution de chacun des 6 projets de cet ambitieux chantier, jamais présenté sur un salon professionnel : c'est une première avec toutes les énergies et les passions que cela impose.

En dehors de son aspect éphémère, le STUDIO16 est très concret, nécessitant la rigueur et l'exigence d'un projet qui doit relever le défi d'être une source d'inspiration et de réponses aux visiteurs du salon. Lors de cette édition l'accent sera mis tout particulièrement sur l'humain, l'immatériel, l'expérience et l'émotion ...»

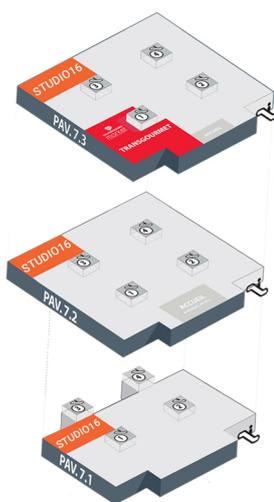
Thierry Virvaire, directeur du projet **STUDIO16**



Au cœur du **Pavillon 7**, sur 3 étages, le **STUDIO16** incarne l'établissement à la pointe des tendances et de l'innovation du secteur de l'hôtellerie-restauration.

Toutes les thématiques d'actualité du métier convergent **dans une mise en scène impactante et pédagogique** permettant d'accompagner les professionnels dans toutes les étapes de la création d'un établissement, du début du projet jusqu'à sa concrétisation.

Ces **espaces incontournables et imaginés comme de véritables concentrés d'idées**, de produits, de tendances phares sont mis en scène par de grands architectes designers sous la coordination de Thierry Virvaire :



**7/3 RESTO DES CHEFS /
BAR / VIP** / by Marc HERTRICH & Nicolas ADNET
GLASS GALLERY / by Sylvie AMAR

7/2 IN THE ROOM / by Elizabeth LERICHE & Christophe GAUTRAND & Benjamin DESHOULIERES
LET'S WORK / by Julie GAUTHRON

7/1 LOBBY / by Jean-Philippe NUEL
OUTDOOR / by Christophe GAUTRAND & Benjamin DESHOULIERES

Le **STUDIO16** est réalisé avec le soutien actif des sponsors
qui accompagnent les architectes-designers
et apportent leur expertise sur ce projet inédit.

Partenaire officiel



Sponsors officiels du STUDIO16



Les étudiants de l'Ecole Ferrandi seront présents tout au long des journées d'**EquipHotel** pour proposer des visites guidées du **STUDIO16**. Les étudiants mettront ainsi en pratique leurs connaissances et les enseignements reçus à l'Ecole Ferrandi, en réservant un accueil de qualité et un service personnalisé aux visiteurs. Ces jeunes talents accompagneront les visiteurs dans leur parcours du **STUDIO16**, avec une explication des projets des architectes et le décryptage des nouvelles tendances mises en scène sur chaque espace du **STUDIO16**.

FERRANDI
L'ECOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE
PARIS

OUTDOOR VUE SUR LA TERRASSE !

/ PAVILLON 7.1

Sponsors officiels de l'Espace OUTDOOR

FERRANDI
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE
PARIS

CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte
FRANCE

perrier
fines
bulles



© Agence Christophe Gautrand & Associés Paysagistes

LA TERRASSE, L'OASIS VERTE DE L'ÉTABLISSEMENT

« Notre vision du jardin est celui d'un lieu très personnel, conçu comme notre propre jardin. On y trouve un mélange de plantes, d'espèces ramenées de voyages, un mobilier chiné et mélangé avec des souvenirs, des objets de décoration venus d'ailleurs. Ce jardin évoque ainsi une sorte de « jardin d'Eden » où la vie y est rendue plus simple et où l'on dispose de tous les bienfaits et les produits de la nature. Le jardin ouvre alors la porte d'un nouvel univers délicat et intime devenant le cœur sensible d'un hôtel ou d'un restaurant. Le jardin est pour nous une méditation, un moment de calme dans la journée. C'est désormais une véritable expérience ». **Christophe Gautrand & Benjamin Deshoulières**, paysagistes.

.....

Dès l'accueil du STUDIO16, Christophe Gautrand et Benjamin Deshoulières, paysagistes, embarquent les visiteurs professionnels dans un retour à la nature où la terrasse prend les formes d'un jardin aux milles vies et expériences. La nature y est sauvage et travaillée, appelant au voyage et à l'expérientiel... avec le dessin d'une balade d'un espace à un autre au fil d'univers distincts.

Dans ce parcours vert « inspirational » émerge à l'orée d'un bosquet un bar outdoor, alors qu'un

espace lounge se dévoile derrière un écran boisé et sous un nuage chauffant. Un espace privatif se love au cœur d'un ensemble d'arbres et d'arbustes. Christophe Gautrand et Benjamin Deshoulières mêlent une approche rigoureuse et fonctionnelle avec un sens du détail poussé et une recherche constante d'innover et de sublimer un lieu.

Cet espace OUTDOOR offre également toutes les nouvelles technologies permettant de rester connecté.

/ UNE ÉVOLUTION DES MODES DE VIE

Le jardin est une nouvelle façon de vivre l'espace urbain. Depuis plus d'une décennie, la nature s'installe en ville gagnant les patios, les cours, les terrasses et maintenant les toits. Au delà du simple aspect esthétique, c'est une révolution verte qui crée un confort supplémentaire pour les usagers, apportant ombre, fraîcheur, senteur, sensation de calme et une véritable immersion dans un univers de nature.

/ UNE NOUVELLE IMAGE

Le jardin n'est plus uniquement un élément de décoration offrant simplement aux clients de l'hôtel un espace extérieur. C'est désormais « **le cœur de l'Hôtel** », un **poumon vert** qui évolue au fil des saisons. Véritable carte d'identité ou d'ADN de l'hôtel, le jardin offre de nouvelles possibilités en matière d'hôtellerie et de restauration, devenant un lieu signature qui change avec les saisons, personnalisable et sans cesse renouvelable.

Un lieu adaptable et modulable pour servir les clients et devenir le théâtre d'évènements éphémères.

/ UN BESOIN DE NATURE

Les codes sont désormais renversés et les espaces extérieurs gagnent sur le bâti pénétrant ainsi jusque dans le lobby, dans les restaurants ou dans les chambres... La nature s'invite et transforme les usages et la manière de vivre à l'hôtel. L'indoor et l'outdoor s'entremêlent faisant tomber les frontières et les murs. Les clients viennent chercher cette nouvelle expérience depuis l'extérieur sans utiliser l'hôtel pour sa fonction première qui est d'y dormir. L'hôtel joue ainsi la carte de la diversité des offres et des usages. Le temps d'un déjeuner, juste pour un verre ou un dîner, lors d'une réunion professionnelle ou simplement pour un rendez-vous, ce lieu sur-mesure et unique apporte bien plus qu'un endroit pour y passer la nuit.

ZOOM SUR LES CRÉATEURS : CHRISTOPHE GAUTRAND & BENJAMIN DESHOULIÈRES Agence Christophe Gautrand & Associés Paysagistes



/ CHRISTOPHE GAUTRAND

Christophe Gautrand fonde l'Agence Christophe Gautrand & Associés Paysagistes en 2012. Des aménagements d'hôtels ou de jardins privés aux projets publics, il s'attache à une recherche permanente d'idées et de concepts afin de proposer à ses clients des projets sur-mesure. Christophe Gautrand apporte avant tout sa sensibilité pour révéler un espace et le sublimer. Son goût pour l'art, le design, l'architecture et le monde végétal est imprimé dans ses projets.



/ BENJAMIN DESHOULIÈRES

Passionné du monde végétal et d'architecture, Benjamin Deshoulières s'associe en 2014 avec Christophe Gautrand pour adjoindre leurs compétences et leurs exigences sur des projets toujours plus variés et ambitieux. Sa vision et son goût pour les compositions maîtrisées, le travail sur les points de vues, les cadrages, les lignes et les axes donnent aux projets un véritable sens entre l'intérieur et l'extérieur, inscrivant ainsi fortement le jardin dans son territoire.

Agence Christophe Gautrand & Associés
PAYSAGISTES

LE LOBBY OUVERTURE SUR LE MONDE

/ PAVILLON 7.1

Sponsors officiels du LOBBY

FERRANDI
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE
PARIS

CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte
FRANCE

perrier
fines
bulles



sequoia soft

C&S
Chef & Sommelier

Galerieβ.
Moquettes sur mesure
Edition de tapis



LE LOBBY,
ASPIRATIONNEL DE VIES ET D'EXPÉRIENCES

© Studio Jean-Philippe Nuel

Le LOBBY du STUDIO16 a pour ambition d'illustrer le rez-de-chaussée d'un hôtel virtuel.

Il est certain que le lobby d'hôtel est amené à évoluer. Avec le digital, la banque d'accueil ne sera plus un passage obligatoire et sera donc vouée à être fortement réduite voire à disparaître. La révolution digitale est en cours. On peut imaginer des scénarii où les clients auront déjà fait leur check in et disposeront d'une clé de serrure sous forme de flash code ou autre sur leur smartphone.

On pourra aussi leur délivrer une tablette « Welcome » qui fera office de clé et pilotage de la chambre, etc. Il en est de même pour le check out, la facture sera directement payée par internet. Pour les palaces, le point d'échange se fera avec la conciergerie. L'idée est de proposer une meilleure qualité de

service, avec un personnel qui se recentre sur des services à plus forte valeur ajoutée, plutôt que des points de fonctionnalité. Élément structurant du lobby, la réception va désormais libérer de l'espace pour positionner le bar comme pièce emblématique de l'accueil, en plus d'être un lieu de vie et de convivialité.

« Dans l'avenir, le lobby devrait connaître des évolutions majeures avec la quasi disparition du check-in / check-out. Comment restituer un nouveau contact avec le client ? Comment répondre aux besoins de modularité des fonctions de travail ? Tels sont les enjeux que nous tentons d'appréhender dans une scénographie décorative et fonctionnelle »
Jean-Philippe Nuel, architecte d'intérieur.

Dans ce contexte, le projet explore les nouvelles tendances en matière d'aménagement de lobby d'hôtel en créant un lieu de vie en connexion avec son environnement.

Le lobby devient ainsi un espace de fusion entre la ville et l'hôtel. Un lieu animé à toute heure de la journée et de la soirée. Dans cet aménagement, le bar devient un élément central du lobby. Il constitue le vecteur principal du lien social, il est également l'élément de connexion entre extérieur et intérieur tout en constituant un pôle d'attractivité. L'accueil, du fait de la dématérialisation du check-in/check-out, offre plus de relation de proximité avec le client, revalorisant ainsi l'humain.

L'espace dans son aménagement se veut polymorphe pour répondre à des usages multiples qui s'enchaînent tout au long de la journée.

« En termes de conception, il faut essayer de créer une histoire avec du sens qui donne de la profondeur et de la cohérence au projet d'où mon positionnement narratif. Il y a aussi une vraie résonance de nos modes de vie qui impacte sur la gestion de l'espace seul ou de sa socialisation. C'est le projet dans sa globalité qui compte plutôt que son aspect pictural ou artistique. » Jean-Philippe Nuel.

ZOOM SUR LE CRÉATEUR :

JEAN-PHILIPPE NUEL, ARCHITECTE D'INTERIEUR
Studio Jean-Philippe Nuel



/ JEAN-PHILIPPE NUEL

Jean-Philippe Nuel compte aujourd'hui parmi les architectes d'intérieur les plus reconnus en France et à l'étranger en matière de conception hôtelière.

Il travaille dans le monde entier avec toutes les grandes chaînes internationales de luxe (hôtel Baccarat à Dubaï, resort pour Taj Hotel en Inde, Hôtels Dieu Intercontinental à Lyon et Marseille, Palais de Justice de Nantes Radisson, hôtels M'Gallery pour Piscine Molitor à Paris et les Cures Marines de Trouville). Il poursuit également la conception de boutique hôtels (le Grand Balcon à Toulouse, Avenue Lodge à Val d'Isère, Jiva Hill Park Hôtel près de Genève, le Canberra à Cannes, le Général, le Duo et Le 5 Codet à Paris).

Forte d'une vingtaine de personnes, l'agence s'illustre aussi en matière de design (Ligne Roset, Editions Saint-Luc), de scénographie (EquipHotel, Maison&Objet), d'architecture, de concept stores (Pola et Henri Charpentier au Japon, show room Lelièvre et Galerie De Dietrich/Pierre Gagnaire à Paris) et d'agencements événementiels.

Jean-Philippe Nuel travaille depuis plusieurs éditions aux côtés d'EquipHotel. Il a réalisé le Resto des Chefs en 2012.



LET'S WORK

NOUVELLE ÈRE & AIRE DU TRAVAIL

/ PAVILLON 7.2

Sponsors officiels de LET'S WORK

FERRANDI
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE
PARIS

CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte
FRANCE

perrier
fines
bulles



FULL
PERFORMANCE



Marques de **seh** UNITED HOTELIERS



Avec un mode de vie de plus en plus mobile et plus libre, le lieu de travail extérieur à l'entreprise est un lieu d'ouverture et de liberté. De plus en plus de personnes travaillent dans les cafés pour peu qu'ils offrent du calme et des espaces de convivialité agréables. Le confort et la lumière sont des éléments déterminants de l'attractivité de ces espaces. Le lieu de travail évolue et doit s'adapter à de nouveaux besoins et de nouvelles habitudes qui s'opposent au formalisme. De nouvelles valeurs du travail encouragent de fait l'autonomisation et l'enrichissement personnel.

Aujourd'hui on cherche des lieux à consommer à la demande qui soient propices à la concentration mais aussi à l'émulation.

L'hôtel devient un des nouveaux lieux de travail en apportant fonctionnalité, flexibilité, confort et service, dans un même endroit. « Nous avons

étudié les attentes en terme de fonctionnalité de cette nouvelle clientèle. Une ouverture à d'autres façons de travailler ensemble et une clientèle qui se tourne vers des solutions plus dynamiques : on déjeune debout, les groupes de discussion tournent, on cultive la spontanéité, les rencontres se font sur le mode de la convivialité. Une adaptabilité aux différents moments de la journée, réunions petit-déjeuner, lunch comity, meeting apéritif, rencontres dînatoires... donnent et demandent différentes ambiances. » **Julie Gauthron**, artiste-décoratrice

LET'S WORK incarne un espace multifonction de la salle de réunion pour se transformer en salles de séminaires, lounge ou restaurant au gré d'une identité qui s'adapte aux différentes fonctions et thématiques... Ici la mise en scène de cette démonstration emmènera au cœur d'une bibliothèque, lieu de travail par excellence d'inspiration et de matière à réfléchir !

ZOOM SUR LA CRÉATRICE : JULIE GAUTHRON, ARTISTE DÉCORATRICE Exquise Esquisse



/ JULIE GAUTHRON

Artiste et décoratrice de talent, Julie Gauthron capture, fige, s'approprie les paradoxes pour en extraire une unité. Créatrice d'ambiances nouvelles, elle est inspirée par le challenge et s'empare d'un lieu vide de toute âme pour y tapisser de la vie, recréant un décor inédit.

En 2012, Christophe Sauvage, à la tête d'Elegancia Hôtels, lui donne carte blanche pour rénover l'Hôtel Louvre, rebaptisé l'Hôtel Crayon. Une maison d'artistes accueillante, sensible et chaleureuse où la créativité se réinvente chaque jour, sans prévenir, d'un coup de crayon sur les portes ou sur les murs. Après le succès du Crayon, Julie renouvelle l'expérience en ouvrant le Crayon Rouge en 2014. Suivi de l'hôtel Joséphine, de l'IDOL Hôtel, du Grand Hôtel du Midi et, plus récemment, de l'Hôtel EXQUIS. Tous ses projets ont une histoire forte qui leur donne à chacun une identité propre et une histoire singulière.

exquise esquisse

Julie Gauthron

AU PROGRAMME !

Tous les jours à 11h, SEH proposera des solutions pour les hôteliers indépendants.

Chaque jour, Full Performance vous expliquera comment améliorer sa marge avec internet.

Lundi, l'Ecole Ferrandi exposera les nouveaux styles de management en restauration.

Lundi & mardi, Eurocave parlera de la nouvelle source de profit qu'est le service de vin au verre.

Mardi aussi, Megaman vous expliquera comment l'éclairage améliore l'expérience client.

Mercredi, Bridor présentera ses solutions pour les pauses séminaires.

/ Le lundi 7 novembre → 16h-17h : Remise des Trophées Valo Resto Pro by SYNEG et Ecologic

/ Le mercredi 9 novembre → 12h-13h : Remise des prix Lauriers Ecorismo

ZOOM SUR LES TENDANCES RESTAURATION SÉMINAIRES / GROUPES

Aujourd'hui, l'hôtel devient la nouvelle scène où l'entreprise installe son « second bureau » ou réunit en séminaire ses salariés « différemment » dans un esprit de cohésion de groupe... une théâtralisation du « mieux travailler » ensemble, ailleurs et autrement, animera l'espace LET'S WORK !

Le séminaire d'entreprise est un véritable levier de chiffre d'affaires pour l'hôtelier et le restaurateur. Si le décor et l'esprit de l'établissement sont les premiers critères de choix, ce qu'il véhicule en termes de restauration est absolument clé pour créer l'ambiance indispensable à une bonne réunion de groupe !

LA « EAT HAPPYNESS » ATTITUDE OU LA « PAUSE GOURMANDE »,

pour une séance de travail revigorée, adopte les changements de comportement des clients et de leurs attentes en matière de restauration. **Gilles Choukroun** (Cuisinier étoilé & Restaurateur), **Jérôme Crepatte** (Propriétaire du Domaine de la Corniche) et **Rémy Lucas** (Psychologue de l'alimentation & Dirigeant de Cate Marketing) ont réuni leurs expertises et visions prospectives pour décrypter les nouveaux codes et la nouvelle façon d'élaborer l'offre des « pauses gourmandes » de demain lors d'un séminaire :

/ LE PETIT-DÉJEUNER, À L'HEURE DU « PARTAGE ET DE LA GÉNÉROSITÉ »

C'est le premier moment de la rencontre. Faisons connaissance autour d'un petit déjeuner où l'on se sent « comme à la maison ». Un repas simple, décontracté et partagé, pour mettre en confiance tous les participants, où l'on trouve pains et brioches à découper soi-même, jatte de confiture, motte de beurre et grandes carafes de jus de fruits. *En animation : le bar à œufs*

/ LA PAUSE MATIN, DANS L'ESPRIT « PERMANENT / LIBRE-SERVICE »

Il est important de faire la pause ! Pour se rafraîchir, reprendre de l'énergie et se changer les idées. Nous n'avons pas tous les mêmes besoins !

Il est indispensable de laisser boissons et aliments énergétiques en accès libre, toute la matinée : Café, thé, eaux, cakes sucrés et salés, mini viennoiseries, barres énergétiques, fruits secs... *En animation : le bar à jus (centrifugeuse avec fruits et légumes frais)*

/ LE LUNCH, EN MODE NOMADISME

La pause déjeuner est conçue pour permettre de poursuivre les échanges, de découvrir ceux que l'on connaît moins, de se rapprocher de ses amis... dans une ambiance simple et conviviale. Finis les déjeuners assis ! On mange sans contrainte, debout ou assis,

nomade, à son rythme, et avec le choix d'une nourriture simple mais vraie. Finger food au menu : burger, wrap, bagel, sushis... ou buffet de viande découpée, plateaux de fromages et corbeilles de fruits. *En animation : la plancha*

/ PAUSE APRÈS-MIDI, LE MOMENT SURPRISE FAIT MAISON

On a déjà vécu la pause du matin, pour scénariser un autre moment gourmand et personnaliser la rencontre, imaginons une « surprise du chef » ou une attention particulière de l'établissement qui reçoit... Une manière généreuse d'accueillir pour redonner de l'élan au groupe, mais aussi pour se singulariser et marquer les esprits : madeleines chaudes faites maison, gâteau à partager avec le nom de la société, assortiments de bonbons... *En animation : le bar à gaufres*

/ L'AFTERWORK, TOUT EN LÉGÈRETÉ & DÉTENTE !

Après avoir vécu une journée productive qui a mobilisé beaucoup d'énergie, il est temps de se détendre, de redevenir léger. On se retrouve autour du bar, pour passer un moment agréable, dans une ambiance fun et cocktail. Une manière d'être récompensé des efforts de la journée et de renforcer l'esprit d'équipe. Cocktails (alcoolisés ou non) en open bar, bouchées apéritives, mini brochettes, accras, bouchées vapeurs, pop-corn... *En animation : le bar à huîtres*

SCÉNARISATION SUR LE STUDIO16 PAR RÉMY LUCAS

L'idée est d'expliquer sur l'espace « LET'S WORK » toute la palette d'idées de ces 5 moments forts qui rythment avec délices les pauses et les séances de travail.

Ces 5 temps de pause seront illustrés par une signalétique pragmatique où seront présentés les astuces et les sujets liés à ces différents moments, à ces nouvelles attentes de consommation avec un focus sur les produits qui peuvent être proposés.

ZOOM SUR LES DÉNICHEURS DE NOUVEAUX CODES & USAGES DU LET'S WORK



/ JÉRÔME CREPATTE
Propriétaire du Domaine de la Corniche

Véritable amoureux de la Seine, Jérôme Crepatte passe son enfance entre Vernon et Giverny.

Devenu adulte, la Seine reste toujours son terrain de jeu favori et rapidement il a compris qu'il y avait un contexte favorable au développement d'un projet autour de ses deux passions qu'il baptise Atout Seine : l'hôtellerie-restauration et la Seine. Entrepreneur dans l'âme, il mise sur le capital touristique d'un « Paris-Seine-Normandie ». Il commence alors par un, puis deux et se trouve aujourd'hui aux commandes de cinq établissements, bonnes tables et hôtels le long de la vallée de la Seine ou de ses affluents.

Il possède le Domaine de la Corniche, un établissement qui domine le fleuve à Rolleboise dans les Yvelines. Il est également à la tête de la Capitainerie à Vernon, tout près de l'Auberge des Canisses aménagée dans une ancienne guinguette des bords de Seine et du Moulin de Fourges sur l'Epte, et enfin le Terra Café adossé au musée des impressionnistes de Giverny.

Alors que certains le définissent comme « l'entrepreneur qui sait investir avec bonheur dans l'hôtellerie-restauration » d'autres disent de lui qu'il est un développeur de territoire que rien n'arrête. Avec Atout Seine et Paris Ouest Séminaires, ce passionné compte bien faire des bords de Seine une véritable destination touristique et de séminaires.



/ GILLES CHOUKROUN
Cuisinier étoilé, restaurateur et consultant

Chef de la nouvelle garde de la fin des années 90, Gilles Choukroun a décroché sa première étoile à Chartres en 1996. Cinq ans plus tard il quitte « La Truie qui File » pour ouvrir à Paris « Le Café des Délices », prix Fooding 2001 du meilleur restaurant de l'année.

Depuis, Gilles Choukroun crée sa cuisine selon ses propres règles, et c'est dans cet esprit qu'il a ouvert, de 2004 à 2008, un second restaurant à Paris, Angl'Opéra.

En plus de son restaurant principal, il crée en 2006 « Aïlen » au sein du Sofitel Essaouira au Maroc, puis au printemps 2007, à Paris, le Mini Palais au Grand Palais. En 2008, il rénove les offres de restauration au Sofitel Agadir, et signe la création du restaurant D.IIIS à l'hôtel Pullman Marseille Provence.

Pendant 18 mois, il co-écrit une rubrique de cuisine pour le magazine Optimum et durant deux saisons, parallèlement à ses restaurants, il anime également une émission sur Cuisine TV chaque semaine, « 24 minutes chrono », avec Laurent Mariotte.

Il est l'un des chefs phares et le Président-Fondateur de l'Association Générations.C.

De février 2009 à Avril 2015, il a ouvert un nouveau « restaurant-signature », MBC Gilles Choukroun à Paris, près du Palais des Congrès. Depuis avril 2016, Gilles Choukroun a ouvert CUP (Cuisine Urbaine Parisienne), au sein de l'aéroport d'Orly Sud. Il a créé cette marque, et s'associe avec Be Gourmet pour la développer.



/ RÉMY LUCAS
Psychosociologue de l'alimentation et Dirigeant de Cate Marketing

Psychosociologue de l'alimentation, Rémy Lucas dirige Cate Marketing, l'agence spécialiste du marché de la restauration, de la cuisine et du goût.

Depuis plus de 10 ans, avec son équipe, il analyse systématiquement l'offre alimentaire en France et propose une vision prospective des tendances culinaires au travers de l'édition de Carnets d'Inspirations Culinaires.

Rémy Lucas intervient aussi dans plusieurs écoles supérieures (AgroParisTech, Ferrandi Paris) sur les tendances et le design culinaire.

Il est l'auteur de Mythologies Gourmandes (PUF 2012) qui explore la face cachée de plats traditionnels français et tente d'en donner les clés symboliques.

IN THE ROOM

BERCEAU DE L'ÉMOTION ET DU BIEN-ÊTRE

/ PAVILLON 7.2

Sponsors officiels de In THE ROOM

FERRANDI
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE
PARIS

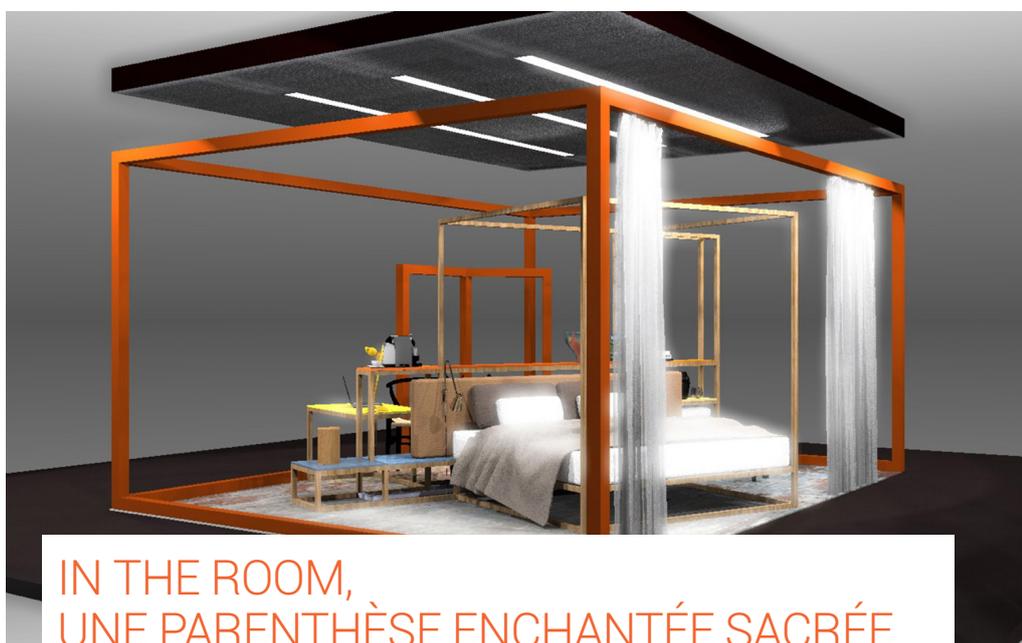
CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte
FRANCE

perrier
fines
bulles

manusec®
Comfort Hotel



SCENTYS
FRAGRANCE ON AIR



IN THE ROOM, UNE PARENTHÈSE ENCHANTÉE SACRÉE

© Bureau De Style Elizabeth Leriche

Lieu de passage et de dépaysement, la chambre d'hôtel est aussi un formidable territoire où scruter, analyser et repenser quelques-uns de nos besoins cruciaux : sommeil, détente, bien-être, etc. Le bureau de style d'Elizabeth Leriche, associée aux architectes d'intérieur Guillaume Terver et Christophe Delcourt propose, avec IN THE ROOM, un parcours en quatre étapes comme autant de pistes pour dessiner les contours d'une chambre d'hôtel non pas idéalisée, mais plus que jamais en accord avec nos modes de vie.

Pour poser les bases de leur réflexion, Elizabeth Leriche, Guillaume Terver et Christophe Delcourt ont imaginé quatre espaces illustrant chacun un paramètre clé de la chambre d'hôtel : le lit, le rangement, la salle de bains et la polyvalence. Chacune de ces « cellules » a été stylisée afin d'affirmer son caractère prospectif. Au sol, un plan classique définit un espace type... pour mieux pouvoir ensuite le décaler.

/ LE LIT, SIÈGE DE TOUS LES RÊVES

Si l'on devait réduire la chambre à sa plus simple expression, il ne resterait que lui. Car le lit est la pierre angulaire et le premier facteur de confort. C'est la seule

pièce de mobilier qui touche à l'intime et au bien-être et incarne un véritablement cocon contemporain, interactif et ergonomique.

Plus haut, plus grand et plus confortable que jamais, il devient un espace dans l'espace. Plus à l'écoute de nos attentes, de nos envies et de nos besoins, il multiplie petites et grandes attentions pour mieux faire corps avec le dormeur : le moelleux de l'oreiller, la densité du matelas, l'épaisseur du sur-matelas, la légèreté de la couette, la douceur du plaid. Et parce que son confort réside aussi dans les services qu'il offre, le lit devient un véritable tableau de bord à partir duquel l'utilisateur contrôle la plupart des fonctionnalités offertes par la chambre : son, lumière, connexion, etc.

/ DRESSING À LA CARTE

Havre transitoire, la chambre d'hôtel ne prétend pas reproduire la vie domestique. Elle endosse au contraire une vocation bien différente, se muant en une véritable expérience. Un territoire, voire un théâtre dont on aime repartir dépaycé, surpris. Pas question, donc, de sentir que la chambre impose imperceptiblement ses règles. C'est elle qui se plie aux nôtres, les anticipe, les magnifie.

Pas envie (ou pas le temps) de défaire les valises ? La chambre déploie alors toute une panoplie de solutions pour que le bagage - mis en scène et en majesté - se fasse dressing de voyage. Un nomadisme débarrassé de tout folklore, encadré et parfaitement maîtrisé. Envie, au contraire, de prendre le temps d'habiter chaque espace de rangement offert par la chambre ? Cette dernière révèle alors un autre visage et se fait laboratoire d'idées, à mi-chemin entre dressing, display et loge de théâtre. Ici, même le shopping du week-end trouve naturellement sa place.

/ SCÈNES DE BAINS

L'hôtellerie a depuis longtemps redessiné les contours de la salle de bains. Matinée de références à l'univers du soin, elle est toute à la fois une extension naturelle de la chambre et un espace de bien-être à part entière. A force de porosité entre le couchage et le bain (jeu de vitrages, de portes coulissantes, de claustras... voire décroisement total), il restait à la dématérialiser pour mieux la remettre au coeur de la chambre. Plus question ici d'une salle de bains, mais de scènes de bains correspondant chacune à des activités en réalité bien distinctes.

La douche devient, au sens propre, le coeur de l'édifice. Une microarchitecture qui, selon le moment et le degré d'intimité désiré, se referme sur elle-même ou s'ouvre en grand sur la chambre. Non loin, un second îlot accueille vasques, miroirs et rangements dédiés. Un îlot qui ne demande qu'à se ramifier en d'autres activités,

au gré des besoins, accueillant un lit de massage, un fauteuil de barbier, une console de maquillage, etc. Ici encore, chaque équipement est pensé comme le point de départ d'une histoire, un prétexte à vivre des instants privilégiés qui n'appartiendront qu'à soi.

/ DE LA POLYVALENCE À L'AMBIVALENCE

Déplacement professionnel, week-end en amoureux ou vacances en famille : il existe mille et une manières d'habiter et d'investir une chambre d'hôtel... Et autant de besoins presque contradictoires. Mais, au-delà d'une simple modularité, ce que l'on attend d'elle est d'offrir une palette de solutions ouverte, de fonctions à la carte et d'espaces à s'approprier.

La chambre devient ici un lieu à scénographier. Et c'est l'activité elle-même (qu'elle soit professionnelle ou personnelle) qui révèle les fonctionnalités offertes. Les cloisons s'allègent ou s'effacent, laissant le mobilier composer et recomposer activités et scènes de vie : salon TV, espace de jeux, couchage d'appoint, réunion impromptue ou salle de gym... Chaque pièce de mobilier intègre la possibilité de remplir consécutivement, voire simultanément, différents rôles. La chambre conserve quant à elle tout son volume et son intégrité, offrant une vraie liberté d'action et de mouvement. L'utilisateur en conçoit ainsi le sentiment de disposer d'un espace parfaitement à sa mesure et conforme à ses besoins.

ZOOM SUR LES CRÉATEURS :

ELIZABETH LERICHE – Directrice - Bureau De Style Elizabeth Leriche

GUILLAUME TERVER & CHRISTOPHE DELCOURT - Architecte d'intérieur et Designer

/ ELIZABETH LERICHE

Elizabeth Leriche est directrice de son bureau de style éponyme. Elle est ce que l'on appelle une chasseuse de tendances. Elle travaille depuis près de vingt ans dans le domaine du textile, de la mode, du design, de l'industrie et de l'habitat. Ces activités se déclinent autour de six pôles essentiels que sont la recherche des tendances, la conception de collections et développement de produits, la scénographie d'expositions et de forums pour les salons professionnels, la conception de stands et la décoration de restaurants. Elle donne du sens et invente des histoires, puisant dans tous les domaines : ses voyages à travers les grandes capitales, les expositions, l'architecture, l'art culinaire, l'étude du comportement des consommateurs pour proposer des réponses adaptées et une vision sur-mesure et prospective.



Elizabeth Leriche
Bureau de style .Trends .Lifestyle



/ GUILLAUME TERVER ET CHRISTOPHE DELCOURT

Longtemps, le meuble n'a fait que pallier le manque de fonctionnalité de nos intérieurs. Il aura fallu attendre l'avènement de grands architectes designers des années 1950 pour que l'habitat se fasse enfin modulaire et modulable, intègre rangements, zone de travail et assises, redonnant par la même occasion toutes ses lettres de noblesse à un mobilier choisi et non plus subi.

Cette vision d'un espace réconciliant fonctionnalités et plaisirs, vie quotidienne et art de vivre est l'une des préoccupations majeures de Guillaume Terver et Christophe Delcourt.

C'est en 2010 que l'architecte d'intérieur et le designer s'associent en créant le LAD. Pas de vaine recherche de l'effet de style ou de concession à une quelconque mode de l'instant, mais un travail

de fond sur la distribution de l'espace, la circulation de la lumière, la couleur et la qualité des matières. Car ce qui importe avant tout, c'est de prendre littéralement possession du lieu, de répondre avec honnêteté aux questions qu'il soulève, de trouver des solutions aux contraintes qu'il suppose. S'ils revendiquent une quelconque signature, c'est le sur-mesure, car lui seul permet de rester au plus près de l'intention de départ, du dessin que l'on a couché sur la papier. L'excellence passe toujours par la précision, qu'il s'agisse de penser un appartement, une maison, une boutique ou un hôtel.

LE RESTO DES CHEFS, LE BAR ET LE VIP : LA « EAT » PLACE D'EQUIPHOTEL / PAVILLON 7.3



« Habiller le fonctionnel de poésie, créer « une signature multiforme mais néanmoins reconnaissable » dans l'esprit français, c'est le cap que notre duo s'est fixé, et le fil conducteur de tous nos projets. » **Marc Hertrich & Nicolas Adnet**, architectes designers

Trois espaces différents se succèdent comme un grand cabinet de curiosités qui d'un côté rend hommage aux terroirs authentiques de France et de l'autre à son art de vivre extrêmement précieux.

Pour découvrir et révéler la magie de chacun, il suffit de poser ses pas dans ceux d'une allée à damier noir & blanc, rehaussé d'effets marbrés... Derrière sa verrière-atelier, **le premier des trois espaces*** se dévoile sous la forme d'un show-bar au classique décalé. Du lustre magistral prisonnier de sa cage de métal aux objets qui courent sur les étagères, le verre et le cristal sont



*Le BAR

à l'honneur, reflétant de mille éclats la farandole des sublimes produits de terroir offerts à la convoitise des barmen. Sur les murs léchés d'or, le raffinement brut du mariage entre gris béton et noir de marbre. Une invitation à goûter un certain luxe décomplexé.

A l'abri, confidentiel, voilà que se découvre **le deuxième espace, le VIP**. Un pavillon comme une orangerie secrètement enfouie au fond d'un parc.

Une succession d'alcôves intimistes. Ici le damier noir & blanc glisse sur les murs en bayadères verticales. A nos pieds, le bois se pique d'un point de Hongrie. L'or y fanfaronne en suspensions - trompettes, sans troubler la sérénité du lieu qui invite à une pause enchantée.

Mais déjà, on est appelé par **le troisième espace – le RESTO DES CHEFS**, une ode à l'art éblouissant des jardins à la française : à cette ondoyante rigueur rebrodée de topiaires et de nefs végétales revisitées. De la forêt de tentures ondulantes s'échappent quelques pièces égarées d'un échiquier géant. La Reine trône au centre d'un office « ouvert » sur la salle, tandis qu'un cavalier observe la scène dans le dédale labyrinthique des tables.

Le temps est suspendu et soudain, à l'arrivée des convives, la cuisine spectacle se met en marche et nous offre un savoir-faire magique et flamboyant... chaque assiette devient une fête à célébrer.



LE RESTO DES CHEFS

© Studio MHNA

ZOOM SUR LES CRÉATEURS : MARC HERTRICH & NICOLAS ADNET Architectes designers, Studio MHNA



/ MARC HERTRICH ET NICOLAS ADNET

Par les vecteurs de l'architecture intérieure, de la décoration et du design, le Studio MHNA propose une certaine lecture de l'élégance, un regard cultivé, respectueux et complice de l'histoire, mais aussi curieux des nouvelles technologies, de l'artisanat d'art et des cultures sans frontières. Entre analyses, études de fonctionnalité, laboratoires d'idées et poésie des instants, Marc Hertrich & Nicolas Adnet racontent des histoires du monde dans les résidences, hôtels, spas, restaurants et autres lieux qu'ils inventent.

STUDIO
Marc Hertrich
Nicolas Adnet

EQUIPHOTEL PARIS - 6-10 NOV 2016

LE RESTO DES CHEFS, DES ÉTOILES & DES METS

Sponsors officiels du RESTO DES CHEFS

Enodis
Fabricant Grande Cuisine

Rungis
MARCHÉ INTERNATIONAL

**CHÂTEAUX
& HÔTELS
COLLECTION®**

FERRANDI
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE
PARIS

CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte
FRANCE

perrier
fines
bulles

NESPRESSO

BRIDOR

Degrenne
Paris

elis

MICHELIN
RESTAURANTS

Chaque jour, un trio composé d'un Chef étoilé sélectionné par Châteaux & Hôtels Collection, d'un Sommelier et d'un Directeur de Salle prend possession d'un véritable restaurant gastronomique. D'une cuisine ouverte, les Chefs et leurs équipes cuisineront des menus « dégustation » pour 150 convives, servis dans une salle au cadre exceptionnel imaginé par Marc Hertrich & Nicolas Adnet, architectes designers.

Au cœur du RESTO DES CHEFS seront mis à l'honneur le service, l'accueil et la recherche de l'expérience unique et personnalisée attendue par le client. Avec chaque jour un trio différent de professionnels talentueux, experts et reconnus dans leur domaine respectif (en cuisine, en salle et en cave).



5 TRIOS INÉDITS AUX COMMANDES DU RESTO DES CHEFS :

DIMANCHE 6 NOVEMBRE

/ les Chefs : Reine et Nadia Sammut (L'Auberge la Fenière*)

/ le Directeur de Salle : Maxime Mazé (Jules Verne)

/ le Sommelier : Pascal Vetaux (L'Ambroisie)

LUNDI 7 NOVEMBRE

/ le Chef : Thomas L'herisson (L'Auberge Saint Jean *)

/ le Directeur de Salle : Hervé Parmentier (Pierre Gagnaire)

/ le Sommelier : Laurent Roucayrol (Plaza Athénée)

MARDI 8 NOVEMBRE

/ le Chef : Pierre Caillet (Restaurant Pierre Caillet *)

/ le Directeur de Salle : Stéphane Trapier (La Tour d'Argent)

/ le Sommelier : Laurent Jotteur (La Tour d'Argent)

MERCREDI 9 NOVEMBRE

/ le Chef : Cédric Moulot (Au Crocodile *)

/ le Directeur de Salle : Eric Rousseau (Relais Bernard Loiseau)

/ le Sommelier : Julien Touitou (Le Meurice)

JEUDI 10 NOVEMBRE

/ le Chef : Fanny Herpin (Allard)

/ le Directeur de Salle : Joseph Desserprix (L'Abeille)

/ le Sommelier : Jean-Marie Ancher (Taillevent)

**THIERRY MARX RÉALISERA LE DÎNER DE LA SOIRÉE D'OUVERTURE,
LE DIMANCHE 6 NOVEMBRE AU RESTO DES CHEFS**

AU MENU :

Entrée : Oeuf farci chimay

Plat : Poulet rôti à l'estragon et gratin de pommes de terre

Dessert : Tarte aux pommes

Le Dîner Collectivités, organisé le mercredi 9 novembre au Resto des Chefs,
sera élaboré par des chefs de restauration collective

Les produits du dîner d'ouverture et du dîner collectivités seront fournis par Transgourmet



LES CHEFS



Thomas L'Hérisson (L'Auberge Saint-Jean)

Après une formation au Lycée Hôtelier de Talence, Thomas L'Hérisson a appris les bases de son métier en France et à l'étranger. Il s'est perfectionné au côté de Thierry Marx au Château de Cordeillan-Bages** à Pauillac ainsi qu'à Paris auprès d'Eric Fréchon*** au Bristol et de Guy Martin** au Grand Véfour, qui lui confia les rênes de la Cristal Room Baccarat.

En 2010, Thomas décide de voler de ses propres ailes et de retourner dans son Sud-Ouest natal. Il reprend l'Auberge-Saint-Jean avec son épouse Manuela, à Saint-Jean-de-Blainac, près de Saint-Emilion. Ensemble, ils obtiennent en 2014 une étoile au guide Michelin et rejoignent Châteaux & Hôtels Collection en 2016.



Pierre Caillet (Restaurant Pierre Caillet)

Après avoir fait ses armes chez Jean-Paul Jeunet à Arbois, au Bec Fin à Dole, mais aussi au Maroc, en Allemagne et en Irlande, Pierre Caillet gagne la Normandie avec son épouse Cécile et s'installe dans une ancienne maison de maîtres du XIXème à Valmont, entre Fécamp et Etretat, et ouvre son restaurant en 2007 Le Bec au Cauchois. Meilleur Ouvrier de France en 2011 à seulement 30 ans, Pierre décroche l'étoile l'année suivante qui récompense une cuisine audacieuse, une imagination foisonnante, une gestuelle et une technique pointillistes au service du produit. Fou du - bon - produit, le chef natif de

Pontoise cultive les fruits et légumes de son inspiration dans le potager joutant le restaurant et en s'aventurant dans la nature environnante pour y cueillir des herbes et fruits sauvages. Tout est fait maison au fil des saisons : pains, beurre, pâtes de fruits... Chaque création de Pierre vient saluer la richesse du terroir de la Seine-Maritime et donne un autre regard sur la Normandie.



Cédric Moulot (Au Crocodile)

Le parcours de Cédric Moulot fait figure de «success story» à l'alsacienne. Les Strasbourgeois se pressent dans ses restaurants - plus d'une dizaine - qu'il a ouverts successivement depuis l'âge de 23 ans. Restauration traditionnelle, haute gastronomie et restauration rapide, tout réussit et séduit chez Cédric Moulot. Alsacien de cœur, Cédric Moulot a grandi à Valleroy dans une famille de restaurateurs avant de faire ses classes au Lycée Hôtelier d'Illkirch en Alsace et peaufiner sa formation au sein d'établissements renommés de la région. Le jeune Cédric reprend tour à tour les Winstub Le Tire-Bouchon

et le Meiselocker. En 2012, cet entrepreneur accompli crée avec Olivier Nasti le restaurant 1741 et affirme ainsi sa volonté de proposer une cuisine haut-de-gamme au cœur de la capitale alsacienne, récompensée en 2014 d'une étoile Michelin. A la conquête des étoiles, Cédric Moulot reprend en 2015 le mythique Crocodile et regagne l'étoile perdue dans la foulée... Cédric n'en a pas fini de tourner et d'écrire les pages de ce magique conte de fée alsacien.



Fanny Herpin (Allard)

Fanny Herpin affiche déjà un beau parcours. Après avoir obtenu un BTS Hôtellerie Restauration en 2011, elle fit ses premières armes au Jules Verne en tant que demi-chef de partie puis quelques temps plus tard au restaurant « Le Meurice Alain Ducasse ». Elle fut également chef de partie chez Taillevent au cours de l'année 2014. Mais c'est véritablement au sein d'Alain Ducasse Entreprise qu'elle souhaite continuer à enrichir son expérience et rejoint donc Benoit en 2015 au poste de sous-chef. Aujourd'hui, elle rejoint le restaurant Allard, dans le 6ème arrondissement de Paris, pour prendre de nouvelles responsabilités en devenant Chef de cuisine.



LES SOMMELIERS



Pascal Vetaux (L'Ambroisie)

Pascal Vetaux est le Directeur de Salle de l'Ambroisie***, place des Vosges dans le 4ème arrondissement de Paris. Sa rencontre avec Bernard Pacaud, suivi de l'ouverture du restaurant en 1986, a été pour lui une expérience riche, évoluant de Chef de Rang à Directeur de Salle. Avant d'exercer le métier actuel de Directeur de Salle, il a été Chef de Rang à l'Hôtellerie Beau Rivage** chez Madame Castaing, puis au Grand Véfour**, ancien établissement de Raymond Oliver, principale source de motivation de Pascal Vetaux dans la restauration.



Laurent Roucayrol (Plaza Athénée)

Laurent Roucayrol débute en exerçant différents postes en cuisine, d'abord en tant que commis de cuisine à l'hôtel Royal Monceau auprès d'André Le Letty. Pris de passion pour le vin dès 1990, il suit une alternance pour s'orienter vers le métier de sommelier. Dès lors, son parcours l'amène à rencontrer 2 personnes déterminantes pour sa carrière : Eric Sertour, Chef Sommelier, et par la suite, Gérard Margeon, Chef Sommelier du Groupe Alain Ducasse, qu'il seconde pendant 4 ans à L'Hôtel Particulier Paris 16 (Hôtel du Parc). De 1992 à 2000, il sera sommelier au restaurant le Grenadin (Paris 8ème), puis au restaurant le Toit de Passy (Paris 16ème), Second Sommelier au restaurant Alain Ducasse (Paris 16ème) et devient en 2000, Chef Sommelier au restaurant Alain Ducasse Hôtel Plaza-Athénée Paris 8ème.



Laurent Jotteur (La Tour d'Argent)

Laurent Jotteur est le Sommelier du prestigieux restaurant La Tour d'Argent depuis 1991. Suite à une formation CAP/BEP d'employé de restaurant en 1987, il a obtenu un bac professionnel en 1989, agrémenté d'une mention complémentaire sommelier en 1990. Sa carrière est ponctuée d'établissements de renommée. Il a commencé au restaurant Le Grand Large Relais et Châteaux à l'Île d'Oléron, pour ensuite travailler au Pavillon Élysée Lenôtre. Avant d'exercer son métier actuel de sommelier, il a intégré Le Fouquet 's sur les Champs-Élysées.



Julien Touitou (Le Meurice)

Julien Touitou a commencé sa carrière à l'international, au restaurant Patrick Guilbaud (**étoiles au guide Michelin) à Dublin en Irlande. Jeune sommelier avec une grande soif d'apprendre, il développe son anglais ainsi que ses connaissances sur les vins étrangers. A la suite de cette expérience, il entre au Pavillon Ledoyen (Christian Le Squer), puis au Palace Le Royal Monceau Raffles Paris. En mai 2015, sa rencontre avec Laurent Roucayrol (Chef Sommelier Alain Ducasse au Plaza Athénée) et Denis Courtiade (Directeur du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée) lui permet de pousser les portes du Plaza Athénée, de vivre l'émotion et la joie de l'obtention d'une 3ème étoile au guide Michelin, au restaurant gastronomique d'Alain Ducasse. Son travail est reconnu par ses pairs et par

Gérard Margeon (Chef Sommelier exécutif du groupe Alain Ducasse), ce dernier lui propose le poste de Chef sommelier de l'hôtel le Meurice.



Jean-Marie Ancher (Taillevent)

Jean-Marie Ancher entre chez Taillevent en 1974 comme commis de salle. Année après année, il a gravi tous les échelons jusqu'à devenir, en 2008, directeur de ce bel établissement. Il y déploie, avec sa brigade, une attention particulière et discrète qui contribue à faire de chaque invité un hôte privilégié. En 2010, il est décoré de la médaille de chevalier de l'Ordre national du Mérite. Il reçoit le grand prix de l'art de la salle en 2015. Aujourd'hui, Jean-Marie Ancher est directeur du restaurant Taillevent (Paris). Les Maîtres d'apprentissage de Jean-Marie Ancher sont : Christian, André, Jean, Robert, Michel, Jean-Claude, Patrick, Jean-Louis du Taillevent,...

Ces personnes lui donnent la passion de servir. Son crédo : « le plaisir de vous recevoir et de se charger de votre bonheur pendant le temps passé sous ce toit » comme le disait Brillat-Savarin. Et sa devise : « Le respect et l'amour du client »



LES DIRECTEURS DE SALLE



Maxime Mazé (Le Jules Verne)

Maxime Mazé est le Directeur de Salle du Restaurant Le Jules Verne. Responsable de la gestion du restaurant, il assure le bon développement commercial, humain et qualitatif au sein de l'enseigne d'Alain Ducasse. Au-delà d'un directeur classique, il apporte de l'innovation au sein du restaurant, en bouleversant la fréquence de travail et le plan de carrière de chacun des employés. Ces nombreuses formations professionnelles à l'Hôtel du Palais de Biarritz, au Métropole Palace de Monaco et Chez Clément Bastille, lui ont permis de gravir les échelons et de parler Anglais, Espagnol et Japonais. Du Sofitel du Château de Versailles, puis au Pavillon Henri IV à Saint Germain en Laye. Il devient ensuite Assistant maître d'hôtel au restaurant Hélène Darroze en 2003 puis au Restaurant « Hiramatsu » en

2004. Il découvre enfin sa maison de prédilection lorsqu'il est nommé Maître d'hôtel au Plaza Athénée d'Alain Ducasse en 2005, puis Directeur du restaurant La Cour Jardin dans ce même établissement, avant d'intégrer finalement le Restaurant Le Jules Verne.



Hervé Parmentier (Pierre Gagnaire)

C'est à La Cote Saint-Jacques**, aux côtés de Michel Lorain qu'Hervé Parmentier fait ses débuts dans la restauration en tant que pré-apprenti à tout juste 14 ans. Une belle expérience qui durera 4 ans à la suite de laquelle, il part en Irlande se former à une culture différente, au sein d'une maison familiale. En 1988, il intègre le Château D'Artigny à Montbazou dans le Val de Loire où Hervé Parmentier rentre en tant que commis de salle pour finir Maître d'hôtel, puis rejoint l'Ermitage des Loges à Saint-Germain-en-Laye pendant 3 ans. En 1998, il fait ses débuts au Restaurant Pierre Gagnaire - Rue Balzac - comme chef de rang pendant 5 ans, puis comme Maître d'hôtel pendant 2 ans et depuis Directeur de salle.



Stéphane Trapier (La Tour d'Argent)

Stéphane Trapier est le Directeur de Salle à la Tour d'Argent depuis 2011. Responsable de l'exploitation de cette enseigne de grande renommée, il a eu un parcours multiple et riche. Après avoir obtenu une mention Sommellerie à l'Ecole de Thonon les Bains, il travaille en tant que sommelier au domaine de Divonne les Bains, puis à la Réserve de Beaulieu. Stéphane Trapier décide ensuite de travailler dans les plus grands établissements de la capitale : le Restaurant le Doyen, le Restaurant l'Espadon au Ritz, avant d'accéder à sa maison de prédilection : la Tour d'Argent. Tout d'abord Sommelier, il est nommé Directeur de Salle adjoint en 2006, avant d'exercer son métier actuel : Directeur de Salle.



Eric Rousseau (Relais Bernard Loiseau)

Eric Rousseau a plusieurs cordes à son arc, en parallèle d'une brillante carrière en salle des plus beaux restaurants, il développe une qualité événementielle sans égal, et contribue à l'ouverture de plusieurs restaurants à Paris. Après son service militaire, il retourne dans sa ville de naissance en intégrant le Relais Bernard Loiseau à Saulieu en tant que chef de rang. En 1985, il devient responsable événementiel et contribue à la préparation des tournages de Bernard Loiseau à l'international. Son action porte ses fruits puisqu'il développe le Restaurant en proposant des repas extérieurs à la bourse, au ministère, à la présidence de la république (F. Mitterrand), et à titre privé pour des mariages et réceptions. En partenariat avec Japan Travel Bureau, il contribue à l'ouverture du restaurant la Cote

d'or au Sheraton à Kobe. S'ensuit l'ouverture de la série des restaurants à Paris : Tante Louise, Tante Marguerite, Tante Jeanne. En 2000, il est promu 1er Maître d'hôtel et continue d'exceller dans son métier.



Joseph Desserprix (L'Abeille)

Joseph Desserprix est le Directeur du restaurant L'Abeille** au Shangri-La depuis 2016. Sa très belle carrière est couronnée des plus beaux établissements de France. Tout d'abord Chef de rang à La Vigie au Monte Carlo Beach Hotel, puis au Jeu de Paume à l'Hôtel Parc Beaumont à Pau, il gravit les échelons et devient 1er Maître d'Hôtel du Plaza Athénée d'Alain Ducasse en 2005, avant d'occuper la place actuelle de Directeur de restaurant à L'Abeille depuis 2016. Cette expérience riche et variée lui a permis de réaliser des missions prestigieuses telles que Responsable d'opération pour le dîner du Président chinois à Versailles en 2014, Responsable de salle du restaurant La Cour Jardin du Plaza Athénée, Chargé de mission des 25 ans du Louis XV à Monaco ou encore Maître d'hôtel du Mariage du prince Albert II de Monaco et de Charlène Wittstock.

ZOOM SUR LE SERVICE EN SALLE, LE POINT D'ORGUE DE LA RESTAURATION SOUS LA HOULETTE DE DENIS COURTIADÉ



/ DENIS COURTIADÉ,
Directeur du restaurant Alain
Ducasse au Plaza Athénée
/ Président Fondateur de
l'association Ô Service -
Des talents de demain

Plus qu'un pré requis, un incontournable !

Quand on choisit de pousser la porte d'un restaurant, il n'est rien de plus enchanteur et valorisant qu'un sourire dès l'accueil et qu'une attention dans l'accompagnement de son choix d'un plat ou d'une boisson pour donner envie de revenir. Le salon EquipHotel, et tout particulièrement le RESTO DES CHEFS, offre à Denis Courtiade, une formidable tribune pour échanger, partager, conseiller et accompagner les jeunes Maîtres d'hôtel, issus d'écoles hôtelières, venus sur le site pour rencontrer de grands professionnels et suivre leurs conseils.

Le service, un art subtil

Pour Denis Courtiade, le service est une passion mais aussi un art subtil : aucun service ne peut être comparé à un autre, aucune table ne se ressemble.

Chaque convive doit être reçu comme un être « unique ». S'il maîtrise la technicité des gestes, particulièrement mise en valeur au sein du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée où ceux-ci font partie intégrante de « l'expérience », il s'attache quotidiennement à accorder son rythme à celui de ses hôtes, à « capter » leur état d'esprit, leur envies, pour mieux anticiper leurs attentes et y répondre.

Un homme au service... de la Salle :

Réaliste, Denis Courtiade a compris qu'il fallait œuvrer à la revalorisation de l'image de son métier. Il constate avec amertume que ces dernières années, les jeunes générations ont délaissé les métiers de l'hospitalité au profit des métiers de la cuisine et de la pâtisserie, plus artistiques et mieux médiatisés. A l'instar de ces professions, il souhaite accompagner et déclencher une profonde remise en question des métiers de service pour leur permettre de se réinventer, à leur tour.



.....

Les Etudiants de l'Ecole Ferrandi accompagneront chaque jour les trios de chef / sommelier / directeur de salle au RESTO DES CHEFS avec une brigade dédiée en cuisine et une autre au service en salle.

FERRANDI
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE
PARIS

EQUIPHOTEL PARIS - 6-10 NOV 2016

LE BAR, DE LA CONVIALITÉ & DU BUSINESS

Sponsors officiels du BAR



FERRANDI
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE
PARIS

CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte
FRANCE



NESPRESSO

Degrenne
Paris



Espace privilégié, exceptionnel et ouvert à tous, le BAR sera « The place to be » sur EquipHotel !

Dans un contexte mitigé, le café-bar-brasserie se doit de revoir son business model et d'impulser à son établissement une nouvelle offre (produits et boissons) pour mieux répondre aux attentes clients, aux évolutions des comportements de consommation et trouver ainsi de nouveaux leviers de chiffre d'affaires.

Le café/bar, en pleine mutation, surfe sur les nouveaux codes et usages d'une clientèle plurielle : le comptoir devient cosy, les tables « bistrot » se rehaussent, un espace isolé et équipé en wifi supplée un second bureau... Le café se fait gourmand, les plats traditionnels type brasserie y sont décomplexés !

Sous l'œil inventif et visionnaire de Thierry Marx, les traditionnels jambon-beurres « comptoir » ou œufs mimosa seront ré-enchantés. « On ne va plus au restaurant parce qu'on a faim mais pour chercher une cuisine, une émotion mais aussi pour avoir du lien social. Il fut une époque où dans les bistrots, on savait

bien faire ! Ces plats de comptoir vivent avant tout dans un contexte de proximité et de simplicité dans le service : l'œuf mayonnaise, le croque-monsieur, le Paris-beurre... à côté desquels, on pourrait ranger dans un contexte plus actuel, le burger, le bagel ou le kebab » souligne Thierry Marx. De cette vision d'une nouvelle tendance de brasserie, **Thierry Marx** développera également une « formule au comptoir » au BAR du STUDIO16. A découvrir et à déguster tous les jours durant toute la durée du salon.

LES PRODUITS REVISITÉS PAR THIERRY MARX :

AU MENU DE LA CARTE DU VIP :

Burger Charolais // Croque-Monsieur, le vrai classique // Oeuf mayonnaise
Crème renversée // Tarte tatin // Île flottante
// La Religieuse EquipHotel par Benoît Castel

AU MENU DE LA CARTE DU BAR :

Oeuf mayonnaise // Paris-Beurre
// La Religieuse EquipHotel par Benoît Castel

ZOOM SUR LE CHEF THIERRY MARX



/ THIERRY MARX

Thierry Marx a été formé par les meilleurs Chefs de France parmi lesquels Claude Deligne, Joël Robuchon et Alain Chapel. Il est récompensé d'une première étoile Michelin en 1988 au Roc en Val à Tours et une autre en 1991 au Cheval Blanc à Nîmes. Le Chef rejoint Mandarin Oriental, Paris en 2011 après avoir officié 10 ans en Gironde au Château Cordeillan-Bages de la chaîne Relais & Châteaux où il détient 2 étoiles en 1999. En 2006, il est élu Chef de l'Année par Gault et Millau et le magazine le Chef. Il est reconnu Chef de l'Année par le Guide Pudlo. En 2013, Thierry Marx est promu dans l'ordre de la légion d'honneur au grade de Chevalier.

Avec une approche créative et innovante de la cuisine, Thierry Marx puise son inspiration en France mais également à travers ses nombreux voyages en Asie. Proposant des textures et des saveurs avant-gardistes, Thierry Marx défend une cuisine qui ne connaît pas de conflit entre la tradition et l'innovation. Il offre un style et une expertise uniques aux restaurants du Mandarin Oriental, Paris : Sur Mesure par Thierry Marx (obtient 2 étoiles au guide Michelin en 2012) et Camélia. Également désigné Directeur de la restauration, il est en charge de superviser le room service et le bar de l'hôtel.

Thierry Marx s'investit hors de ses cuisines parisiennes en créant en 2009 l'école de cuisine nomade avec la mairie de Blanquefort (Gironde) où il accueille, pour des formations courtes, des personnes en difficulté sociale ayant comme projet d'ouvrir un concept de cuisine de rue. En 2012, il ouvre une seconde école, dans le 20ème arrondissement de Paris, « Cuisine Mode d'Emploi(s) », destinée à la formation rapide au métier de cuisinier. Puis en 2013 il développe ce centre de formation en y créant la section boulangerie et enfin, en janvier 2015, il y intègre une formation en service en salle.

Dans le cadre de leur formation, les étudiants de l'école « Cuisine Mode d'Emploi(s) » accompagneront Thierry Marx dans les cuisines du RESTO DES CHEFS de l'édition 2016.

ON FOND POUR LA RELIGIEUSE EQUIPHOTEL, PAR BENOÎT CASTEL !

Après la religieuse aux allures de chouquettes de Philippe Conticini en 2012 et la création rock'n'roll de Laurent Favre-Mot en 2014, **c'est à Benoît Castel que revient la mission de concocter la religieuse EH16.**

« Réinventer une religieuse, c'est un exercice formidable ! Pour moi, il était essentiel de garder tous les codes de cette pâtisserie traditionnelle, en les déstructurant. » Benoît Castel

Dans le confessionnal avec le chef pâtissier Benoît Castel sur son interprétation de la Religieuse !

Que représente pour vous la religieuse ?

La religieuse c'est une identité traditionnelle de la pâtisserie. On en voit dans toutes les pâtisseries. Pour moi, elle représente, symbolise la tradition pâtissière.

Un mot sur la religieuse EH16 ? Comment se caractérise la religieuse EquipHotel 2016 ?

Il était important pour moi de garder les codes de la religieuse traditionnelle, en me basant sur un gros chou et un petit chou, un corps et une tête. Le gros chou est au marron et c'est une boule de crème légère au cassis qui est utilisé pour la tête.

J'aime le cassis pour son côté acidulé qui vient désucre les autres saveurs.

Le marron, lui, apporte une touche de douceur et atténue l'acidité du cassis. Ces deux parfums s'équilibrent et se marient donc très bien. J'utilise également du poivre de cassis.

C'est un produit que j'adore travailler. Il vient renforcer et prolonger le goût du cassis et apporte une certaine fraîcheur au dessert. Le sablé est ma signature dans toutes mes pâtisseries. Ici, il vient remplacer la collerette de crème au beurre traditionnellement réalisée sur la religieuse. La feuille d'or donne, quant à elle, un petit côté chic au dessert. Tous les codes de la religieuse traditionnelle sont donc bien repris.



Quelles inspirations ?

J'ai surtout réfléchi en termes de période de l'année. Le salon ayant lieu en novembre, il est encore possible de trouver du cassis, et en plein automne, c'est aussi la saison du marron. Les Chefs vivent parfois des périodes où ils aiment travailler certains produits en particulier. Le cassis et le marron font partie de mes préférences du moment.

ZOOM SUR LE CHEF PÂTISSIER BENOÎT CASTEL



/ BENOÎT CASTEL

Benoît Castel, chef pâtissier, se définit comme un « créateur » de pâtisserie. Il fait ses premières armes en tant qu'apprenti à la Duchesse de Bretagne, puis il vient travailler sur la capitale à la pâtisserie de l'Eglise pour s'épanouir ensuite chez Hélène Darroze pendant 3 ans. Il intégrera ensuite un autre établissement émérite : le laboratoire pâtisserie du groupe Costes. Enfin, ses 7 années de collaboration à la Grande Epicerie de Paris (Le Bon Marché) constitueront un autre tremplin marquant dans son métier.

Tout au long de sa carrière, il a démontré sa capacité de création, d'innovation, de leadership, et s'est imposé comme une référence dans le monde exclusif de la Haute Pâtisserie Française. Benoît Castel, un Chef, mais pas seulement... C'est un homme généreux et extrêmement créatif. Il pourrait tout à fait incarner un personnage imaginaire, polymorphe, animal à dix têtes, 20 bras, en constant mouvement. Il possède aussi et surtout un don d'ubiquité certain pour pouvoir exercer ses nombreux talents.

Car, il a aussi une âme d'entrepreneur. Investi dans la création de la marque de biscuits Moon Street, Directeur Général Associé dans la société de conseil Briochef, il est également très impliqué dans la boulangerie de la Rue Jacob, Joséphine Bakery.

2014 symbolise l'écriture de nouveaux chapitres à son histoire. « LIBERTÉ, La Pâtisserie Boulangerie par Benoît Castel » propose une nouvelle interprétation, dans la tradition et l'innovation, des produits et du service de ce métier séculaire, au cœur du patrimoine gastronomique français. Après l'ouverture de la première boutique dans le 10ème arrondissement de Paris rue des Vinaigriers, l'aventure continue en 2015 dans un bel espace de 95m² aux Galeries LAFAYETTE ainsi que dans le 20ème arrondissement avec Ménéilmontant.

Il bouillonne, il concocte, il imagine et construit sans cesse des projets qu'il signe de son petit biscuit sablé. Cette effervescence de chaque instant se retrouve chez LIBERTÉ, avec cette passion de mêler dans ses recettes gourmandise et inventivité.

LE BAR, DE SINGULIERES BOISSONS DANS LE SHAKER DE VICTOR DELPIERRE !

Doté d'une triple formation de Maître d'hôtel, de barman et de barista, Victor Delpierre, a imaginé et développé une carte de boissons originales et inédites pour répondre simplement et efficacement à la question : « Comment augmenter son chiffre d'affaires avec le mix d'une nouvelle offre de produits et une carte singulière de boissons ? ».

Victor Delpierre proposera également sa « cuisine des boissons » pour accorder les plats classiques de bistrot revisités par Thierry Marx.

L'expérience de Victor Delpierre lui fait pousser les frontières du goût et du service. Il élabore de nouvelles saveurs avec toujours cette même volonté audacieuse de surprendre et d'innover en créant des moments d'exception qu'il accompagne dans la scénographie du service, l'optimisation des coûts, tout en prenant soin de préserver la qualité.



FOCUS SUR

VICTOR DELPIERRE, CONSULTANT
Victor Delpierre Consulting



/ VICTOR DELPIERRE

Passionné par les métiers de bouche depuis son plus jeune âge, Victor Delpierre a une expérience multi-facettes, à la fois en pâtisserie, en cuisine et en service. Formé dans de prestigieuses maisons, il a très vite obtenu des responsabilités.

Lauréat de nombreux concours dont ceux de Champion de France «service en salle», Best Mojito Paris 2011 et champion du monde «coffee in good spirits», il a créé sa société à la suite de la fermeture de l'Hôtel Ritz où il exerçait au All Day Dining restaurant.

Aujourd'hui consultant pour la création de nouveaux concepts, formateur et créateur de saveurs, il intervient auprès des professionnels et du grand public dans le monde entier.

VICTOR
DELPierre
CONSULTING

CAFÉS : GRANDS CRUS,
MACCHIATO, CAPPUCINO,
LATTE ET DES
« COFFEE MOCKTAILS »

EN PARTENARIAT AVEC NESPRESSO

SMOOTHIES
UNE SÉLECTION DE VINS AU VERRE



Animation !

Tous les jours, de 10h à 11h30 et de 14h30 à 15h30, se dérouleront des ateliers autour des boissons, organisés en partenariat avec les marques Bridor, Combiar, Degrenne Paris, Nespresso, Nicolas Feuillatte, Perrier, Ravifruit, Top Rhum, Tricoche Spirits, ...

Au programme notamment :

DIMANCHE 6 NOVEMBRE

14h30 à 15h / Animation de **Top Rhum** avec en invitée Aurélie Flammang

15h à 15h30 / Animation de **Tricoche Spirits - rhums arrangés**

LUNDI 7 NOVEMBRE

14h30 à 15h30 / Animation de **Combiar, Triple Sec, Gin & Absinthe**, avec en invité Franck Choisne

MARDI 8 NOVEMBRE

10h30 à 11h30 / Animation de Victor Delpierre Consulting autour de la **cuisine des boissons**

MERCREDI 9 NOVEMBRE

15h30 à 16h30 / Animation de Ravifruit : excellence du fruit pour les boissons, avec en invité Olivier Chapelle

JEUDI 10 NOVEMBRE

10h30 à 11h30 / Animation de Victor Delpierre Consulting « **Ô service de votre business** »

de 14h30 à 15h30 / Animation **Bières & Fromages, la planche apéritive** avec en invité M. Widehem, MOF



LES NUITS D'EQUIPHOTEL LE BAR OFF

Accueille l'experimental cocktail club

Sponsors officiels du BAR OFF

FERRANDI
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE
PARIS

CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte
FRANCE

perrier

BRIDOR

NESPRESSO

Degrenne
Paris

Le BAR devient bar de nuit avec le Bar OFF, tous les soirs de 18h30 jusqu'à 23h30 (du dimanche au mercredi). L'occasion de prolonger l'expérience **EquipHotel** et les rendez-vous d'affaires en toute convivialité, lors de soirées networking décontractées !

Après le Mama Shelter en 2014, c'est au tour de l'Experimental Group d'investir le Bar OFF. L'Experimental Cocktail Club proposera sa carte de cocktails et une offre de petite restauration, autour d'une ambiance musicale rythmée par un DJ. Place à l'hospitalité, à la convivialité et au style sur le BAR OFF !

L'Experimental Group est né d'une amitié indéfectible qui unit ses fondateurs. Amis d'enfance aux personnalités contrastées et complémentaires, Romée de Goriainoff et Olivier Bon savent que si l'union fait la force, c'est bien leur sincérité amicale qui en assure la pérennité.

L'hospitalité est, avant toute chose, une histoire de style. Il ne s'agit pas de tendance, de décoration ou de concept mais bien du style dans ce qu'il a de plus authentique. Ce « je-ne-sais-quoi » singulier que l'on ressent en pénétrant dans un lieu réussi, cette évidence presque impossible à définir qui fait pourtant la force d'un groupe. Le style est justement cette alchimie délicate de savoir-faire et de sincérité qui fonde la philosophie de l'hospitalité véritable. Voilà ce qui traverse le temps et crée un lien de confiance unique avec chaque client, occasionnel ou habitué.

De speakeasies (Experimental Cocktail Club, Curio Parlor, Prescription, Ballroom...) en restaurants (Beef Club, Fish Club...), de bars à vins (Compagnie des Vins Surnaturels) en épicerie (Delicatessen), celui de l'Experimental Group s'est constitué et affirmé autour de trois principes essentiels : la qualité des produits, la précision du service et du geste et le sens du plaisir.



À la carte du Bar Off

Dans l'Expérimental Cocktail list, on pourra découvrir et déguster

Le Dalalaïkiri (Rhum blanc plantation 3*, rhum agricole Rhum Rhum PMG, citron vert, curcuma, poivre vert, sucre)

Le Mejor (Calvados Drouin Sélection, fino sherry Valdespino, verjus, sucre)

Expérience 1 (Vodka Fair, cordial de fleurs de sureau, jus de citron jaune, basilic frais, citronnelle)

Cepagliato (Amer Dolin Suédois, vermouth Dolin rouge, liqueur Lune d'Abricot Merlet, champagne)

Merry Curry (Mescal Vida, porto Berry Bros tawny, jus de citron vert, sirop de curry maison)

Le Premier (Gin Plymouth, jus de citron jaune, céleri, mélange d'épices),...



Ainsi que des cocktails sans alcool comme le 17h59 (Fraises, jus de citron jaune, sauge, eau tonique) ou le Respectable (Menthe fraîche, jus de citron vert, sésame, soda fermenté au gingembre),... et une sélection de vins blancs, rosés, rouges.

Pour accompagner l'Expérimental Cocktail list, une carte « Food » a été spécialement conçue et proposera entre autre du Caviar d'Aubergines doucement fumées, de la charcuterie de Chavassieux, du Prosciutto Cotto Al Tartuffo,...



ZOOM SUR LES CREATEURS, ROMÉE DE GORIAINOFF & OLIVIER BON - L'EXPERIMENTAL GROUP

/ ROMÉE DE GORIAINOFF, le curieux insatiable



Infatigable voyageur, il sillonne les villes du monde entier pour y sonder l'air du temps. Une façon de se remettre toujours en question et de comprendre ce que veulent les gens, bien au-delà des tendances. Romée de Goriainoff est un intuitif de nature, ce passionné de philosophie et d'histoire de la pensée sait que les affaires doivent trouver le juste équilibre entre pragmatisme et utopie. Plutôt que de suivre la mode, il cherche à la devancer en créant des institutions, des lieux de vie et de plaisir soutenus par des principes très forts : la qualité des produits et du service.

/ OLIVIER BON, le sens du détail



Olivier Bon est un garçon mesuré et déterminé. Admirateur de Ian Shragar et autres self made men, il sait que le succès réserve son lot de mauvaises surprises et d'obstacles. C'est cette conscience de la fragilité des choses qu'il lui fait apprécier à sa juste mesure la reconnaissance apportée par la couverture du Financial Times parue en 2010. C'est aussi pourquoi il veille au moindre détail, de la qualité des produits proposés dans les adresses du groupe à la justesse des parti-pris graphiques. Rien ne lui apporte plus de satisfaction que de constater le plaisir de ses clients. Savoir qu'ils ont passé un bon moment dans l'un des établissements du groupe, voilà sa seule obsession.



Nouveaux rendez-vous qui vont vite devenir « the place to be » : Les « **Apéros EquipHotel** », auront lieu tous les soirs, **du 6 au 9 novembre, de 18h à 19h**, pour prolonger l'expérience du salon de façon conviviale et festive. Un programme « casual » :

/ Ambiance musicale

/ Des Bars dans chaque hall : pour offrir aux exposants et visiteurs un moment de détente et convivialité en fin de journée salon

Exposants et visiteurs pourront trinquer avec une nouvelle boisson à l'honneur chaque soir :

- Dimanche soir : le Rhum arrangé, avec Tricoche Spirit,
- Lundi soir : le Triple Sec, avec Combiar
- Mardi soir le Champagne, avec Nicolas Feuillate
- Mercredi soir : le Jus de Pomme Pétillant

NOUVEAUTÉ

EQUIPHOTEL PARIS - 6-10 NOV 2016

GLASS GALLERY, LES VERRES D'UNE SOIF SINGULIÈRE

/ PAVILLON 7.3

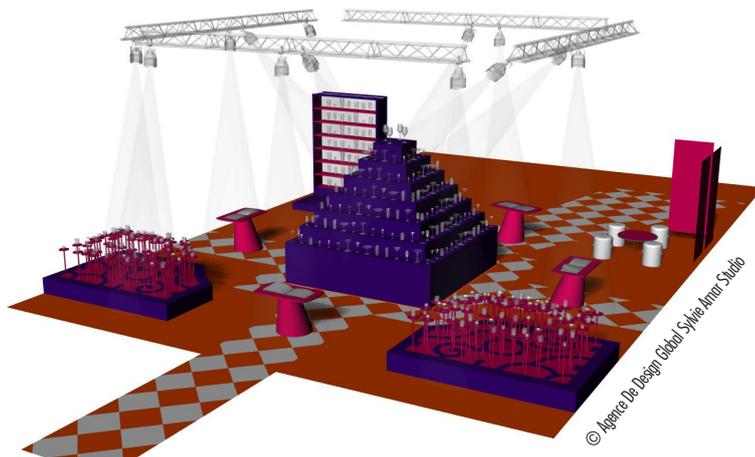
LA GLASS GALLERY, LE GRAAL DE LA BOISSON

Chaque boisson se sublime et se déguste comme un art. Sylvie Amar Studio mettra en scène dans la GLASS GALLERY une verrerie choisie autour de la bière, du whisky et des cocktails.

Pendant deux ans, Sylvie Amar a réalisé une veille à l'international pour décoder les mouvements qui influencent la consommation de boissons et identifier les concepts les plus innovants.

Trois tendances majeures seront présentées aux visiteurs du salon : les craft beer (bières artisanales), les cocktails et les whiskys. Tel un show room, l'Espace exposera plus de 300 modèles de verres dans une mise en scène spectaculaire :

- / 70 verres à bières formeront un totem géant aux contours du fameux demi,
- / 200 verres à cocktails seront présentés dans l'esprit festif d'une pièce montée ou d'une fontaine de verre,
- / 70 verres à whisky fleuriront tel un jardin en verrerie



Dans l'air du temps : tendance outdoor !

La contrainte fait souvent naître la créativité !

En réponse aux nouvelles normes qui bannissent les contenants en verre des événements outdoor, l'agence Sylvie Amar Studio présentera également différentes alternatives au travers d'une sélection de 50 verres en plastique adaptés à tous les types de restauration et de consommation mobile. 120m² seront dédiés à un moodboard vivant de tendances pour visualiser la cueillette de produits initiée par Sylvie Amar autour du monde de la verrerie. Cette réflexion prospective donnera lieu à un cahier de tendances disponible sur demande dès l'ouverture du salon.

ZOOM SUR LA CRÉATRICE :

SYLVIE AMAR - Agence De Design Global Sylvie Amar Studio



/ SYLVIE AMAR

Sylvie Amar est une créatrice passionnée, curieuse, délicate et exigeante. En 1997, elle crée son agence de design global, éponyme, afin de répondre à plusieurs attentes et besoins en Art de vivre, avec une spécialisation très particulière : l'hôtellerie-restauration.

En quelques années, son expertise et son style épuré et élégant lui ouvrent les portes des plus grands chefs cuisiniers. Ainsi de grands noms de la gastronomie française lui font confiance, comme Pierre Gagnaire, Olivier Rœllinger ou encore Jean-Michel Lorain, car elle connaît parfaitement la complexité de l'hôtellerie-restauration ainsi que la précision des solutions à apporter.

Aujourd'hui, son approche globale et son expérience lui permettent d'apporter des idées créatives et des solutions innovantes à divers projets : comme par exemple de nouveaux services pour des porcelainiers ou verriers de renom, designer des fours professionnels, créer des packagings ou bien encore imaginer et développer clé en main de nouveaux concepts de restauration.



EQUIPHOTEL CRÉE SIGNATURE

.....
**Une offre unique dédiée
aux prescripteurs**

SIGNATURE /

PAVILLON 3

SIGNATURE

/ PAVILLON 3

Pour la première fois, **EquipHotel** dévoilera SIGNATURE pour accueillir et présenter dans un espace unique une sélection de marques de mobilier et d'éditeurs de tissus. Une offre pointue, haut-de-gamme, dédiée aux prescripteurs.

UN ESPACE ASPIRATIONNEL DE GRIFFES DECO POUR S'INSPIRER

« SIGNATURE s'est imposé naturellement **pour répondre à une tendance forte de marché de montée en gamme et surtout de personnalisation des établissements** qu'ils soient des hôtels ou des restaurants. Tous les professionnels, et en particulier les prescripteurs, pourront découvrir sur ce nouvel espace plus d'une trentaine de griffes de décoration pour se singulariser, se différencier ... avec audace et toujours en cohérence avec leurs attentes » Corinne Menegaux, Directrice du salon **EquipHotel**.

Si aujourd'hui, les hôtels et les restaurants sont de véritables pygmalions de tendances déco pour les clients, c'est parce que chaque établissement incarne son propre univers, la personnalité d'un chef ou encore l'âme d'un hôtel. Se différencier, être unique tels sont les enjeux des professionnels pour émerger. L'espace SIGNATURE surlignera autour de 4 grands thèmes toute la palette inédite d'offres et de mises en scène spécialement destinée aux architectes et décorateurs mais également aux propriétaires d'établissement.

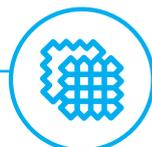
LES « SIGNATURES » ONT REPONDU PRESENTES POUR N'EN FORMER QU'UNE !

EquipHotel souhaitait répondre à la demande croissante des prescripteurs de trouver **une offre ciblée et facilement identifiable sur le salon**, afin d'optimiser leur recherche produits. Née d'une initiative commune d'**EquipHotel** et des éditeurs de tissus, SIGNATURE proposera donc une offre spécifique pour le marché de la prescription et de l'hôtellerie indépendante. **Plus de trente très belles marques** seront présentes sur SIGNATURE : des éditeurs de tissus et des marques de mobilier, alliant **qualité, savoir-faire et expertise**, de la conception à la réalisation de **projets de décoration pour le marché du contract**.



LES MARQUES MOBILIER PRÉSENTES SUR SIGNATURE

ALKI
ANGELO
ATELIER BM PRODUCTION
ATEMA
DASRAS
HMD INTERIORS
LA MANUFACTURE DU DESIGN
LABEL EDITIONS
LES GAMBETTES
LES PIEDS SUR LA TABLE
LORRAINE TERRE DE LUXE
MARINE PEYRE QUISO
SAREZE
SIEGES PERROUIN
TABISSO
TEMPS LIBRE
VINCENT SHEPPARD
Z-EDITIONS



LES ÉDITEURS DE TISSUS PRÉSENTS SUR SIGNATURE

ARTE FRANCE
BISSON BRUNEEL
CHARLES BURGER
CREATIONS METAPHORES
DEDAR
ELITIS
LELIEVRE
JD STARON BY LDH
LES MANUFACTURES CATR
PASSEMENTERIE DE L'ILE-DE-FRANCE
ROMO CONTRACTS
RUBELLI
SILENT GLISS

LES TENDANCES DE STELLA CADENTE



Stella Cadente orchestrera la mise en scène de **4 tendances, illustrées par sa propre sélection de créations parmi les marques présentes** sur SIGNATURE, qu'elle traitera comme un moodboard d'ambiances, de matières et de couleurs très lifestyle.

« *SIGNATURE va réunir toutes les belles créativité pour les transformer en source d'inspirations et d'informations pour le visiteur et répondre ainsi de façon pragmatique à sa question : comment je vais positionner mon lieu tout en restant ancré dans la tendance et la modernité ?* » **Stella Cadente**

/ Tendance "Fifty Brésil"

La tendance Urban Jungle ! L'atmosphère y est tropicale, luxuriante, laissant planer une joie de vivre. Les imprimés exotiques, les fibres végétales et les camaïeux de vert viennent réveiller le design chic en noir et blanc des années 50. So fresh ! Le ton est donné à une ambiance chaleureuse et pleine d'énergie.



/ Tendance "Rubis Velvet"

L'effet du velours est exponentiel en fonction de sa présence dans une pièce. Associé au rouge, il se fait chaleureux et théâtralement mystérieux, il embarque dans un univers très « cocotte » fin 19ème siècle - début 20ème siècle. Il joue avec tous les codes du design contemporain et se marie aux formes du répertoire classique.

Ici, on aime l'exubérance parfois étouffante du boudoir, avec ses velours rouge carmin à foison et ses jeux de lumière grâce aux bougies.

/ Tendance "Luxury Gold"

Les métaux brillent de mille feux dans la déco !

Argent, doré, bronze, laiton et surtout, la vedette du métallique : le cuivre.

Des ors patinés et des ocres inspirés des années 70 reviennent en force dans une signature de luxe où les motifs ors, blancs, ocres et oranges s'expriment et se mélangent dans un graphisme résolument très contemporain.



/ Tendance "Brooklyn"

C'est le mélange entre l'industriel et l'atelier d'artiste !

Une tendance émergente qui est née à Brooklyn, elle pourrait être qualifiée de « non décoration » alors qu'elle est extrêmement sophistiquée et travaillée. Différents styles cohabitent et rivalisent de popularité qu'ils soient sous forme de motifs géométriques, béton ou encore en imitation de matières.

« Ce qui a été identifié dans les nouveautés pour 2016, c'est le look « usé », c'est-à-dire la vraisemblance des effets de bois, de cuir, de pierre ou de ciment vieilli par le temps ».



Au Programme sur SIGNATURE

Le Palmarès de L'Ameublement Français Contract 2016

DIMANCHE 6 NOVEMBRE / À 17H30

Lumière sur les aménagements d'espaces contract les plus réussis de ces deux dernières années, grâce à la remise de prix du Palmarès L'Ameublement Français Contract 2016 sur **EquipHotel** !

Organisé par l'Ameublement Français, ce classement récompense les aménagements d'espaces de vie collectifs intérieurs et extérieurs dans plusieurs catégories :

- / Cafés, brasseries
- / Hôtels 1 à 3 étoiles
- / Hôtels 4 étoiles et plus
- / Restaurants
- / Résidences touristiques (chambres d'hôtes, campings,...)
- / Espaces collectifs (locaux d'entreprises, amphithéâtres, salles de réunion,...)
- / Etablissements du « Monde de la nuit » (clubs, bars,...)
- / Autres espaces de vie collectifs (spas, lieu scolaire,...).

Réalisés en France ou à l'étranger, les projets doivent avoir été achevés dans les 2 ans qui précèdent l'annonce des résultats (soit de décembre 2014 à novembre 2016).

Un seul mot d'ordre : collaboration ! L'élément primordial permettant le bon déroulement du projet entre les 3 acteurs : le maître d'ouvrage (gérant de l'établissement), le maître d'œuvre (architecte, architecte d'intérieur ou designer), et l'industriel, l'éditeur ou l'agenceur de l'ameublement adhérent de l'Ameublement Français.

Le jury du Palmarès Contract de l'Ameublement Français s'est réuni le 28 juin et a choisi dans les dossiers reçus la vingtaine de dossiers qui formera la sélection officielle du Palmarès pour recevoir un trophée le 6 novembre sur l'espace Signature.

Des lieux prestigieux, originaux, décalés seront au rendez-vous, avec toujours les caractéristiques de collaboration, de qualité et de valeur ajoutée.



Palmarès
**l'Ameublement
français**
Contract 2016

LES CAPSULES

.....

Des solutions concrètes aux problématiques d'actualité

« Les Capsules **EquipHotel** sont des rendez-vous devenus indissociables du salon. Elles donnent vie à des scénographies créées par nos partenaires pour répondre à des attentes ciblées comme l'accessibilité, le développement durable et les innovations technologiques, la prévention des risques professionnels ou encore le spa... Chaque espace est conçu comme un véritable carnet d'inspirations et de solutions pragmatiques mettant en perspective des leviers de business » **Corinne Menegaux**, Directrice du salon **EquipHotel**

Lieux d'inspirations, lieux de décodage de solutions, les Capsules sont les matrices de l'hôtellerie de demain pour transformer les contraintes en vraies sources de business pour les professionnels et, ce, au profit, plus que jamais, du bien-être d'une clientèle plurielle (familiale, affaires, et autres). **Senses ROOM** donnera aux propriétaires d'établissements tous les arguments d'une plus-value grâce à des chambres convertibles intégrant les normes de conception universelle. La Capsule SPA déploiera un large programme d'échanges, de conférences tout au long duquel les professionnels partageront leur vision et leurs best practices sur le bien-être dans l'hôtellerie. Démontrer que 2 mondes souvent opposés peuvent cohabiter, celui du bien-être du client et celui du confort de travail du salarié : c'est possible et ce sera présenté sur l'**ERGO ROOM** ! La Capsule **ORIGINE** remettra au cœur de la chambre ses 3 fondamentaux pour un espace économe, ressourçant, bio-sourcé sans oublier d'y adjoindre la salle de bains en salle de biens.

/ LES CAPSULES SE DÉVOILENT

La Senses ROOM : accessibilité & conception universelle

La Capsule SPA : spa & bien-être

La Capsule ORIGINE : développement durable & innovations technologiques

L'ERGO ROOM : prévention des risques & ergonomie

ACCESSIBILITÉ & CONCEPTION UNIVERSELLE SUR LA SENSES ROOM

/ PAVILLON 3



« La Senses ROOM est une chambre XXL ou une suite pour tous qui illustre l'intérêt et la plus-value pour un hôtelier d'avoir des chambres équipées et adaptées aux personnes en situation de tout type d'handicap et aux familles qui désirent partager leurs chambres, le temps de leur séjour avec leurs enfants, tout en intégrant les normes de la **conception universelle** ».

Un challenge relevé avec maestria par Francis van de Walle - spécialiste de l'hôtellerie de luxe et **concepteur de la Senses ROOM**, accompagné de ses quatre complices.



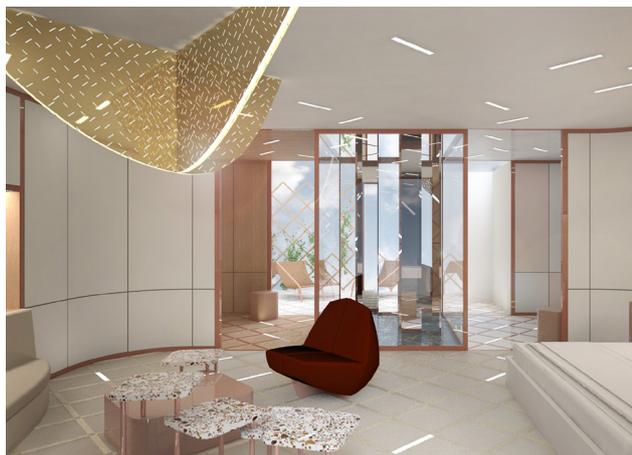
Qui dit nouveau concept, dit une nouvelle équipe :

/ **Antonia Maggiar**, Chef d'orchestre. Diplômée de l'école hôtelière de Lausanne, elle apporte son expertise et son souci du détail au décor de la nouvelle Senses Room.

/ **Régis Botta**, architecte DPLG. Il travaille dans la rigueur extrême, une obligation pour réussir un tel projet.

/ **Thierry Dalcant**, paysagiste, apporte sa connaissance des plantes aromatiques. Il est le créateur d'une terrasse olfactive....

/ **Laurent Monestié**, l'expert en accessibilité



La Senses ROOM, version 2016, s'agrandit et prend la forme d'une « suite » de 72 m².

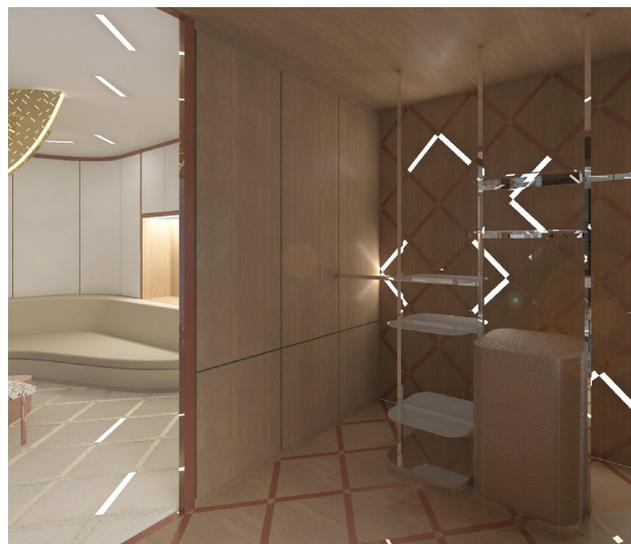
« Les 5 sens » seront le thème de cette année et feront vibrer 5 pièces additionnelles pour constituer une seule suite :

- / Une zone à vivre
- / Des pièces d'eau, salle de bain et douche
- / Une zone de bien-être avec un dressing ouvert et un coin sport
- / La terrasse avec des herbes aromatiques
- / Le patio central, l'émeraude

Elle sera le parfait reflet des standards des hôtels de haut standing ou palaces internationaux, dignes de ce nom... tout en déployant les nouvelles technologies, les matériaux les plus nobles et l'interminable palette d'éveil des sens dont seul Francis van de Walle a le secret !

Cinq jours de salon, cinq sens, cinq handicaps, cinq symboles du Feng Shui, mais surtout cinq animations qui vont surprendre les visiteurs... allant jusqu'à proposer la possibilité de visiter la suite en situation de handicap pour mieux en percevoir les besoins.

« Ce n'est pas une expérience que nous vous proposons mais une somme d'expériences additionnelles. Cinq jours, cinq animations par jour... Comme les 5 sens. Mettre en valeur, l'ouïe, la vue, l'olfactif, le touché et la mobilité. De quoi vivre de nouvelles sensations. Dès votre accueil, vous allez découvrir que l'on peut proposer un autre regard de la fameuse chambre « PMR » dont personne ne veut, et dont tous les hôtels doivent être équipés, à hauteur de 5% de leurs chambres. Celles qui sont en général laides et inhospitalières... Nous voulons les rendre humaines et plus attractives autour du Design for All et du confort des nouvelles technologies. » explique Francis van de Walle



La Senses ROOM promet de nous surprendre et accueillera chaque jour :

- / Une exposition de photos en lien avec le monde du handicap
- / Des marraines et parrains pour chaque handicap...
- / De la luminothérapie, de la chromothérapie, de la musicothérapie
- / Du bien-être avec une mini salle de fitness accessible à tous, tous les matins
- / Les chefs qui viendront y chercher des plantes aromatiques pour garnir les plats du Resto des Chefs...
- / Un housekeeping, réalisé par une gouvernante d'un grand hôtel parisien
- / Une conciergerie professionnelle....

Et enfin de grandes marques accompagneront la Senses ROOM, comme Corian de Dupont de Nemours, Zucchetti en robinetterie, RKF pour le linge de maison ou Dedar pour les tissus et revêtements de murs.

SPA & BIEN-ÊTRE SUR LA CAPSULE SPA

/ PAVILLON 4



« La Capsule SPA, c'est surtout et avant tout un état d'esprit, celui d'un échange autour de sujets opérationnels, avec des directeurs généraux, des spas managers, des consultants et architectes, qui amènent chacun leur expertise et leur point de vue sans concession... Ces tables rondes » sont autant de coaching qui permettront aux visiteurs de trouver des conseils personnalisés des meilleurs experts du secteur bien-être mais aussi de découvrir les nouveautés qui comptent grâce au Pavillon Spa by EMOTION SPA » **Isabelle Charrier**, Fondatrice et Directrice d'EMOTION SPA Magazine.

Pour la 4ème édition, Isabelle Charrier donne rendez-vous sur la Capsule Spa avec un **programme de conférences** riche, pragmatique et prospectif sur le business du SPA : évolution du marché, architecture, management, rentabilité, études inédites...

Directeurs généraux d'hôtels, spas managers, consultants de référence et architectes échangeront durant 5 jours pour donner leur **vision et leurs best practices sur le bien-être d'aujourd'hui et de demain** dans le domaine de l'hôtellerie.



Et aussi de nouveaux thèmes proposés cette année par Isabelle Charrier : **des business cases pour aider les porteurs de projets à concevoir un projet Spa gagnant** : présentation de projets spas à 360°, depuis l'étude de faisabilité jusqu'à la réalisation finale en passant par toutes les étapes, et en présence des différents acteurs des projets : architectes, propriétaires, directeurs généraux, spa managers...



Parmi les temps forts de cette édition 2016, la Capsule SPA présentera

/ DIMANCHE 6 NOVEMBRE sera dédié aux **1ère Assises de l'UNSM (Union Nationale des Spas Managers)** présidée par **Katia Schaffhauser**, Directrice du Spa du Peninsula Paris, en présence de spas managers prestigieuses qui viennent d'univers multiples : Spalaces, Thalasso, Day Spa, pour donner une vision globale de c'est que le métier de spa manager aujourd'hui et... demain ! Trois thèmes seront développés durant cette journée : Etre Spa Manager aujourd'hui – Motiver et fidéliser son équipe – Les clés du cross selling dans le Spa.

/ LUNDI 7 NOVEMBRE

- **Destination Bien-être et Spas en France**, les attentes clientèle et les stratégies de développement, avec la présence exceptionnelle de Christian MANTEI, Directeur Général d'Atout France.
- **Les Attentes de la clientèle étrangère en Spa**, une étude exclusive réalisée par SRHC Hospitality Consulting, en partenariat avec le Cluster Bien-être Atout France, dont les résultats seront présentés en avant-première sur EquipHotel.

/ MERCREDI 9 NOVEMBRE le Baromètre du Spa et du Bien-être, une étude exclusive réalisée en partenariat entre Isabelle Charrier d'EMOTION SPA et Stéphanie Rychembusch, directrice de SRHC Hospitality Consulting.

Au Programme

/ DIMANCHE 6 NOVEMBRE

1^{ère} Assises de l'UNSM (Union Nationale des Spas Managers)

DE 11H À 12H30 : ETRE SPA MANAGER AUJOURD'HUI

Le métier de spa manager a beaucoup évolué ces dernières années avec des périmètres bien distincts selon les tailles des établissements. Dénominateur commun cependant, le spa manager se doit de gérer un spa comme un véritable centre de profits. Etat des lieux du métier, de son évolution, du statut et du rôle du spa manager selon la taille du spa, des critères de recrutement et conseils aux futurs spa managers

DE 14H30 À 15H45 : MOTIVER ET FIDELISER SON EQUIPE

Dans le secteur du bien-être, on enregistre un turn-over de 40% du personnel et un absentéisme important. La formation des équipes représente un investissement important pour le bon fonctionnement du spa, il est donc fondamental de savoir motiver et fidéliser son équipe. Et qui dit regain d'intérêt, dit regain de productivité ; Eclairages et conseils sur : Comment constituer une équipe, où et comment recruter ? Le rôle de la formation continue - Les raisons du turn over et de l'absentéisme - Comment retenir ses meilleurs éléments ? Comment motiver son équipe ? Améliorer le bien-être des praticiens.

DE 16H00 À 17H30 : LES CLES DU CROSS SELLING DANS LE SPA

Bien que 90% des clients choisissent aujourd'hui un hôtel parce qu'il y a un spa, ils sont seulement entre 5% à 30% pour les meilleurs à descendre de leur chambre pour aller profiter de ce service. Pour augmenter ce taux de captage, le cross-selling est donc essentiel de la part du spa comme des équipes de réservation de l'hôtel. Tour d'horizon au travers d'exemples concrets de stratégies de cross selling gagnantes.



/ LUNDI 7 NOVEMBRE

DE 11H À 12H30 : DESTINATION BIEN-ÊTRE ET SPAS EN FRANCE, LES ATTENTES CLIENTÈLE

La recherche du bien-être représente une tendance de fond qui ne fera que s'accroître dans le futur avec le vieillissement des populations et l'accès au voyage de millions de consommateurs à l'échelle mondiale. La France grâce à la richesse de son offre a indéniablement des atouts majeurs pour capter cette croissance internationale. Ceci exigera de poursuivre la montée en qualité et en innovations et d'accélérer les processus d'internationalisation. Dans cette table ronde, nous allons faire le point sur l'offre de Spas dans les hébergements touristiques en France, expliquer les différentes clientèles de nos marchés et la nécessité de partir de leurs attentes pour construire des offres innovantes et qui répondent à des besoins de plus en plus différenciés.

DE 14H30 À 15H45 : EXCLUSIF, LES ATTENTES DE LA CLIENTÈLE ÉTRANGÈRE

Les Spas français accueillent en moyenne près d'un quart de clients d'origine étrangère, un chiffre qui pourrait fortement s'accroître dans les années à venir sous l'impulsion de la croissance touristique. Le cabinet SRHC Hospitality Consulting a mené une étude exclusive, en collaboration avec le Clsuter Bien-être Atout France et EMOTION SPA Magazine, sur les attentes de la clientèle étrangère dans le domaine du Spa, selon leurs particularités culturelles. Grâce aux tendances observées en matière de consommation des clients étrangers, cette Table Ronde va permettre de guider les exploitants, les Spa Managers ou les porteurs de projet dans l'élaboration de leurs offres et de leurs standards d'accueil. Car ces particularités culturelles ont des implications à la fois sur l'offre de soins, l'architecture, le choix des équipements et l'implantation des infrastructures, les standards d'accueil délivrés dans le Spa, le recrutement du personnel, et bien sûr ses modes de commercialisation, etc

**DE 16H00 À 17H30 : BUSINESS CASE :
ATTIRER LA CLIENTÈLE DE PROXIMITÉ, UN ENJEU STRATÉGIQUE DE DÉVELOPPEMENT**

Le choix pour un hôtelier d'ouvrir son spa à une clientèle extérieure est souvent basé sur la nécessité d'assurer un chiffre d'affaires complémentaire pour atteindre ses objectifs de rentabilité et assurer la couverture des charges fixes de l'établissement. Selon l'envergure et la configuration du projet, la clientèle locale peut devenir une des principales cibles. Pour ouvrir son spa à la clientèle extérieure, il faut identifier toutes les incidences sur l'exploitation, tant du spa que de l'hôtel, vérifier la faisabilité et mettre en place les procédures et équipements qui permettront une cohabitation sereine des deux clientèles. Revue de détails des best practices avec 3 exploitantes aux spas très différents mais dont la part de clientèle externe est un élément important pour leur activité !

/ MARDI 8 NOVEMBRE

DE 11H À 12H30 : COMMENT CRÉER UN SPA RENTABLE ?

Beaucoup trop d'exploitants et de porteurs de projets se posent encore des questions sur la rentabilité d'un spa. Au cours de cette table ronde, nous vous exposerons pourquoi certains spas sont rentables et d'autres pas, les erreurs à éviter et les étapes incontournables pour que votre spa soit réellement rentable en partant de l'étude de marché par la conception spa, les équipements qui marchent, sans oublier les fondamentaux pour une gestion efficace.

DE 14H30 À 15H45 : LA PRÉVENTION SANTÉ, LE NOUVEAU LEVIER BUSINESS DU BIEN-ÊTRE !

En quelques années nous sommes passés d'un devoir de beauté à un devoir de santé. Il y a donc un véritable éveil de conscience sur la nécessité d'entretien de sa personne, de prise en charge de sa santé qui a lieu parmi le public. En 10 ans, la montée des médecines complémentaires partout en Europe face à l'allopathie en témoigne grandement. Selon l'OMS, en 2020, la 1ère dépense sera consacrée à la prévention santé. Plusieurs Destination Spas sont devenus emblématiques du sujet : Kamalaya, Chiva Som, Miraval, Rancho La Puerta, Golden Door, etc. En France, des précurseurs comme le Spa Source la Roche Posay ont initié cette tendance de fond, mais aussi Alliance Pornic avec son Espace Capital Santé ou plus récemment le Molitor avec ses cures urbaines. Tour d'horizon de 3 approches en prévention santé réalisables dans le spa.

DE 16H00 À 17H30 : BUSINESS CASE : CRÉER UN SPA DANS UN HÔTEL 4* ? LE CASTEL MAINTENON

Avec sa proximité de l'Île-de-France et son cadre verdoyant, l'Eure-et-Loir développe depuis quelques années son parc hôtelier avec une nette montée en gamme, puisque l'on y compte aujourd'hui 5 hôtels 4*, depuis l'ouverture en juin du Castel Maintenon Hotel Golf & Spa, à côté du célèbre château. Ce projet de 15 millions d'euros a été porté par des investisseurs privés, dont le très connu Jean-Marc de Margerie, qui a débuté sa carrière au Martinez à Cannes, puis à l'Hôtel du Louvres avant de diriger le Lutetia et le Concorde Lafayette. Le Castel abrite également un Spa de 600 m² dont la gestion a été confiée à Amat Health & Beauty. Un projet riche en expériences qui intéressera autant les exploitants que les porteurs de projets.

/ MERCREDI 9 NOVEMBRE

DE 11H À 12H30 : EXCLUSIF, LE BAROMÈTRE DU SPA 2016

En avant-première, EMOTION SPA Magazine en partenariat avec SRHC Hospitality Consulting vous dévoilera le baromètre de l'économie et des tendances Spa. Au programme : évolution du marché, les résultats d'exploitation, le profiling client, les soins les plus demandés et plus encore. Incontournable pour tout savoir sur le Spa que l'on soit porteur de projets, exploitant ou fournisseur.

DE 14H30 À 15H45 : LES PRINCIPAUX RATIOS DES SPAS HÔTELIERS FRANÇAIS

Ces dernières années, on a assisté à une progression marquée du chiffre d'affaires généré par les spas français présents dans des hébergements marchands. Cependant, cette progression s'est accompagnée d'une hausse des charges d'exploitation, et notamment des frais de personnel, donc dans certains cas d'une diminution de la rentabilité. Entre les points de vigilance à observer, les facteurs clés de succès, les outils pour optimiser votre taux de remplissage, nos experts vous livreront les clés du succès, business case et chiffres à la clé.

**DE 16H00 À 17H30 : AVANT-PREMIÈRE BUSINESS CASE :
MMV SPA, OU COMMENT CRÉER UN VRAI CONCEPT SPA !**

Le groupe MMV (Mer Montagne Vacances), deuxième opérateur de l'hébergement alpin compte 21 établissements en montagne (14 hôtels-clubs et 7 résidences-clubs) entre Haute-Savoie, Savoie, Isère, Hautes-Alpes et Alpes-Maritimes. Le groupe est aussi présent sur le littoral, un peu en ville et à la campagne, avec 26 autres destinations. Au total, ce sont aujourd'hui 250 000 clients qui se répartissent dans les différents sites du groupe. MMV a intégré très tôt des spas dans son offre au travers du concept O PURE. Conscient de la nécessité de faire évoluer son offre spa, MMV nous présente en exclusivité son nouveau concept. Une source d'inspiration et une vision à 360°, de la conception jusqu'à la mise en œuvre du concept sur site.

/ JEUDI 10 NOVEMBRE :

DE 11H À 12H30 : LES ERREURS À ÉVITER POUR CONCEVOIR SON SPA ?

Le spa est devenu un passage obligatoire pour les hôteliers 4 et 5 * et un outil de différenciation pour les 3*. Point commun à ces investisseurs, quelle que soit la catégorie hôtelière, une somme de questions et de réflexions sur le secteur Spa : coût de la réalisation, rentabilité, qui va gérer, etc. Pour tenter d'y voir plus clair, nos experts vont vous présenter au travers de cas concrets, les erreurs récurrentes, comment bien choisir vos marques et équipements, les normes de sécurité et réglementaires, etc. Incontournable pour la faisabilité et la conception d'un projet Spa gagnant !

DE 14H30 À 15H45 : LES PROJETS QUI VONT DÉFINIR LE SPA DE DEMAIN

Et si le temps de cette table ronde, nous vous plongeons au cœur du Spa du futur, architectures sensorielles, parcours clients innovants, expériences immersives autour des cinq sens. Tour d'horizon avec trois intervenants visionnaires : une architecte aux multiples créations dans le monde entier, un expert du branding et design global qui a déjà réalisé les spas les plus innovants grâce à sa vision de trend sourceur et un marketeur sensoriel et neuromarketing. Pour avoir une longueur d'avance sur vos concurrents, cette table ronde sera le bouquet final de ces 5 jours intenses de conférences !

En partenariat avec

Le 1^{er} Média Partenaire des Professionnels Bien-Être et Beauté



A découvrir aussi du 6 au 10 novembre, le Pavillon Spa by EMOTION SPA, situé face à la Capsule SPA.

Un espace premium, entièrement conçu et pensé par EMOTION SPA, en partenariat avec FG Design, où les visiteurs pourront retrouver des marques qui n'exposent dans aucun autre salon de l'Hexagone, parmi lesquelles : Decléor, Carita, Phytomer, Skinceuticals, Anne Semonin, Thalgo, Payot, Thémaé, Biologique Recherche... mais aussi : E-Nymphéa-Collexion, Charme d'Orient, Too Fruit Hélène V et Iyashi Dôme.

DÉVELOPPEMENT DURABLE & INNOVATIONS TECHNOLOGIQUES SUR LA CAPSULE ORIGINE

/ PAVILLON 7.1



ORIGINE, la chambre économe en énergies, bio-sourcée et ressourçante

« Pourquoi ORIGINE ? Depuis plusieurs années la chambre et la salle de bain ont accueilli de nombreuses technologies et nous en avons oublié l'essentiel : le bien dormir ! L'idée était donc **de revenir aux sources**, en se recentrant sur le bien s'endormir et le bien se réveiller et au **bien-être de la personne en général**.

Pour cela, il y a des règles :

- Pour bien dormir, nous devons avoir la possibilité de dormir dans l'obscurité totale dans la chambre (sans aucune lumière extérieure sur les côtés des rideaux par exemple !).
- Pour s'endormir, les systèmes lumineux doivent s'atténuer pour préparer au sommeil et gommer tous les parasites lumineux (lumière liée aux appareils en veille) et suivre ainsi naturellement le soleil qui se couche.

- Et travailler la salle de bain pour qu'elle redevienne une salle de biens.

La chambre ORIGINE est conçue dans **une véritable approche innovante de développement durable**, de produits bio-sourcés en intégrant toutes les sources d'économie de consommation d'électricité et d'eau. Elle doit être également plurielle et s'adapter à tous les profils de clientèle qu'elle soit d'affaires ou familiale, en mutualisant les espaces pour qu'un plan par exemple se métamorphose en bureau, en coiffeuse ou bien en table de déjeuner.

Pensée à l'aube de 2020, ORIGINE se veut être un **cahier d'inspiration** pour tous les professionnels qui veulent investir pour leur business futur ».

Laurent Delporte, Delporte Hospitality.

CONSOMMER PEU D'ÉNERGIE.....



TECHNIQUES ET ÉQUIPEMENTS SOBRES EN ÉNERGIE, PANNEAU PHOTOVOLTAÏQUE, RÉCUPÉRATION DE CHALEUR, ÉCONOMISEUR D'EAU



Ce projet a donc pour ambition de concevoir un prototype de chambre d'hôtel et de salle de bain tel qu'il pourrait être à l'horizon 2020, en intégrant tous les critères de développement durable et les innovations technologiques.

L'enjeu est de démontrer aux professionnels du salon que tous les éléments présents dans l'aménagement de la chambre s'inscrivent bel et bien dans une approche intégrée de développement durable, tant à travers le choix des matériaux que dans le fonctionnement et la gestion des espaces.

/ Aménagement biorythmé : l'ambiance lumineuse et sonore se rythme en fonction des moments clefs de la journée (le réveil, le coucher, les repas...)

/ Mobilier modulable pour mutualiser les espaces et les fonctions de la chambre : le client a la liberté d'aménager ses propres espaces en fonction de ses envies

/ Techniques et équipements sobres en énergie : les consommations d'énergies de la chambre sont faibles (panneau photovoltaïque, économiseur d'eau, etc...)

/ Besoins vitaux garantis : bien dormir (éviter les lumières intempestives des voyants lumineux et obtenir le noir complet de la chambre), bénéficier pleinement de la lumière extérieure, eau purifiée, qualité de l'air...

/ Matériaux naturels : les matériaux utilisés sont tous issus de la nature

BÉNÉFICIER DES RESSOURCES NATURELLES.



PRÉFÉRER LES MATIÈRES NATURELLES

CAPTER L'ÉNERGIE SOLAIRE

UTILISER DES MATÉRIAUX BIO-SOURCÉS



VIVRE AU RYTHME DE LA JOURNÉE.....



LES AMBIANCES LUMINEUSES ET SONORES RYTHMENT LES MOMENTS CLEFS DE LA JOURNÉE



Laurent Delporte, expert français de l'hôtellerie de luxe, conseille et accompagne les hôteliers et les investisseurs dans leurs projets d'acquisition, de construction et/ou de rénovation d'hôtel.

Laurent Delporte a acquis cette connaissance de l'hôtellerie au sein de la direction d'hôtels puis en sa qualité de responsable marketing au sein du Groupe ACCOR. Il a été en charge de la stratégie développement durable pour la marque SOFITEL.

Digital influenceur reconnu sur l'hôtellerie de luxe, il anime une communauté de près de 50000 followers sur les réseaux sociaux (Linkedin, Facebook, Twitter, Instagram, Pinterest, viadéo ...) A l'occasion du salon EquipHotel, Laurent Delporte a pour ambition de fédérer les principaux acteurs du développement durable dans l'hôtellerie.

AW², l'agence internationale d'architecture et d'intérieurs et menée par Reda Amalou et Stéphanie Ledoux, architectes associés réalisera cette chambre conçue par DELPORTE HOSPITALITY. L'agence AW² aborde la conception de ses projets à travers une démarche bioclimatique qui lui permet de s'interroger et de se positionner très en amont sur la justesse de l'implantation dans le site, l'intelligence de l'enveloppe, la cohérence avec les ressources de l'environnement immédiat, l'optimisation du recours à l'énergie.



EQUIPHOTEL PARIS - 6-10 NOV 2016

PRÉVENTION DES RISQUES & ERGONOMIE SUR L'ERGO ROOM

ERGO
ROOM

/ PAVILLON 4

ERGO ROOM est née d'une rencontre entre Christophe Ballue, Contrôleur sécurité de la CRAMIF et sept entreprises françaises : 1 Check, Artalys, ATL Production, Concept Microfibre, Cyclovac, Fixacouette, Vapodil. Ces 7 sociétés partenaires s'unissent au sein d'ERGO ROOM pour proposer des produits innovants afin d'améliorer conditions de travail & qualité.



« L'ERGO ROOM est un espace voulu de réflexions et de solutions, pensé comme la synthèse entre deux mondes que l'on peut opposer - le bien-être du client et le confort de travail des salariés de l'établissement - et qui intègre bien évidemment le développement durable, et ce, toujours en regard d'un métier de service. Un point important a été remis au cœur de l'ERGO ROOM, au-delà du pilier de l'environnement, il y a le pilier humain, celui de l'énergie ou de la ressource humaine qui doit d'être protégé tout comme la nécessité de renforcer le pilier social de responsabilité. Apporter des satisfactions à ses clients tout comme à ses salariés ? C'est possible et c'est que va démontrer l'espace ERGO ROOM avec une mise en scène de solutions concrètes. » **Christophe Ballue**, Contrôleur sécurité de la CRAMIF

Face aux enjeux auxquels sont confrontés les professionnels de l'hôtellerie, il est nécessaire de remettre le collaborateur au centre des préoccupations pour faire de l'innovation sociale un axe de performance de l'entreprise conformément aux attentes d'une politique RSE.

Partir des problématiques pour imaginer l'avenir :

- / Comment réduire l'absentéisme pour assurer la qualité de service ?
- / Comment éviter l'inaptitude et maintenir la compétitivité de l'entreprise ?
- / Comment améliorer l'image de la profession pour faciliter le recrutement des collaborateurs ?
- / Comment éviter le turn-over et fidéliser les collaborateurs ?

Apporter des solutions dès aujourd'hui, telle sera la mission de l'ERGO ROOM, véritable espace de réflexion, un outil de dialogue et d'échanges avec l'ensemble des acteurs du secteur.

Cette Capsule a pour objectif de :

- / Promouvoir **la prévention des risques professionnels** comme facteur de développement pour les entreprises,
- / Faire connaître le réseau des entreprises qui innovent en prévention pour le secteur de l'hôtellerie,
- / Apporter des **réponses concrètes aux problématiques de réduction des TMS, de maintien dans l'emploi et de pénibilité,**
- / Renforcer le pilier social du développement durable.

Cette mise en commun des énergies, des expériences et des moyens donnera de la visibilité à un projet ambitieux, celui de **remettre l'humain au centre du travail.**



SOUS LE SIGNE DE L'EXCELLENCE PRODUIT

TRANSGOURMET



/ PAVILLON 4

A la découverte de l'« Espace T » par Transgourmet, 5000 m² d'innovations et de connaissances à partager !

Pour la 4e édition consécutive, Transgourmet, fournisseur référent pour les professionnels de la restauration et de l'hôtellerie, participe activement au salon **EquipHotel** et rassemble ses partenaires dans son village alimentaire. A l'entrée du Pavillon 7.3, **Transgourmet dévoile son nouvel Espace T** qui rassemble plus de 85 exposants et plus de 300 marques du marché alimentaire.

Les axes forts déployés sur cette édition seront :

- / L'excellence et la qualité des produits : L'offre des produits frais, les démarches filières, les producteurs et les éleveurs mis à l'honneur, la nouvelle marque Transgourmet Origine, le Premium,...
- / L'avant-gardisme et le digital : Les services, les solutions, le Digital au service de la restauration

Curiosi-T, le food court de Transgourmet

Présentation de cinq espaces de restauration dans l'air du temps qui conjuguent solutions produits et démonstrations culinaires, proposées par Transgourmet et ses marques partenaires :

La Bistronomie by Transgourmet

Plats canaille et bistrot, mijotés, burgers, viandes, poissons filetés, déclinaisons de planches (fromages affinés, charcuterie française, espagnole, triperie, boudins...), finger food, tapas, rôtisserie, vins de la maison Vranken Pommery ...

La Trattoria by Transgourmet

Charcuteries et Fromages italiens, Antipasti, Viandes italiennes (osso buco, veau, carpaccio...), tout l'univers de la pizza et de la pasta, vins & alcools italiens, huiles, vinaigres, condiments, desserts, bruschetta & pains foccacia...

Le Coffee Shop by Transgourmet

Gamme cafés Segafredo, boissons chaudes, milkshake, softs premium, pains, l'univers du sandwich, bagels, wraps, quiches, tartes salées et sucrées, croques, desserts nomades, desserts US, desserts à partager, crèmerie à emporter, ingrédients pour salades, produits de revente individuels, emballages...

L'Hôtellerie by Transgourmet

Viennoiseries, pains, gâteaux, ovoproduits, les produits essentiels et différenciants du buffet petit déjeuner, céréales, miels et confitures, boissons chaudes, produits room service, produits d'accueil, produits d'hygiène pour la chambre et la salle...

La Collective by Transgourmet

L'ensemble des produits bruts et des produits services adaptés aux plans de menus de la restauration collective, l'offre bio, les produits « sans » (sans gluten, sans sel...), les produits pour la restauration de santé (texturants, enrichis en protéines, hydratants...), l'offre festive de fin d'année. Vous pourrez découvrir en outre une solution technologique innovante, qui facilite en quelques clics les approvisionnements et la constitution des plans de menus dans le respect de la maîtrise budgétaire en assurant la variété et la saisonnalité pour la plus grande satisfaction des convives dans la stricte application du GEMRCN.

Le food court accueille le visiteur dans sa découverte de Transgourmet et expose le meilleur de l'offre Transgourmet, de la démonstration et des dégustations non-stop, de l'exposition produits. Au sein de ces 5 univers métiers recréés, les équipes Transgourmet offre un accueil personnalisé et la découverte de l'éventail des solutions produits et services adaptés à chaque métier.

Au cœur du food court, tout au long du parcours de l'allée centrale de l'Espace T, cinq grandes tables d'hôtes pour accueillir les visiteurs, de nouveaux espaces réceptifs, avec des animations et des événements toute la journée : rencontres avec de grands chefs, déjeuners, dédicaces, échanges, happy hour... orchestrés par Transgourmet et les marques exposantes.

High-T, l'espace digital de Transgourmet

Un nouveau pôle pour cette édition 2016 tourné vers les solutions et services digitaux dédiés à la restauration.

L'espace « Transgourmet Solutions » : en avant-première, les visiteurs pourront découvrir la nouvelle offre de solutions facilitantes par Transgourmet pour ses clients restaurateurs !

Un catalogue de solutions au service de la performance de tout établissement : urgences du quotidien (livraison express, staffing de dernière minute), économies (package téléphonie, location de matériel), développement de son activité (développement de produits, formation, accompagnement digital). Des spécialistes vous accueilleront et s'intéresseront dans le détail aux solutions pertinentes et rentables pour votre établissement.

Le « Restaurant Digital » avec le collectif « La Brigade Digitale » : un lieu unique pour découvrir comment les innovations digitales peuvent permettre d'améliorer le parcours expérientiel des convives !

La Brigade Digitale est un collectif créé sous l'impulsion du Cabinet GIRA Conseil et de l'agence de Communication ComdRP et regroupant des experts intervenant d'ores et déjà dans l'écosystème de la restauration. La Brigade Digitale a intégralement repensé le parcours client expérientiel de manière à ce que chaque séquence de ce parcours soit digitalisée, certes, mais surtout pour que chacune de ces séquences apporte une nouvelle réponse aux tendances de consommation et propose une alternative innovante. Du choix du restaurant, à la réservation, en passant par la pré-commande, le pré-paiement sans oublier le menu interactif. Toutes ces étapes peuvent être totalement dématérialisées et pilotées d'un smartphone ou d'une tablette... sans pour autant dénaturer le métier de restaurateur. Un nouveau lieu d'expérience qui ouvre de nouveaux horizons à la restauration.

Événement EquipHotel : le salon sera l'occasion pour Transgourmet de dévoiler son application mobile smartphone de commande en ligne 24h/24 et en proposer le téléchargement !



Authentici-T, le gigantesque marché de Transgourmet

Sur 600 m², le Marché de Transgourmet offre une profusion de produits et de matières premières d'excellence pour répondre à tous les besoins des professionnels, aux exigences de qualité et de différenciation des restaurateurs. Tous les jours, au sein de l'espace, des experts de nos filières et des producteurs présentent principalement nos gammes de produits frais et les font déguster.

La Marée

Univers animé par les équipes Transgourmet Seafood en direct de Rungis

Produits : poissons entiers, coquillages, crustacés, poulpes & calamars, saurisserie, fumaisons, découpes poissons frais sur étal, banc d'écailler, vivier, gamme de poissons frais déjà filetés dans notre atelier de Rungis... Animations : filetage, ouverture coquillages, cuisson et dégustation...

La Boucherie

Univers animé par les équipes de Beauvallet et Transgourmet

Produits : viande Limousine et Aubrac pour la marque Transgourmet Origine, viandes maturées, bœuf de différentes races à viande, veau, agneau, porc du Pays Basque, tartare, carpaccio, triperie... Animations : quartiers suspendus en cave de maturation, désossage, découpe, parage, cuisson et dégustation...

Les Fruits & Légumes

Univers animé par les équipes Transgourmet Fruits & Légumes en direct de Rungis

Produits : fruits et légumes de saison, herbes & pousses, gammes locales Jardins de Pays et produits Transgourmet Origine... Animations : découpe/sculpture sur fruits, smoothies, salades de fruits, dégustations...

La Volaille

Univers animé par les équipes de LDC et Transgourmet

Produits : volailles d'exception (Bresse, chapons...), volailles Transgourmet Origine (Argoat, Géonpi, Prince de Bourgogne, Maine 100 jours), pintades, pigeons, Cailles, Lapins... Animations : découpe, emmaillotage, désossage, cuisson et dégustation...

Le Canard Gras du Sud-Ouest : *Univers animé par les équipes de Pierre Fossat et Transgourmet*

Produits : lobes Premium, confits, magrets, paletot, canard mulard entier, cœurs de canards, rillettes, haché, saucisse...

Animations : découpe, assaisonnements, cuisson et dégustation...

La Charcuterie : *Univers animé par les équipes de Transgourmet*

Produits : charcuteries Origine de Porc du Pays Basque, jambons & saucissons, terrines, charcuterie Premium, boudin, andouillettes, pâté en croûte, feuilletés, viandes fumées & choucroute...

Animations : découpe, cuisson, dégustation...

Les Fromages & la Crèmerie

Univers animé par les équipes de Transgourmet

Produits : fromages AOC sélection Marie Quatrehomme MOF fromager, fromages Transgourmet Origine, beurres, crèmes, œufs, yaourt, faisselles & fromage blanc...

Animations : découpe, barattage, fromages fourrés, associations/accords, dégustation, préparation de tartes flambées, ...

Ce marché frais est la traduction des convictions de Transgourmet et l'approche engagée sur les produits bruts, les produits frais, le déploiement de nouvelles marques propres, Transgourmet Premium et Transgourmet Origine ; comme de nouvelles sélections pointues telles que la Playlist Omnivore – Transgourmet.

Au cœur du marché frais, le Marché des producteurs par Transgourmet où chaque jour, une configuration différente permettra de réunir une vingtaine d'éleveurs, de riziculteurs, d'oléiculteurs, d'apiculteurs, de maraîchers, d'ostréiculteur, d'affineurs... Expositions produits, rencontres, programmation quotidienne de recettes et dégustations. Au sein de **la Cuisine du marché**, des chefs, des MOF, et les membres des chefs de la Transgourmet Académie travailleront des recettes et des associations autour de ces produits, en présence des producteurs présents.

Parmi les nombreux producteurs présents :

- **Peio Errecart** : vigneron à Saint Jean Pied de Port en Iroulegy et éleveur de porc du Pays Basque (viande fraîche, jambon Ibaiona, charcuteries...)
- **Hervé Diers** : représentant la maison JC DAVID à Boulogne-sur-Mer (fumaisons traditionnelles de harengs, de haddocks et de saumon)
- **Alain Valentini** : apiculteur à Vescovato, qui propose déjà ses miels d'exception à un grand nombre de palaces parisiens
- **Sébastien Pujol** : éleveur-gaveur de canards dans le Gers

Au cœur de ce grand marché, un espace inattendu : l'espace Revue T et playlist Transgourmet – Omnivore

Chaque jour carte blanche est donnée à un chef-auteur de la sphère Omnivore pour sélectionner, tester, cuisiner selon l'inspiration de l'instant les produits qui constitueront la Playlist Transgourmet-Omnivore 2017, les visiteurs seront invités à goûter les produits.

La rédaction de la Revue T, la revue Transgourmet cultivée par Omnivore s'installe hors les murs le temps de l'événement et réalise au contact du public un Hors-Série de 32 pages. Des chefs de belles tables créatives et audacieuses, des journalistes culinaires, des graphistes-maquettistes, des photographes culinaires, des producteurs... Un atelier qui bouillonne non-stop et convie le visiteur à assister, participer à cinq jours de truculence, de gourmandise, de rencontres et de créativité !



LE MARCHÉ EQUIPHOTEL

/ PAVILLON 7.3

NOUVEAUTÉ



Le Collège
Culinaire de France

Le dimanche 6 novembre « le Marché **EquipHotel** » proposera un espace dégustation qui mettra en avant des petits producteurs sélectionnés par le Collège Culinaire de France, et bénéficiant de l'appellation « Producteur Artisan de qualité ». Au programme : produits laitiers, charcuteries, volailles, condiments, eaux, pains et bien d'autres produits d'exception seront présentés par une vingtaine de producteurs artisans de qualité amoureux de leurs produits !





TRANSMISSION, CRÉATIVITE & ÉMULATION SUR EQUIPHOTEL !

.....

LE STUDIO DES CHEFS

LA GRANDE ARÈNE DES CONCOURS CULINAIRES

/ PAVILLON 7.3

Sponsors officiels du STUDIO DES CHEFS



En recherche d'émulations, de challenges à relever ou pour lancer un défi à ses pairs...

Du 6 au 10 novembre, chefs étoilés, jeunes chefs, apprentis, restaurateurs se donnent rendez-vous sur le Studio des Chefs pour se retrouver autour d'événements riches en créativité, en partage et en inspiration !

C'est aussi, l'arène où ces professionnels vont se défier et se surpasser à l'occasion de concours qui surlignent les dernières tendances de la restauration et l'excellence de la gastronomie et du service en salle !



Au Programme

Finale Internationale Les Chefs en Or

/ DIMANCHE 6 NOVEMBRE - JUSQU'À 13H : SÉLECTION APPRENTIS

/ LUNDI 7 NOVEMBRE - JUSQU'À 14H : SÉLECTION CHEFS



Les 6 et 7 novembre 2016, Transgourmet et ses partenaires, Chef®, LDC et Elle & Vire Professionnel, organisent la seconde édition internationale du concours Les Chefs en Or.

Depuis sa création en France en 2004, le concours culinaire Transgourmet est devenu un évènement de référence. Concours original et innovant, ancré dans des valeurs de tradition et d'excellence s'adressant à des cuisiniers désireux de démontrer leur créativité, leur technique et leur esprit de compétition.

Lors d'une épreuve en public, 7 candidats Chefs et 7 Apprentis venus de France, Allemagne, Autriche, Suisse, Roumanie, Pologne et Russie auront 3 heures pour réaliser une recette originale et la soumettre à l'appréciation des membres prestigieux du jury international, présidé par Thierry Marx, Chef Exécutif et Directeur de la Restauration au Mandarin Oriental, Paris (2 étoiles au Guide Michelin® pour le Sur Mesure par Thierry Marx).

Tous les candidats ont déjà rivalisé d'inventivité afin de présenter sur dossier une recette originale mettant en valeur les produits du thème qui leur est imposé. Ils auront chacun 3 heures pour prouver leur talent et leur technicité en réalisant leur recette en public et la soumettre à un jury international composé de professionnels.

Plus d'informations sur le concours et les candidats :

Site Transgourmet : <http://www.transgourmet.fr/grossiste-alimentaire/actualites-evenements/chefs-en-or-2016/presentation.html>

Trophée Masse

/ DIMANCHE 6 NOVEMBRE - 13H30



Concours autour d'un produit unique, le foie gras

Le Trophée MASSE est à la fois un concours très technique, reconnu par la profession, et une expression de la créativité des chefs.

Le salon **EquipHotel** accueillera la sélection Paris-Nord-Normandie de la 14ème édition du Trophée Masse, présidée par un président italien : Renato FAVARO et le directeur technique, Alain LE COSSEC (Institut Paul Bocuse).

Cuisine en Joute

/ LUNDI 7 NOVEMBRE - DE 14H30 À 20H



L'association Générations Cuisines et Cultures organisera le concours Cuisine en Joute rassemblant depuis plus de 10 ans, chefs cuisiniers (dont plusieurs Meilleurs Ouvriers de France et Chefs étoilés) et professionnels des métiers de bouche venus des quatre coins de France. L'idée de ce concours est de confronter, sur un laps de temps de 15 minutes, des élèves en cuisine et en salle sur des thèmes donnés à l'avance. Ce concours est rythmé par la musique et les nombreux supporters venus des différentes écoles participantes.

Trophée Delaveyne

/ MARDI 8 NOVEMBRE - DE 9H30 À 17H



Remporté en 2014 par Mathieu Desmarest, le Trophée Jean Delaveyne qui rend hommage au célèbre cuisinier-pâtissier, est un concours culinaire de haute volée, qui récompense la créativité et le professionnalisme d'un chef. Son niveau d'excellence n'est plus à prouver puisque le Trophée Jean Delaveyne est considéré par de nombreux professionnels parmi les plus grands trophées culinaires nationaux. Les candidats au titre du Trophée Jean Delaveyne 2016 formeront un binôme avec un apprenti de la filière arts culinaires, de la table et du service. Cette 12ème édition du Trophée Jean Delaveyne sera présidée par Stéphanie LE QUELLEC, chef des cuisines du Prince de Galles à Paris et propose un sujet qui éveillera la créativité des candidats.



JOURNÉE DES MÉTIERS DE LA SALLE

/ JEUDI 10 NOVEMBRE

NOUVEAUTÉ

Concours de service en salle Arcoroc- EquipHotel

DE 9H30 À 13H



EquipHotel organise un concours dédié aux métiers de la salle en partenariat avec Arc International, sur le thème : « Venez défendre la qualité de votre service ! » Accueil, écoute et service sont déterminants pour la satisfaction clients, quel que soit le style d'établissement. Créativité, savoir-faire et savoir-être, mais aussi esprit d'équipe et transmission seront les clés pour remporter ce concours, qui met l'humain à l'honneur.

Les métiers de service en salle sont sous les feux des projecteurs. Souvent peu valorisés, ils jouent pourtant un rôle primordial dans la vie d'un restaurant. Garants de l'image d'un établissement, ils doivent conjuguer savoir-faire et savoir-être pour instaurer une relation de qualité avec la clientèle et sont vecteurs de fidélisation et de valeur perçue. Véritables porte-paroles de l'établissement au quotidien auprès des clients, ces métiers sont le premier indicateur de

préférence par leur attention et leur écoute au besoin des clients.

Cinq binômes, composés du professionnel sélectionné et d'un élève Ferrandi, s'affronteront durant quatre épreuves avant la Finale. Transmettre le savoir-faire, travailler en équipe, des valeurs fondamentales qui constituent le cœur de ce concours. C'est cet esprit de partage qu'EquipHotel et Arcoroc souhaitent insuffler à cette première édition.

Des épreuves chronométrées, d'une grande intensité, qui imposeront aux candidats une parfaite maîtrise de leur stress. Pour répondre à un tel degré d'exigence, les candidats disposeront de produits d'une grande performance et d'une grande technicité, à la hauteur de leurs compétences. Arcoroc, la marque française référence des Arts de la table sur le marché de la restauration, accompagne les établissements du Food Service dans le monde entier.

Des épreuves qui retracent le parcours client

Plusieurs épreuves tout au long de la matinée du jeudi 10 novembre exposeront l'expérience d'un client dans un restaurant :

- Dressage, accueil et placement
- Présentation du menu, prise de commande
- Déroulement du service, gestion d'une situation particulière
- Addition et prise de congés

Chaque étape mettra en scène le savoir-faire, le savoir-être et l'expertise du professionnel du service en salle.

Laurent Chignon, Directeur Marketing Food Service d'Arcoroc et Chef&Sommelier, Sylvie Amar, designer spécialiste de la Gastronomie, Guillaume Van Der Haegen, Directeur des Restaurants Pierre Sang et Corinne Menegaux, Directrice de salon EquipHotel, seront parmi les 5 jurés professionnels, dont les autres noms seront bientôt dévoilés.

Présidé par Denis Courtiade, le célèbre Maître d'Hôtel français, Directeur de salle du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée et Président de l'association O'Service, le jury sera donc particulièrement attentif à la valeur apportée par le service en salle.

EquipHotel et Arcoroc encouragent ainsi les professionnels à démontrer leur qualité, aux côtés des élèves de l'Ecole française de Gastronomie Ferrandi, partenaire du concours.

Trophée René Lasserre
DE 13H À 17H

NOUVEAUTÉ

Mise en scène. Adresse. Dextérité. Voici les maîtres-mots du Trophée René Lasserre, un concours créé en 2014 pour valoriser le geste de service en salle, et en particulier la découpe, spécialité des maîtres d'hôtels français depuis plusieurs millénaires.

Dessert, poulet rôti, pains, saumon fumé, les candidats devront se tenir prêts pour les 4 épreuves organisées sous forme de joute :

- huit-quart : Découpe dessert orange
- demi-finale : Découpe poulet rôti
- petite finale : Découpe pains
- finale : Découpe saumon fumé

Le concours est géré par l'Association pour la Sauvegarde et la Promotion du Patrimoine des Arts de la table et du service à la Française, représentée par son Président, Gil Galasso, MOF Maître d'hôtel et champion du monde des Maîtres d'hôtels 2009. Francis Attrazic, représentant l'Association des Maîtres Restaurateurs, parrainera cette édition qui sera construite autour du thème : « La séduction du Maître d'hôtel envers le Chef cuisinier ».

Les huit candidats finalistes 2016 sont :

- Fodzuck Quentin** – Lycée professionnel « La Providence », Dieuze
- Brière Thomas** – Groupe FIM – Formation CCI Normandie, Agneau
- Elisalde Inaki** – Lycée hôtelier Biarritz Atlantique
- Devaux Romain** – CFA Saint Vincent de Paul, Pau
- Berthier Amélie** – CFA de la Côte Basque
- Siffert Charlotte** – Lycée hôtelier de Talence
- Truchy Benjamin** – Lycée hôtelier Vauban, Auxerre
- Desmoulin Antoine** – Ecole ESH, Paris



FLAIR BARTENDING : INITIATION, DEMO & COMPÉTITION SUR LE STUDIO FLAIR BY FLYBOTTLE



/ PAVILLON 7.3

Programme

/ DIMANCHE 6 NOVEMBRE

12H - 13H - 14H - 15H - 16H ET 17H

Démonstration de FLAIR BARTENDING par Jeffrey Verquin (triple champion de France) – en musique

12H 30 - 15 H 30 ET 17H 30 (30 MINUTES)

Initiation au FLAIR : par groupe de 3 personnes - inscriptions sur le stand Flybottle

/ LUNDI 7 NOVEMBRE

12H ET 13H : Démonstration de FLAIR

14H-17H : Première qualification du Championnat de France de Flair Bartending 2016

/ MARDI 8 NOVEMBRE

12H ET 13H : Démonstration de FLAIR

14H-17H : deuxième qualification du Championnat de France de Flair Bartending 2016

/ MERCREDI 9 NOVEMBRE

12 H ET 13 H : Démonstration de FLAIR

DÈS 14H : Finale du Championnat de France de Flair Bartending 2016

– annonce des résultats à 17h

/ JEUDI 10 NOVEMBRE

12H - 13H - 14H - 15H - 16H ET 17H :

Démonstration de FLAIR BARTENDING par Jeffrey Verquin (triple champion de France) – en musique

12H 30 - 15 H 30 ET 17H 30 (30 MINUTES) :

Initiation au FLAIR : par groupe de 3 personnes à - inscriptions sur le stand Flybottle





EQUIPHOTEL FÉDÈRE LA PROFESSION

.....

PLEINS FEUX SUR LES COLLECTIVITÉS !

/ MERCREDI 9 NOVEMBRE

EquipHotel dédie la journée du **mercredi 9 novembre** aux collectivités avec un concentré d'événements et de rendez-vous pour tout voir : Concours, parcours thématiques, le passeport « Vive la Cuisine Collective » du SYNEG.

/ **2 concours consacrés à la restauration collective** se tiendront également pour la première fois sur le Studio des Chefs

NOUVEAUTÉ

« Elles ont du Talent !
La restauration collective au féminin »
DE 9H30 À 11H30

Elles ont du Talent !
La restauration collective au féminin

Objectif du concours : la valorisation des métiers des femmes dans la restauration collective, en mettant en avant le savoir-faire pratique et/ou artistique d'agent de restauration du sexe féminin exclusivement, et leur permettre ainsi d'accéder à des postes plus qualifiés et avec plus de responsabilités. Le jury sera exclusivement féminin. 14 candidates concourront en binôme composée d'agents de restauration. Chaque binôme devra réaliser une entrée et un dessert de son choix dans un temps imparti. Concours organisé par Restau 'Co en partenariat avec le GOEES (Membre de Restau'Co, syndicat des employeurs de l'économie sociale).



Concours Gargantua
sélection régionale Paris Ile-de-France
DE 13H À 16H30

LE GARGANTUA

7 candidats franciliens issus de tous les secteurs de la restauration collective vont pouvoir, trois heures durant, concourir sur un thème en réalisant 1 plat et 1 dessert (le thème sera connu, 1 mois avant) Ce concours de référence unique sur son secteur, mis en œuvre par le réseau Restau'Co, illustre les bonnes pratiques de la restauration collective. Il s'adresse aux cuisiniers de toutes collectivités et de toutes régions. Evènement majeur, il mobilise fortement les acteurs du réseau sur toute la France. Le Gargantua permet en effet de démontrer l'exemplarité du respect de la réglementation et l'avance de RESTAU'CO sur bon nombre d'expertises de la restauration.



/ **Un parcours spécial Collectivités** mettra en avant toute l'offre « collectivités » présente sur le salon.

vive
la cuisine
collective

Le passeport « Vive la Cuisine Collective »

créé par le SYNEG pour une visite pro & ludique !

Les visiteurs pourront faire tamponner leurs passeports sur les stands lors de leur passage.

Les fabricants du SYNEG (*Syndicat national des constructeurs de l'équipement des grandes cuisines*) aiment la restauration collective. Ils fournissent les équipements indispensables à la préparation et à la distribution quotidienne des millions de repas servis aux convives des secteurs de la petite enfance, de l'enseignement, de la santé, des maisons de retraite, du milieu carcéral, des administrations et des entreprises. C'est pourquoi le SYNEG est heureux de s'associer au programme « spécial collectivités » d'EquipHotel et invite les visiteurs à découvrir sur les stands des fabricants l'offre et les innovations qui leur sont dédiées. Et pour mettre un peu de piquant dans leur parcours, le SYNEG crée le Passeport « Vive la cuisine collective » : 5 coups de tampons suffisent pour jouer et tenter de gagner une tablette Samsung Galaxy Tab A 9.7» 16 Go WiFi ou un autre lot mis en jeu.

Plus d'info sur : <https://syneg.org/eh16/>

- En partenariat avec EquipHotel, Promocuisines, la Rpf Cuisine pro, et Valo Resto Pro



Le Dîner Collectivités :

Le dîner sera réalisé par des chefs de la restauration collective : mercredi 9 novembre au RESTO DES CHEFS.

Les Assises Restau'Co - 50 ans du réseau

/ JEUDI 10 NOVEMBRE - PAVILLON 2.3

Restau'Co relance avec les Assises ce grand rendez-vous de la restauration collective et profite de l'opportunité du partenariat avec EquipHotel pour fêter également ses 50 ans et célébrer 50 ans de restauration collective.

A l'occasion de la fête des 50 ans du réseau, Restau'Co relance le rôle de **réflexion prospective du secteur** qui a été animé par le biais des Assises de la restauration collective pendant 10 ans. Cette journée comprendra un moment de réflexion :

/ sur l'avenir de la restauration collective

La restauration collective a été révolutionnée en 50 ans : nouvelles réglementation, invention de techniques, matériels haute-technologie, meilleure connaissance des besoins des personnes, ... Quelle restauration collective fabriquons-nous, que voulons-nous dans 20 ans ?

/ sur les enjeux du secteur

Enjeu environnemental : le volume d'achat du secteur a un impact sur les filières amont et le développement des territoires. Les démarches comme « Mon Restau Responsable » proposée avec la Fondation Nicolas Hulot permet de mesurer la progression des restaurants de l'approvisionnement à la gestion des déchets.

La présentation de ces mesures permettra de mieux comprendre les freins et généraliser les bonnes pratiques

Enjeu social : employant 200 000 salariés et une progression de 16 000 cuisiniers à embaucher en deux ans, les établissements doivent s'engager dans la professionnalisation des acteurs tout en favorisant la reconversion professionnelle et attirer un public plus varié et nombreux. Enfin la restauration collective est une mission de service public qui permet à tous, quelque soit ses revenus, d'avoir accès à un repas équilibré, varié et gouteux.

Enjeu santé : Par l'apprentissage de la diversité alimentaire, le repas en collectivité a un rôle d'éducation des convives de tout âge. Un rôle important de santé publique quand on sait qu'en France 32% des adultes sont en surpoids et 15% souffrent d'obésité. Avec 10 millions de personnes empruntant les restaurants de collectivité, ils sont un levier pour lutter contre l'augmentation des mauvaises pratiques alimentaires. En établissement hospitalier et maisons de retraite, les équipes de restauration doivent maîtriser le risque important de dénutrition qui touche plus de 100 000 personnes.



Au Programme

9H15 - OUVERTURE OFFICIELLE DES ASSISES

en présence de Stéphane LE FOLL, Ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt, Porte-Parole du Gouvernement,
Corinne MENEGAUX, Directrice du salon EquipHotel
Eric LEPECHEUR, président de Restau'co

10H - UN APPROVISIONNEMENT VERTUEUX POUR LA RESTAURATION DE DEMAIN

Intervenants : François MAUVAIS, DRIAAF
Laurent GRANDIN, INTERFEL

11H - COMMENT NOURRIR LES 40% D'EUROPÉENS QUI AURONT PLUS DE 60 ANS EN 2020 ?

Intervenants : Jean TERMENS, Udihr
Monique FERRY, Médecin en gériatrie et chercheur
Philippe VERGER, Directeur pôle gérontologique du CHU Limoges

14H - LES DÉFIS DE LA FORMATION POUR DES MÉTIERS QUI ÉVOLUENT

Intervenants : Thierry MARX, Cuisine Mode d'Emploi(s)
Michel LUGNIER, Education Nationale
Joëlle GUYOT DGER
Céline FABRE, DRH Domusvi

15H - REGARD DE GRANDS TÉMOINS

Raphaël HAUMONT, chercheur
Nicolas HULOT, FNH

15H30 - RETOUR SUR 50 ANS DE RÉSEAU

Clôture avec un cocktail d'anniversaire

Journée animée par Pascal BERTHELOT, journaliste et agriculteur.

LES CONVENTIONS

/ PAVILLON 2.3

EquipHotel réunit tous les grands acteurs institutionnels - syndicats, associations, ... – et groupes du secteur de l'hôtellerie-restauration et accueillera les conventions sur un nouvel espace prévu spécialement :

la Convention Area (Pavillon 2.3)

/ L'Assemblée Générale du Collège Culinaire

LUNDI 7 NOVEMBRE À 9H30

réunissant 500 chefs étoilés, restaurateurs et producteurs

/ Châteaux & Hôtels Collection

LUNDI 7 NOVEMBRE À 14H

Convention annuelle de Châteaux & Hôtels Collection qui rassemblera les 500 établissements adhérents.

/ Symposium BLLA

MERCREDI 9 NOVEMBRE

Le BLLA, Boutique & Lifestyle Lodging Association, est le porte-parole international de plus de 750 boutiques-hôtels indépendants. A l'occasion d'**EquipHotel** 2016, l'association va réunir pour la première fois en Europe ses membres dans le cadre d'un symposium international.

/ Assises Restau'co

JEUDI 10 NOVEMBRE

Détails du programme p.63

Et aussi :

/ Les 1ères Assises de l'UNSM

LE DIMANCHE 6 NOVEMBRE 2016

se tiendront aussi sur la Capsule Spa, les 1ères Assises de l'UNSM (Union Nationale des Spas Managers) présidée par Katia Schaffhauser, Directrice du Spa du Peninsula Paris.

Détails du programme p.43



BUSINESS & MATCHMAKING SUR EQUIPHOTEL ET TOUTE L'ANNÉE...

.....

LES VENTES PRIVÉES EQUIPHOTEL

Dans le cadre des Ventes Privées **EquipHotel**, les exposants proposeront aux visiteurs des produits d'exposition à tarif préférentiel, le jeudi 10 novembre après-midi.

Les visiteurs auront la possibilité de repérer en amont de leur visite les produits mis en vente lors des Ventes Privées, grâce à un moteur de recherche sur le site internet www.equiphotel.com

Les produits Ventes Privées seront également facilement identifiables sur les stands, grâce à une signalétique spécifique.

VENTES PRIVEES /

MATCHMAKING

Une recommandation personnalisée pour rendre la visite du salon plus efficace et faciliter la mise en relation exposants / visiteurs.

EquipHotel propose un nouveau service aux visiteurs pour faciliter la préparation de leur visite et optimiser leur temps sur le salon : chaque visiteur pré-enregistré recevra une liste de recommandations d'exposants en amont du salon. Les suggestions d'exposants seront adaptées selon le profil de chaque visiteur et les produits qu'il recherche. Pour les professionnels, c'est l'opportunité de rencontrer les fournisseurs qui répondent à leurs problématiques et leurs projets d'achat.

EH360

..... Activateur de business

Parce que chaque année, de nouveaux projets d'investissement émergent en France et à l'international, dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, EquipHotel se devait de mettre en place des outils inédits de mise en relation business : EH360 et le Top Buyers Club.

EH360
BY EQUIP HOTEL

EquipHotel crée **EH360.net**, la première plateforme web de mise en relation à l'année entre les fournisseurs et les acheteurs du secteur CHR.

EH360 est LE nouveau site web simple et efficace pour mener à bien un projet, trouver rapidement un produit ou une solution et contacter les fournisseurs.

Les exposants d'EquipHotel peuvent référencer gratuitement toute l'année leur marque via une fiche fournisseur. Tous les acheteurs ont la possibilité de soumettre des projets et trouver des produits et des solutions adaptés à leurs besoins.

Une mise en relation est proposée en rapprochant les besoins des porteurs de projets et les offres des fournisseurs. Cette plateforme digitale permet également d'optimiser et de préparer les rendez-vous professionnels en amont du salon.

LE TOP BUYERS CLUB

Du digital à la concrétisation sur EquipHotel :

Pendant les 5 jours du salon, le Top Buyers Club proposera un accueil spécifique aux Top Buyers français et internationaux inscrits sur EH360, des investisseurs à haut potentiel d'achat à court/moyen terme, qu'ils soient :

- / Investisseurs hôteliers, restaurateurs
- / Distributeurs – Importateurs
- / Architectes – Décorateurs
- / Bureaux d'études spécialisés
- / Directeurs Généraux et Responsables Achats de chaînes d'hôtels haut-de-gamme

Un programme leur sera dédié et rythmé autour de visites guidées gratuites et en anglais d'hôtels emblématiques et tendances à Paris, du STUDIO16 et de rencontres networking chaque jour sur le salon.

Et enfin, en amont du salon, la plateforme EH360 leur sera ouverte pour optimiser leurs contacts business, favoriser la mise en relation et faciliter la prise de rendez-vous avec les exposants.

250 VIP Top Buyers seront pris en charge dans le cadre de leur venue sur EquipHotel.

Les élèves de l'école FERRIERES assureront l'accueil des visiteurs professionnels internationaux sur le salon **EQUIPHOTEL**: Top Buyers Club, délégations internationales, visiteurs internationaux. Ils seront les garants du service et de l'hospitalité à la française sur EquipHotel





EQUIPHOTEL CRÉE LE BOARD DES INFLUENCEURS

.....

EQUIPHOTEL

CRÉE LE BOARD DES INFLUENCEURS

UN BOARD D'INFLUENCEURS TOURNÉ VERS 2018 !

EquipHotel garde un œil aiguisé sur le futur et s'entoure d'un board d'influenceurs pour décrypter les enjeux de la profession, partager leur vision sur des sujets d'actualité et également ceux qui préfigureront **EquipHotel 2018**..

Rayonnant sur le secteur de l'hôtellerie-restauration et du tourisme en France comme à l'international, ces personnalités apporteront à **EquipHotel** leurs visions des enjeux de l'hôtellerie-restauration qui dépassent le simple cadre franco-français, au-delà du secteur CHR. En particulier, ils partageront leur expérience et leur savoir-faire, mais aussi leur goût de l'excellence et de l'innovation, pour aller de l'avant et bousculer les codes de l'hôtellerie-restauration. Avec un objectif : accompagner les professionnels du secteur du CHR et du tourisme, en leur donnant les clés pour se différencier et trouver de nouveaux leviers de business.

Les influenceurs **EquipHotel** :

Serge Trigano // Président de Mama Shelter

Thierry Marx // Chef du Mandarin Oriental

Thierry Teyssier // Président fondateur Maisons des Rêves

Serge Dive // PDG Fondateur de Beyond Luxury Media Ltd.

Jean-François Rial // Président Directeur Général du groupe Voyageurs du Monde

Romée de Goriainoff & Olivier Bon // Co-fondateurs, Experimental Group

Dominique Ozanne // Directeur Général, Foncière des Murs

SERGE TRIGANO

PRÉSIDENT DE MAMA SHELTER



Serge Trigano a gravi tous les échelons au sein du Club Méditerranée. Il a été tout d'abord G.O., puis Chef de Village et Directeur des opérations mondiales du Club. Puis nommé Directeur Général de la filiale américaine en 1980, il développe la marque Club Med auprès des consommateurs et des agents de voyage américains. Il sera nommé PDG en 1993.

En 1997, il fonde diverses sociétés dont ALTOUR France (agence de voyages spécialisée dans l'incentive, le séminaire et l'organisation de roadshow), et Moments Of Life, une société qui gère l'hôtel de Forges-les-Eaux.

Et en 2008, avec ses fils Benjamin et Jérémie, Philippe Starck et Cyril Auouizerate, ils lancent le concept du Mama Shelter.

Le Mama Shelter a bouleversé les codes de l'hôtellerie par son implantation décalée à Paris dans le 20ème arrondissement, ses chambres parfaitement équipées à des prix très abordables, sa restauration, et ses bars, lieux de rencontres des habitants de la ville et des clients de l'hôtel, le tout dessiné par Philippe Starck.

Après le succès de Paris, le Mama Shelter a ouvert à Marseille, Istanbul, Lyon, Bordeaux, et Los Angeles.

THIERRY MARX

CHEF DU MANDARIN ORIENTAL



Comptant parmi les chefs les plus réputés de France, Thierry Marx a été formé dans des restaurants de renommée internationale, notamment Ledoyen, Taillevent et Robuchon. Après avoir obtenu sa première étoile Michelin en 1988 au Roc en Val, à Tours, il en a décroché une autre au Cheval Blanc de Nîmes en 1991. Installé

ensuite pendant plus de dix ans aux fourneaux du Château Cordeillan-Bages, où il a été récompensé de deux étoiles Michelin, Thierry Marx a rejoint le Mandarin Oriental, Paris pour ouvrir l'établissement qui porte son nom, son premier restaurant gastronomique dans la capitale.

Sa cuisine créatrice et innovante s'inspire de ses racines françaises mais aussi de ses périples dans les pays asiatiques. Il joue d'ingrédients raffinés et ultra-frais, pour réaliser les saveurs et textures avant-gardistes qui ont fait sa réputation. Parallèlement au restaurant Sur Mesure par Thierry Marx, le chef Marx est également à la tête du Camélia, du Comptoir des pâtisseries et supervise toute la restauration au sein de l'hôtel. En 2016, Thierry Marx ouvre sa boulangerie.

THIERRY TEYSSIER

PRÉSIDENT FONDATEUR MAISONS DES RÊVES



S'il est aujourd'hui à la tête de Maisons des rêves et de la Pâtisserie des Rêves, Thierry Teyssier vient pourtant du théâtre. Epris du monde du spectacle, cet homme au parcours atypique commence sa carrière en créant une compagnie au nom évocateur, Midi-Minuit. Soirée de théâtre aux chandelles, balades théâtrales dans des jardins, la mise en scène qu'il

maîtrise parfaitement est tournée vers la recherche d'expérience différente. Cela le conduit très naturellement vers le monde de la communication et de l'événement. Au début des années 1990, il crée Lever de Rideau aujourd'hui classé parmi les plus grandes agences d'événementiel françaises. Il imagine des scénographies où la générosité et l'imaginaire l'emportent.

En 1997, Lever de Rideau Voyage voit le jour pour accompagner ses clients dans le monde entier. En 2002, riche de toutes ses expériences, il crée Maisons des Rêves, qui vient réveiller le tourisme de luxe, certes exigeant mais bien souvent trop conventionnel. Dar Ahlam au Maroc ouvre ses portes, bientôt suivi par un camp nomade dans le désert, une quinta au Portugal et dernièrement une maison coloniale à Paraty, au Brésil. Pour expliquer ses créations, il parle de récits, de cohérence, de sens du détail. Infatigable, il ne s'arrête pas là, en 2009, il ouvre avec son ami le chef pâtissier Philippe Conticini, la première Pâtisserie des Rêves. Il reçoit en 2010 le Talent du Luxe et de la création pour l'ensemble de son travail

SERGE DIVE

PDG FONDATEUR DE BEYOND LUXURY MEDIA LTD.



Serge Dive est le PDG-fondateur de Beyond Luxury Media Ltd, une entreprise de media artisanale et innovante dédiée à la création de places de marché transformationnelles pour le marché du tourisme haut de gamme. Après avoir lancé et revendu ILTM Cannes il y a plus de 10 ans, il a depuis contribué à renouveler la définition du tourisme de luxe à travers la création de plusieurs

mouvements adaptés à certains créneaux de la profession. PURE Life Experiences, actuellement dans sa 8ème année d'existence, réunit à Marrakech une fois par an les anticonformistes du monde du voyage expérientiel, figurant à ce titre parmi les acteurs ayant favorisé l'émergence du terme « expérientiel ». LE Miami, qui tiendra sa 4ème édition en 2016, a été créé pour refléter les mutations du luxe en rassemblant un groupe de marques, d'acheteurs et de média les plus insoumis au monde dans le secteur du tourisme. Enfin, We Are Africa a été créé il y a trois ans en vue de dévoiler au monde une vision nouvelle du tourisme en Afrique, loin des stéréotypes archaïques si souvent employés pour vendre ce continent. Parmi ses projets d'avenir figure Dive, qui vise à élargir la définition du congrès de tourisme avec le lancement de la première « non-conférence » de la profession, le Ministry of Ideas, lors du LE Miami 2016, ainsi que celle d'une autre manifestation « non-conférence » dédiée à la conservation, le Conservation Lab en Afrique du Sud.



JEAN-FRANÇOIS RIAL

PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL DU GROUPE VOYAGEURS DU MONDE

Sa passion pour la géographie et la complicité de ses parents le poussent très tôt à voyager. À 18 ans, Jean-François Rial part seul en Chine et développe déjà un goût pour la rencontre humaine et l'apprentissage d'autres cultures.

Un leitmotiv qui guide aujourd'hui une entreprise de plus de 650 salariés, originaires des quatre coins de la planète. Par ailleurs Président de l'Association des Amis d'Unitaid, membre de HRW et du comité de soutien à la FIDH, Jean-François Rial reste persuadé qu'il est possible de réconcilier efficacité économique et éthique. Il dirige ainsi une entreprise citoyenne, concrètement engagée pour un tourisme responsable.

ROMÉE DE GORAIANOFF & OLIVIER BON

CO-FONDATEURS, EXPERIMENTAL GROUP

Dès son ouverture en 2007, l'Experimental Cocktail Club crée la surprise et séduit un large public avec une ambiance festive, une carte accessible, l'originalité et la qualité des ingrédients. De speakeasies (Experimental Cocktail Club, Curio Parlor, Prescription, Ballroom...) en restaurants (Beef Club, Fish Club...), de bars à vins (Compagnie des Vins Surnaturels) en épicerie (Delicatessen), l'Experimental Group s'est constitué et affirmé autour de trois principes essentiels : la qualité des produits, la précision du service et du geste et le sens du plaisir. Fort de ses principes, en quelques années seulement, l'Experimental Group, créé par Romée de Goriainoff, Olivier Bon et Pierre-Charles Cros s'est taillé une place de choix dans le cercle de l'hospitalité parisienne et internationale.



Romée de Goriainoff, infatigable voyageur, il sillonne les villes du monde entier pour y sonder l'air du temps. Une façon de se remettre toujours en question et de comprendre ce que veulent les gens, bien au-delà des tendances. Romée de Goriainoff est un intuitif de nature. Ce passionné de philosophie et d'histoire de la

pensée sait que les affaires doivent trouver le juste équilibre entre pragmatisme et utopie. Plutôt que de suivre la mode, il cherche à la devancer en créant des institutions, des lieux de vie et de plaisir soutenus par des principes très forts : la qualité des produits et du service.



Olivier Bon est un garçon mesuré et déterminé. Admirateur de Ian Schrager et autres self made men, il sait que le succès réserve son lot de mauvaises surprises et d'obstacles. C'est cette conscience de la fragilité des choses qu'il lui fait apprécier à sa juste mesure la reconnaissance apportée par la couverture du Financial Times parue en 2010. C'est aussi pourquoi il veille au moindre détail, de

la qualité des produits proposés dans les adresses du groupe à la justesse des partis pris graphiques. Rien ne lui apporte plus de satisfaction que de constater le plaisir de ses clients. Savoir qu'ils ont passé un bon moment dans l'un des établissements du groupe, voilà sa seule obsession.

LES PARTENAIRES EQUIPHOTEL

LE COMITÉ STRATÉGIQUE EQUIPHOTEL

Les membres du Comité stratégique soutiennent EquipHotel et seront au rendez-vous de cette nouvelle édition !



L'AMEUBLEMENT FRANÇAIS

« L'Ameublement français participe depuis de nombreuses années au salon EquipHotel ainsi qu'à son comité stratégique. Nos adhérents sont également des exposants récurrents et chaque année plus nombreux. C'est un salon d'une importance capitale pour les fabricants français d'ameublement. Il permet de rencontrer les propriétaires de restaurants et d'établissements hôteliers ainsi que les décorateurs et architectes d'intérieur venus du monde entier. Il représente également tous les savoir-faire français en termes de mobilier, agencement, literie, ateliers d'art et éditeurs, et présente les dernières tendances et innovations du secteur. Cette année nous sommes heureux de présenter la deuxième édition de notre Palmarès Contract, qui récompense les plus beaux lieux aménagés par les industriels français de mobilier. » Dominique WEBER, Président de l'Ameublement français

L'Ameublement français fédère tous les acteurs de l'aménagement et de l'ameublement des espaces de vie. Au plan national, l'industrie de la fabrication de l'ameublement emploie 52200 salariés dans près de 12000 entreprises. Le marché de l'ameublement neuf représente 14,1 milliards d'euros. Pour en savoir plus : www.ameublement.com

GNI

« EquipHotel est le rendez-vous incontournable des cafés, bars, brasseries, restaurants et hôtels ! Pour être en phase avec les dernières tendances, les évolutions et les avancées dans tous les domaines qui touchent à notre secteur, il faut venir à EquipHotel. Le GNI sera présent pour accueillir, informer et accompagner les professionnels qui se posent notamment des questions sur la législation, leurs droits et leurs obligations de chef d'entreprise. Les juristes et conseillers en matière réglementaire et sociale seront à leur disposition sur son stand pour répondre de manière personnalisée en tenant compte des spécificités de leur établissements. Un rendez-vous pourra même être pris pour une visite à « domicile ». C'est un SERVICE TOUT COMPRIS que nous offrons aux restaurateurs, cafetiers et hôteliers. », Didier Chenet, Président du GNI

Le GNI est la seule Organisation Professionnelle indépendante au service des hôtels, cafés, restaurants, traiteurs organisateurs de réception et établissements de nuit indépendants et patrimoniaux. Didier Chenet est président du SYNHORCAT et du GNI, Claude Dumas, président de la FAGIHT est président délégué du GNI, Philippe Quintana, président du GNI-Conseil des Territoires est également président délégué du GNI.

FOBLATEX

« L'édition 2016 du salon EquipHotel regroupera l'ensemble des opérateurs du monde de la blanchisserie et du pressing en milieu hôtelier. Ce secteur du tourisme dynamique en France ainsi qu'à l'exportation se donne rendez-vous sur la plus grande vitrine, où nouveautés et évolutions technologiques vous attendent. Un lieu incontournable pour offrir toujours plus de confort et d'hygiène à vos clients, et dans le respect de l'environnement. Une solution adaptée pour prendre soin de votre linge sera forcément à EquipHotel. » Jérôme Guéné, Président de Foblatex

FOBLATEX (Chambre Syndicale des Fournisseurs Industriels de la Blanchisserie, Teinturerie, Nettoyage à Sec, Location de Linge et Industries Textiles) a pour but, sur le plan national et international, de promouvoir les activités de la profession.

RÉSEAU RESTAU'CO

« Cette édition 2016 du salon revêt un caractère tout à fait particulier pour la restauration collective et ses acteurs. En effet, nous organisons pour la 1ère fois avec EquipHotel un programme qui fait la part belle, sur une journée, à la restauration collective. Une journée spéciale collectivité du 9 novembre pour mettre en scène le meilleur de la restauration collective avec notamment le tout nouveau Concours «Elles ont du talent», le concours Gargantua, un passeport «Équipement» en lien avec le Syneg ou encore des parcours spécifiques .. Et ce n'est pas terminé ! EquipHotel accueille également les Assises de la Restauration Collective le 10 novembre (sur invitation). Une édition, ma première en tant que Présidente de la délégation Restau'Co Paris IDF, qui s'annonce riche de promesses ! » Margo Harley, Présidente de la délégation Restau'Co Paris Ile-de-France. Créée en 1966, l'association CCC est devenue RESTAU'CO, le Réseau qui anime la restauration collective en gestion directe, valorise ses métiers et s'engage pour l'amélioration de ses pratiques. Le réseau comprend des établissements de tous les segments de la restauration collective (scolaire, santé, social, travail) ainsi que des associations et organisations qui les rassemblent (3CERP, ACCOT, AJI, ACEHF, AFDN, Domusvi, UDIHR, UPRT, CNOUS, GOEES ...)

SYNEG

« EquipHotel est un événement majeur de la vie de notre filière auquel le SYNEG est particulièrement heureux d'apporter son soutien. Cette année encore, les équipementiers de la gastronomie et de la sommellerie y présenteront un panorama de ce qui se fait de mieux dans notre métier. Outre sa vocation de lieu de rencontre international entre offre, demande et prescription, EquipHotel est un formidable moment de culture professionnelle pendant lequel chaque partie-prenante de la filière s'inspire des tendances, des innovations et des échanges, autant qu'il y inspire ses propres attentes ou solutions. Le SYNEG est donc fier de contribuer au succès de cet événement essentiel pour la vitalité et le renouvellement de notre métier. » Pascal MARCHAND, Président du SYNEG

Le syndicat National de l'Équipement des Grandes Cuisines est l'organisation professionnelle qui, en France, rassemble et représente officiellement les fabricants d'équipements pour les cuisines professionnelles. Ses adhérents sont présents dans tous les métiers de la cuisine professionnelle : préparation, cuisson, réfrigération, ventilation, manutention, distribution, bars, offices, laverie et traitement des déchets.

UMIH

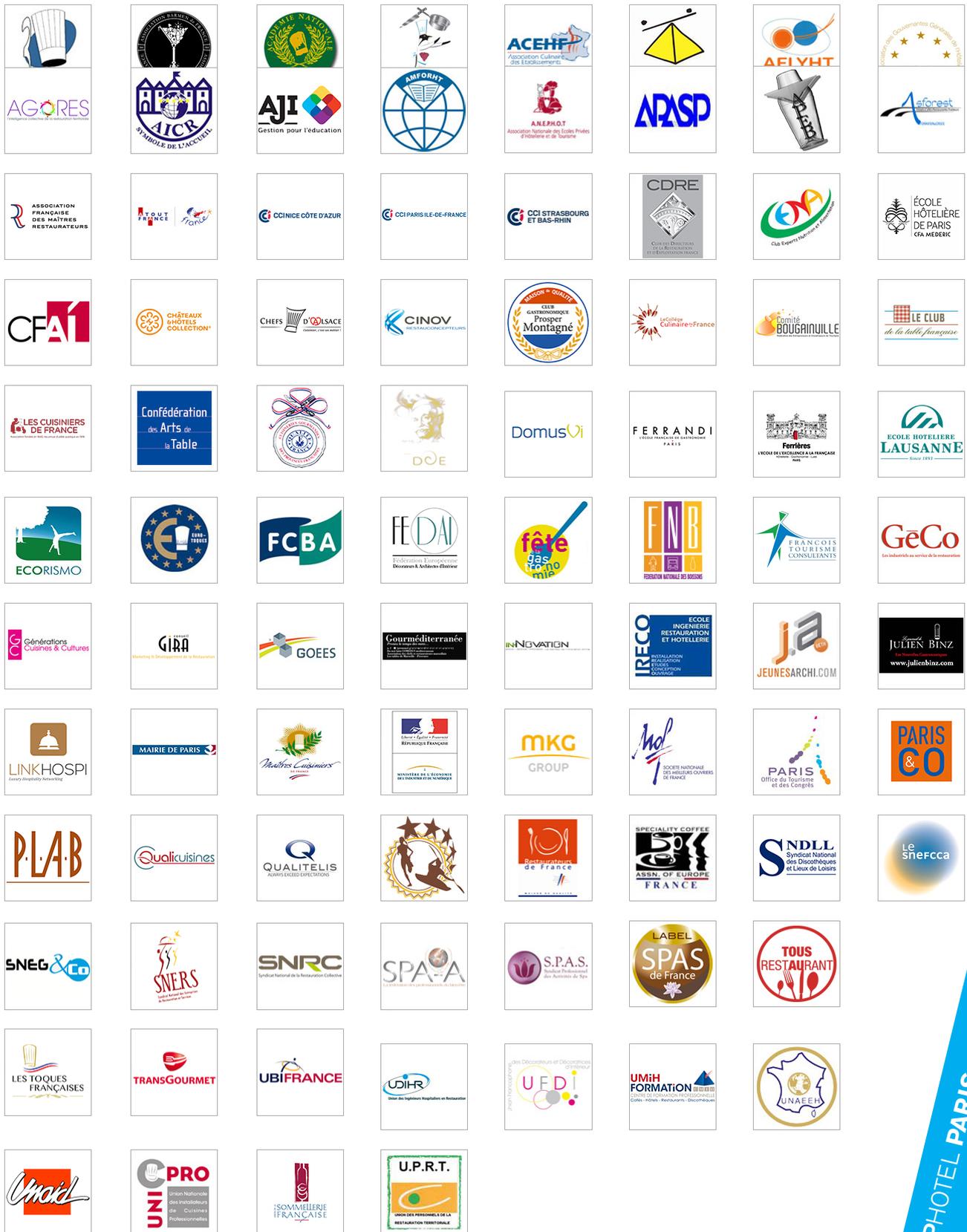
« EquipHotel est le salon de référence des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.

EH 2016 est l'espace d'information idéal pour découvrir les nouvelles tendances et les nouveaux produits, trouver des solutions et anticiper les investissements.

En participant à EH depuis plus de 50 ans, l'UMIH est et restera l'un des partenaires privilégiés du salon. Nous serons présents tout au long du salon pour accueillir et informer les professionnels. » Roland HEGUY, Président confédéral de l'UMIH

L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) avec ses syndicats associés (GNC (Groupement national des chaînes), SNRPO (Syndicat national de la restauration publique organisée), SNRTC (Syndicat national de la restauration thématique et commerciale)) et après fusion avec la CPIH (Confédération des professionnels indépendants de l'hôtellerie) est l'organisation professionnelle leader du secteur et porte-parole des CHR (cafés, hôtels, restaurants, discothèques). Créée en 1949, la confédération représente, défend et promeut les professionnels indépendants cafetiers, restaurateurs, hôteliers, ainsi que les acteurs du monde de la nuit. L'UMIH est présente et active sur tout le territoire avec plus de 2000 élus et 300 collaborateurs répartis en plus de 100 fédérations départementales (outre-mer inclus).

UN RÉSEAU DE PARTENAIRES RÉFÉRENTS



EQUIPHOTEL PARIS - 6-10 NOV 2016

LES SPONSORS EQUIPHOTEL



BRIDOR

Sponsor de LET'S WORK, RESTO DES CHEFS, BAR, le VIP et Studio des Chefs

Sous le signe du plaisir pour les convives comme pour les professionnels, Bridor de France propose un large choix de pains, viennoiseries et pâtisseries fines de haute qualité, en collaboration avec la Maison Lenôtre et Frédéric Lalos - Paris. Faciles à remettre en œuvre, ils offrent un niveau de service inégalé pour les professionnels, garantie de régularité et disponibles à chaque moment de la journée.

Bridor, en tant que partenaire des chefs à travers le monde, est fier de s'associer à EquipHotel dans le cadre du STUDIO16.



CHATEAUX & HOTELS COLLECTION

Sponsor du RESTO DES CHEFS

«Châteaux & Hôtels Collection, marque présidée par Alain Ducasse, propose une sélection de près de 500 adresses d'hôtels de charme et restaurants gourmands en Europe. Nous sommes présents à EquipHotel depuis de nombreuses années pour échanger avec les acteurs de notre secteur et aller à la rencontre des Chefs et Hôteliers indépendants. Ce partenariat naturel avec le RESTO DES CHEFS à l'occasion de l'édition 2016 est en accord avec nos valeurs de partage et de gourmandise. Nous sommes ainsi heureux de permettre aux visiteurs de (re)découvrir, à Paris, la cuisine de 5 Chefs qui exercent au cours de l'année dans 5 régions françaises. Des Chefs reconnus et prometteurs, qui, à l'image de Chefs de notre Collection, sont engagés dans la transparence et le respect du produit.»

Xavier Alberti, Directeur Général de Châteaux & Hôtels Collection



DEGRENNE

Sponsor du RESTO DES CHEFS, BAR et le VIP

Depuis 1948 Degrenne joue sa partition avec ferveur pour mettre en scène le talent des professionnels de la Gastronomie. Grâce à un savoir-faire français, Degrenne propose une offre complète d'art de la table aux restaurateurs et hôteliers du monde entier en répondant à leurs exigences techniques et esthétiques pour offrir une expérience unique et personnalisée.

Degrenne est heureux d'équiper le restaurant gastronomique du salon EquipHotel.



EBERHARDT FRERES

Sponsor du STUDIO DES CHEFS

Spécialiste de l'équipement professionnel pour la Grande Cuisine, la Boulangerie - Pâtisserie et l'Entretien du textile, EBERHARDT

FRERES équipera l'ensemble du Studio des Chefs sur EquipHotel, événement incontournable de la profession.

Les participants aux différents concours et animations pourront s'appuyer sur nos larges gammes de produits, reconnus pour leur fiabilité et leurs performances. Ils rivaliseront de talents pour offrir le meilleur de la gastronomie française.

Liebherr, Tecnox, Afinox, Brema, Tecfrigo, Moretti Forni, Fusio, Giorik, Hoonved, Merker, Ipso... autant de grandes marques qui sont sans conteste des références dans le domaine du froid, de la machine à glace, de la pizza, de la cuisson, du lavage et de l'entretien du textile. Les qualités techniques des grandes marques européennes distribuées par EBERHARDT FRERES répondent aux exigences de fonctionnalité et de longévité indispensables aux équipements de la restauration, de l'hôtellerie et des collectivités. A cela s'ajoute une qualité de service et d'assistance réputée qui s'appuie sur une proximité terrain avec des partenaires distributeurs-installateurs répartis sur l'ensemble du territoire.



ENODIS

Sponsor du RESTO DES CHEFS

Enodis, marqueur d'innovations et de performance en cuisine, en adéquation avec le Studio MHNA, présente une cuisine ouverte sur la salle. Innover c'est :

- / Développer des cuisines intelligentes en économisant l'énergie
 - / Optimiser les performances au service de la qualité
 - / Offrir des meilleures conditions de travail en cuisine
 - / Créer des cuisines plus compactes, plus esthétiques et plus fonctionnelles grâce à la performance de ses équipements.
- L'importance du choix de matériels performants et innovants en cuisine sera mise en œuvre et démontrée dans cet espace conçu à la fois pour la restauration gastronomique du RESTO DES CHEFS, mais aussi pour la restauration du BAR d'hôtel façon « bistrot-brasserie » avec une carte signée Thierry Marx.
- / Un fourneau induction à la mesure, made in France. Gain de temps, gain de surface, confort de travail, peu de dégagement de chaleur
 - / 2 fours mixtes 7 niveaux Convothem. Ces fours permettent de réduire de façon drastique la consommation d'eau et d'énergie et de cuire plus vite à des températures plus basses.
 - / Des cellules de refroidissement avec pilotage interactif par sonde sans fil multipoints
 - / Des tables de préparation froide à flux laminaire pour travailler à température ambiante, devant les clients.
 - / Des K-Pot, pour une cuisson et/ou un maintien en température parfaits, nomade, flexible, plug&cook.
 - / Le Four à très Grande Vitesse qui ne nécessite pas de hotte. La révolution du snacking chic et bon !
 - / Des comptoirs réfrigérés, des armoires froides pour lesquelles Enodis est aussi à la pointe de l'innovation écologique et des réglementations en vigueur.

Tous ces matériels conjuguent ergonomie, simplicité d'utilisation et performance au service de la qualité.



NESPRESSO

Sponsor du RESTO DES CHEFS, du BAR et du VIP

Nespresso est le pionnier et la référence sur le marché du café portionné haut de gamme, présent depuis 20 ans auprès des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. Nespresso ne cesse d'innover pour répondre à leurs besoins spécifiques avec une collection de 11 Grands Crus, créés à partir des meilleurs cafés au monde (1 à 2% de la production mondiale),

des machines élégantes, performantes et robustes ainsi que des services personnalisés (livraison, recyclage, réparation...). En tant que partenaire privilégié de la gastronomie française Nespresso est partenaire du RESTO DES CHEFS, du BAR et du VIP.



NESTLE WATERS

Sponsor du STUDIO16

Faire vivre une expérience culinaire unique à ses convives est un Art... Le choix d'une eau minérale de qualité, qui respecte au mieux les valeurs de l'établissement, en fait partie. Présente sur les plus belles tables de France avec son design élégant, l'eau gazeuse PERRIER Fines Bulles accompagne au quotidien les plus grands chefs pour sublimer leurs plats. Ses bulles délicates et sa faible teneur en sel s'accordent idéalement avec les mets les plus fins.



NICOLAS FEUILLATTE

Sponsor du STUDIO16

Le salon EquipHotel reste un temps fort pour la profession. C'est un espace de convivialité et d'échanges. Il offre une vision complète de ce qui se fait en matière d'innovations et de tendances.

Fidèle à l'esprit du salon, Nicolas Feuillatte est la marque audacieuse qui revendique que le luxe est affaire d'élégance et d'attitude, d'émotion et de plaisir, d'appréciation du beau et du bon, que le champagne est un produit d'exception, mais qu'il ne doit pas être réservé aux circonstances exceptionnelles uniquement. Nous partageons ces valeurs avec une communauté d'hommes et de femmes qui reconnaissent la valeur et la beauté du moment présent, et savent s'offrir des parenthèses enchantées. Nous restons ainsi fidèles à notre mission depuis 40 ans : enchanter la vie.

Ces valeurs communes ont conduit tout naturellement Nicolas Feuillatte à s'investir sur le Salon EquipHotel.

C'est aussi l'occasion pour la marque de rencontrer sur un même site les plus grands chefs mais aussi les jeunes talents et de leur présenter l'ensemble des produits de la gamme.

Enfin, c'est un moyen de montrer l'attachement et le respect que Nicolas Feuillatte porte à tous les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.



Ô SERVICE DES TALENTS DE DEMAIN

Sponsor du RESTO DES CHEFS

«Le salon EquipHotel, et tout particulièrement le Resto des Chefs, lui offrent une formidable tribune pour échanger, partager, conseiller et accompagner les jeunes Maîtres d'hôtel, issus d'écoles Hôtelières, venus sur le site pour rencontrer de grands professionnels et suivre leurs conseils.» Denis Courtiade, Président Fondateur.



PHILIPS

Sponsor du LOBBY, LET'S WORK, IN THE ROOM et le VIP

Philips s'efforce de simplifier la vie et d'améliorer le bien-être des clients, tout en apportant les solutions technologiques les plus en pointe et les plus écoresponsables.

Nous sommes encore une fois présents sur EQUIPHOTEL, et partenaires du « STUDIO16 » cette année pour mieux vous le démontrer.



RUNGIS

Sponsor du RESTO DES CHEFS, BAR et le VIP

Présent depuis la première édition sur le RESTO DES CHEFS, le plus grand marché de produits frais du monde sélectionnera à nouveau, pour ce magnifique restaurant éphémère, les meilleurs produits frais. Véritable ambassadeur de notre patrimoine gastronomique, Rungis est une vitrine à l'international pour les productions françaises. Il assure pour tous la défense de notre culture alimentaire : celle des terroirs, du frais, de la variété et de la qualité.



SEQUOIASOFT

Sponsor du LOBBY

Nous sommes ravis de participer une nouvelle fois au salon EquipHotel et d'être partenaire de la première édition du STUDIO16. Nous avons hâte d'y rencontrer les professionnels du secteur et de leur présenter notre nouvelle plateforme de commercialisation et de gestion dédiée à l'hôtellerie, à la restauration et au bien-être.



TRANSGOURMET

Présent sur EquipHotel pour la 4ème édition, Transgourmet proposera l'espace incontournable de l'offre alimentaire pour toutes les restaurations : un marché grandiose de 5 000 m², qui accueillera près de 90 exposants et 250 marques & partenaires fournisseurs de l'agroalimentaire. Des univers produits aux pôles services/solution, l'espace Transgourmet mettra en scène les concepts et les tendances en restauration où les professionnels pourront échanger, se nourrir de découvertes, d'innovations et solutions



NOTES

A series of horizontal dashed lines for writing notes.

NOTES

A series of horizontal dashed lines for taking notes, spanning most of the page width.



EQUIPHOTEL EN BREF

EquipHotel est un salon biennal, réservé aux professionnels de l'Hôtellerie et de la Restauration.

Le salon EquipHotel est un événement organisé par Reed Expositions, leader dans l'organisation de salons professionnels. Les principales manifestations organisées par le groupe sur l'Hôtellerie Restauration sont : EquipHotel Paris, Marocotel by EquipHotel, Marocofood, Marrakech Hospitality Style, Parizza, Sandwich & Snack Show, Japan Food Show, Vending Paris. Elles rassemblent plus de 2 500 exposants et plus de 200 000 visiteurs.

A PROPOS DE REED EXPOSITIONS

Présent sur 20 secteurs d'activité, avec 52 salons leaders dont Batimat, EquipHotel, IFTM-Top Résa, Expoprotection, Pollutec, Midest, SITL, Maison & Objet*, Fiac, Paris Photo, Nautic... et 51 sites internet, Reed Expositions apporte à ses clients les contacts, les contenus et les réseaux pour accélérer leur développement. Plus de 24 400 entreprises et 1,58 million d'acheteurs français et étrangers sont clients de ses événements.

Reed Expositions fait partie du groupe Reed Exhibitions, premier organisateur mondial de salons et leader sur le marché français avec plus de 60 manifestations et 2 filiales, Reed Expositions France et Reed Midem.

**organisé par la SAFI, filiale de Reed Expositions et d'Ateliers d'Art de France*



www.reedexpo.fr



Dates : Du 6 au 10 novembre 2016



Parc des Expositions de la Porte de Versailles
Pavillons 3 / 4 / 7.1 / 7.2 / 7.3
1, Place de la Porte de Versailles - 75015 Paris



Du dimanche au mercredi : 9h30 – 19h00
Jeudi : 9h30 – 18h00
BAR OFF : 18h30 – 23h30



Commande en ligne : 25€ TTC
A l'entrée du salon : 60€ TTC

SERVICE DE PRESSE : MODE D'EMPLOI !

L'agenda des prochaines conférences de presse

Conférence de presse Indice Burger : 5 octobre

Conférence de presse INNOV16 : 12 octobre

Un service de presse on-line, l'info H24 !

Communiqués, visuels, dernières actualités sont disponibles sur la nouvelle press room EquipHotel : <http://pressroom.equiphotel.com>

La plateforme d'accréditation EST OUVERTE

UN SALON CONNECTÉ !

Suivre, interagir, préparer, vivre l'expérience EH16 on-line 24h sur 24h et être informé des dernières actualités, concours et tendances qui animeront ce rendez-vous :

#EH16



WWW.EQUIPHOTEL.COM

AGENCE DE PRESSE RPCA

Tél. 01 42 30 81 00

Sophie ROUSSEL : s.rousseau@rpca.fr

Laurence FAUCHET : l.fauchet@rpca.fr

Audrey GINER : a.giner@rpca.fr

RELATIONS PRESSE EQUIPHOTEL

Tél. 01 47 56 24 81

Amy PAVILLON : amy.pavillon@reedexpo.fr