

EQUIPHOTEL 2016

Tendances et Business au rendez-vous !

Du 6 au 10 novembre 2016, EquipHotel a été la scène des innovations, des tendances et des rencontres business du secteur de l'Hospitality en France et à l'international... avec des événements inédits et conviviaux, qui ont fédéré l'ensemble de la profession !

EDITO



« La belle édition de EH16 a tenu ses promesses grâce à la confiance de tous nos partenaires, à l'offre de nos exposants toujours plus riche et à un visitorat porteur de projets. Cette année encore, les professionnels du secteur de l'hôtellerie-restauration ont répondu présents. A l'heure de la mondialisation, cette édition a accueilli également à la direction de EH un nouveau regard, celui de Boris Provost, qui à mes côtés aura comme mission, le développement international et le déploiement de la marque EH. »

Corinne Menegaux, Directeur du pôle Hôtellerie-Restauration, Retail, Forme, Communication & Culture - Reed Expositions France

« EquipHotel a accueilli 105 511 professionnels de l'hôtellerie-restauration qui ont pu découvrir pendant 5 jours ce qui se fait de mieux dans le secteur du CHR grâce à l'offre de nos 1 600 exposants. Cette édition 2016 confirme EquipHotel comme le rendez-vous business incontournable, accueillant des visiteurs professionnels, et notamment 250 Top Acheteurs avec des projets d'investissement dans le monde entier. EquipHotel se positionne comme le salon qui propose une offre transversale et qualitative en un seul lieu, un véritable atout qui séduit toujours plus les visiteurs internationaux, originaires de 130 pays...



Dans un contexte économique difficile pour l'ensemble de la profession CHR, EquipHotel continue d'accompagner les professionnels pour répondre à leurs attentes : les animations ont montré un condensé de tendances, d'innovations et d'expertises pour apporter des solutions concrètes et génératrices de business. Enfin, malgré un parc des expositions en chantier qui a rendu les conditions d'organisation et d'accueil plus complexes cette année, le cru 2016 s'est révélé fédérateur et convivial, avec des concours, soirées et temps forts riches en émotions. Rendez-vous est pris pour 2018 ! »

Boris Provost, Directeur EquipHotel

EH16, LES CHIFFRES

/ Le rassemblement de la profession

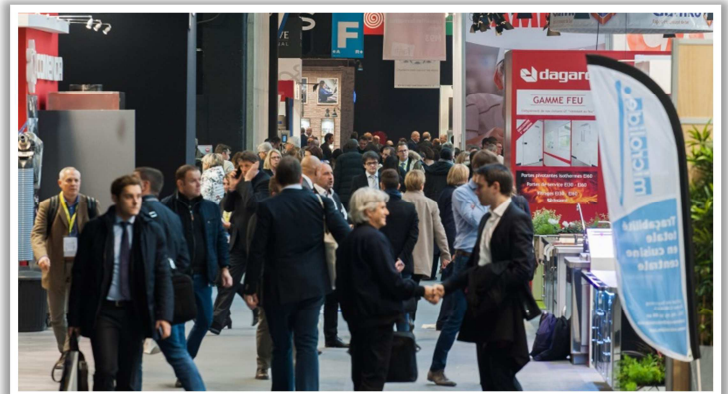
// 1600 exposants dont 30% d'internationaux et 41 pays représentés

// 100 000 m² d'exposition

// 105 511 professionnels dont 19% d'internationaux et 130 pays représentés

// 110 Chefs présents sur le Studio des chefs :

avec notamment la présence d'une trentaine de MOF et chefs reconnus dont : **Thierry Marx, Pierre Caillet, Xavier Pincemin, Alain Le Cossec, Marie Sauce, Bernard Leprince, Stéphane Buron, Stacy Cez, Ludovick Kientz, Christian Tetedoie, Guy Legay, Christian Millet, Michel Roth, Philippe Mille, Stéphanie Lequellec,**



// Près de 2000 personnes reçues lors des Conventions :

- / Châteaux & Hôtels Collection : 650 personnes
- / Collège Culinaire de France : 550 personnes
- / Assises Restau'Co : 400 personnes

// 250 Top Acheteurs ont répondu présents !

201 Top Acheteurs internationaux et 49 Top Acheteurs français - directeurs des achats, directeurs d'hôtels, architectes, designers, importateurs – sont venus sur EquipHotel dans le cadre de projets d'investissement à l'échelle mondiale.

A noter, la venue d'une délégation d'investisseurs sur le marché asiatique (Birmanie, Vietnam, Thaïlande, Chine,...) amenée par Servane Rangheard, présidente de la société HoPlus Consulting.

// 17 délégations sur EquipHotel :

- / **11 délégations internationales** (308 personnes), originaires du Canada, Côte d'Ivoire, Allemagne, Luxembourg, Russie, Thaïlande, Belgique : associations d'hôteliers-restaurateurs, association hôtelière et touristique, exploitants et gérants en hôtellerie - restauration, acheteurs, étudiants en hôtellerie-restauration...
- / **6 délégations françaises** dont le groupe Bertrand, le CDRE, le Club des Gourmandes Angelina...

/ Un concentré de tendances, d'événements et d'innovations

// 3000 m² dédiés au STUDIO16

// Près de 100 concours, ateliers-demos, conférences ont animé EH16, sur des sujets d'actualités ciblées :

- / 9 concours culinaires et de service en salle sur le Studio des Chefs
- / 25 ateliers sur LET'S WORK
- / 19 animations & dégustations sur le BAR
- / 15 tables rondes sur la Capsule Spa
- / 18 démonstrations, 6 ateliers d'initiations et le championnat de Flair Bartending sur le Studio Flair.

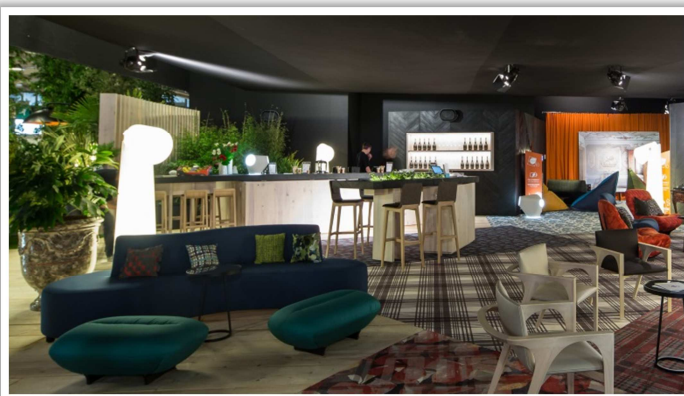


// Plus de 350 innovations déclarées > 8 lauréats INNOV16

EH16, LES MÉMORABLES : DES TEMPS FORTS & DES EXCLUSIVITES

EquipHotel a ouvert ses portes sur une nouvelle expérience de visite rythmée par des espaces d'animation, des parcours ou encore des prises de paroles pragmatiques, conjuguant solutions business et tendances, pour répondre avec précision à l'ensemble du visitorat professionnel du secteur de l'hôtellerie et de la restauration.

/ Le STUDIO16 : 1er établissement éphémère sur 3 étages, un projet ambitieux réussi qui a projeté les visiteurs au cœur de l'hôtel de demain. Chaque espace et étage ont exposé et décrypté les grandes évolutions de l'hôtellerie-restauration !



// **LOBBY**, by **Jean-Philippe Nuel**, aspirationnel de vies et d'expériences au-delà du check-in /check-out

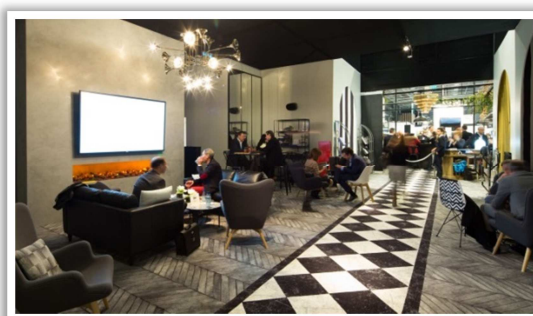
// **OUTDOOR**, by **Christophe Gautrand & Benjamin Deshoulières**, la nouvelle oasis verte et ressourçante de l'établissement

// **IN THE ROOM**, by **Elisabeth Leriche, Guillaume Terver & Christophe Delcourt**, la chambre modulable et polyvalente pour répondre à une clientèle plurielle

// **LET'S WORK**, by **Julie Gauthron**, la nouvelle ère et aire du travail ou comment intégrer la tendance forte du travail mobile avec les néo-séminaires

// **LA GLASS GALLERY**, by **Sylvie Amar**, une sélection de verrerie choisie autour de la bière, du whisky et des cocktails

// **LE RESTO DES CHEFS, LE VIP ET LE BAR**, by **Marc Hertrich & Nicolas Adnet** (Studio MHNA). Côté cuisine, des trios composés d'un Chef étoilé sélectionné par Châteaux & Hôtels Collection, d'un Sommelier et d'un Directeur de Salle, accompagnés des brigades d'étudiants de l'Ecole Ferrandi, ont pris possession d'un véritable restaurant gastronomique pour régaler chaque jour 150 convives. Côté bar, **une carte de bistro revisitée a été proposée par Thierry Marx avec la religieuse EquipHotel version 2016 par Benoît Castel.** A la carte du BAR également, la **sélection Boissons** by Victor Delpierre.



// **LE BAR OFF**, by **l'Expérimental Cocktail Club**, a conclu les journées d'EquipHotel par des soirées de networking, conviviales et en toute décontraction.

/ Les CAPSULES : espaces d'inspirations, lieux de décryptage de solutions, les Capsules ont mis à l'honneur 4 thématiques – accessibilité, développement durable, ergonomie et spa – pour proposer des leviers de business pour les professionnels et, ce, au profit, plus que jamais, du bien-être d'une clientèle plurielle.

// *La Senses ROOM by Francis van de Walle, accompagné d'Antonia Maggiar, Régis Botta et Laurent Monestié*, a délivré aux propriétaires d'établissements tous les arguments pour adapter chambres et salles de bain aux différents handicaps sans jamais renier sur l'esthétisme des lieux.

// *La Capsule SPA* a déployé un large programme d'échanges et de conférences animées par Isabelle Charrier - tout au long duquel les professionnels ont partagé leur vision et leurs best practices sur le spa et le bien-être dans l'hôtellerie.

// *L'ERGO ROOM* a démontré comment 2 mondes souvent opposés peuvent cohabiter, celui du bien-être du client et celui du confort de travail du salarié.

// *La Chambre ORIGINE by Delporte Hospitality*, a mis 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.

/ SIGNATURE : ce tout nouvel espace, dédié aux éditeurs de tissus et de mobiliers, a accueilli une sélection de 30 marques prestigieuses destinées aux prescripteurs pour le marché du contract. *Tendances déco mises en lumière par Stella Cadente.*

/ Espace « T » : Transgourmet, fournisseur référent pour les professionnels de la restauration et de l'hôtellerie, a réuni ses partenaires dans son village alimentaire et a dévoilé son nouvel Espace T qui a rassemblé plus de 85 exposants et 300 marques du marché alimentaire. Cette édition a été marquée par 2 axes forts : **l'excellence et la qualité des produits** (produits frais / démarches filières / producteurs & éleveurs à l'honneur / la nouvelle marque Transgourmet Origine / le Premium,...) et **l'avant-gardisme et le digital** (services / solutions / le digital au service de la restauration).



EH16, LES INÉDITS : DES RENCONTRES, DES HOMMES... ET DES PREMIÈRES !

Pendant 5 jours se sont succédées **des instances politiques** pour venir débattre et échanger avec les professionnels et les syndicats sur les préoccupations et les enjeux des secteurs de l'hôtellerie et de la restauration : **Jean-François Martins** - Adjoint à la Maire de Paris en charge des Sports et du Tourisme, **Martine Pinville** - Secrétaire d'Etat chargée du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Economie sociale et solidaire, **Bruno Le Maire**, **Jean-François Copé** et **Nicolas Dupont-Aignan** - président de Debout la France.



/ **Les Assises Restau'Co** se sont tenues sur EquipHotel à l'occasion de la fête des 50 ans du réseau. Une journée consacrée à un moment de réflexion sur l'avenir et les enjeux de la restauration collective. A cette occasion, a été annoncée la création d'un nouveau titre de MOF pour la restauration collective.

/ Pour la première fois, EquipHotel a accueilli **le Dîner de la Restauration Collective, réalisé par la Marine Nationale**. L'occasion de réunir tous les grands acteurs de la restauration collective - autogérée et concédée -, les fabricants d'équipements de grande cuisine pour la restauration collective, membres du SYNEG et d'autres grands fournisseurs de collectivités.

LES LAUREATS 2016 DES CONCOURS

ILS MARQUENT DE LEURS TALENTS LA PROMOTION EH16 !

/ Le concours les Chefs en Or - Apprentis

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. Présidé par Thierry Marx, Chef Exécutif et Directeur de la Restauration au Mandarin Oriental, Paris.

1er Prix : Silvan Oswald (Suisse) de l'Hôtel & Gastro formation de Weggis

2ème Prix : Mattias Birnbach (Autriche)

3ème Prix : Margarita Suraikina (Russie), du College of Management, Hospitality and Information Technology Tsaritsyno de Moscou



/ Le concours les Chefs en Or - Chefs

- o **1er prix : Antoine Chuard** (France), du Restaurant Briketenia à Guéthary
- o **2ème prix : Christoph Hunziker** (Suisse), du Restaurant Schüpbarg-Beizli à Schüpfen
- o **3ème prix : Pavel Vasiliev** (Russie), du Restaurant Monte-Cristo à Moscou

/ Le Trophée Masse

Concours très technique, reconnu par la profession, autour d'un produit unique, le foie gras. Cette 14ème édition était présidée par un président italien, Renato Favaro, et le directeur technique, Alain Le Cossec (Institut Paul Bocuse).

1er Prix : Kévin Pernette, le DIV'20 à Montigny-sur-Loing

/ Cuisine en Joute

Organisé par l'association Générations Cuisines et Cultures. Les élèves en cuisine et en salle se sont confrontés lors d'épreuves de 15 minutes sur des thèmes donnés à l'avance.

- o **1er Prix : Lycée Hôtelier Georges Frêche - Montpellier**
 - Cuisine : Samir Mansour
 - Professeur : Bruno Roche
 - Salle : Pauline Carasco
 - Professeur : Cyril Guarrigues
- o **2ème Prix : Lycée Professionnel Hôtelier Quercy Périgord - Souillac**
- o **3ème Prix : Lycée professionnel Les Portes de Chartreuse - Voreppe**
- o **Prix du Développement Durable : Ecole Albert de Mun - Paris**



/ Trophée Delaveyne

Présidé par Stéphanie Le Quellec, chef des cuisines du Prince de Galles (Paris), ce concours culinaire de haute volée, récompensait la créativité et le professionnalisme d'un chef.

1er prix : Sébastien Lefortier

/ Concours de service en salle Arcoroc- EquipHotel

Créativité, savoir-faire et savoir-être, mais aussi esprit d'équipe et transmission étaient les clés pour remporter ce concours autour du service en salle, qui a mis l'humain à l'honneur. Le jury était présidé par Denis Courtiade, Directeur de salle du restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée et Président de l'Association O'Service.

La lauréate : Diane Blanch - Hôtel Le Bristol, Restaurant Epicure ***

/ Trophée René Lasserre

Le Trophée, organisé par l'Association pour la Sauvegarde et la Promotion du Patrimoine des Arts de la table et du service à la Française, était présidé par Gil Galasso (MOF Maître d'hôtel et champion du monde des Maîtres d'hôtels 2009). Edition parrainée par Francis Attrazic, de l'Association des Maîtres Restaurateurs. Il a récompensé la mise en scène, l'adresse, la dextérité pour valoriser le geste du service en salle, et en particulier la découpe.

- o **1er Prix : Antoine Desmoulins - Ecole ESH, Paris**
- o **2ème Prix : Charlotte Siffert - Lycée hôtelier de Talence**
- o **3ème Prix : Romain Devaux - CFA Saint Vincent de Paul, Pau**

2 concours consacrés à la restauration collective pour la 1ère fois sur EquipHotel

// « Elles ont du Talent ! - La restauration collective au féminin » :

Concours organisé par Restau'Co en partenariat avec le GOEES (Membre de Restau'Co, syndicat des employeurs de l'économie sociale)

- o **Les lauréates : l'équipe du CROUS de Poitiers** avec Marine Andrault et Laetitia Remazeilles
- o **2ème place : l'équipe de la CCAS** avec Valérie Arnaud et Sandrine Savy
- o **3ème place : Centre Hospitalier de Saumur**, avec Vanessa Aubourg et Natacha Jorion

// Concours Gargantua - sélection régionale Paris Ile-de-France :

Concours de référence unique sur son secteur, mis en œuvre par le réseau Restau'Co.

- o **1ère place : Jacky Hemon** – exerçant au Restaurant GAM BNP Paribas à Nanterre (92)
- o **2ème et 3ème places : Stéphane Grignon et Nabila Sellika** exerçant au CHU du Chinonais (Chinon) et au Crous de Creteil (94)
- o **Prix de l'Hygiène : Ludovic Flejean** exerçant au Ce ADP à Roissy
- o **Prix du commis : Romain Ben Ali**

// Championnat de France de Flair Bartending 2016

- o **1ère Place : Jeoffrey Verquin**
- o **2ème Place : Sylvain Glatigny**
- o **3ème Place : Nicolas Casas**

// Trophées Valo Resto Pro – by Syneq et Ecologic

Les bonnes pratiques de collecte et de communication des équipements de cuisines professionnelles en fin de vie ont été récompensées. Utilisateurs, installateurs, distributeurs, bureaux d'études et fabricants... Tous étaient concernés !

Les lauréats : FROID 77, SOCAMEL Technologies et RESTAU'CO



LES PALMES DE L'HOTELLERIE !

/ Le Palmarès de l'Ameublement Français Contract 2016

Organisé par l'Ameublement Français, ce classement a récompensé les aménagements d'espaces de vie collectifs intérieurs et extérieurs. Un seul mot d'ordre : collaboration !

// Les trophées de l'édition 2016 :

- / Simonetti pour OL Store - Stade Des Lumieres OL, Lyon Corbas
- / Rosello pour le Restaurant Le Dali - Hôtel Meurice, Paris
- / Taillardat pour le Café Antonia - Hôtel Bristol, Paris
- / Hasap pour l'Hôtel Le Taos 4*, Tignes
- / La Fabrique pour Away Hostel, Lyon
- / Sellerie du Pilat pour le Restaurant Katzami (S'il Vous Play), Lyon Ecully
- / La Fabrique et Sellerie Du Pilat pour le Musée de l'Homme, Paris
- / Simire, Siège Perrouin et Soca pour le Lycée des Mauges, Chollet Beaupréau
- / Fermob pour le Bibliothèque de La Cité, Genève
- / Vitra et RBC pour le Club des Cents - Stade des Lumieres OL, Lyon Corbas

// Les coups de cœur de l'édition 2016 :

- / Philippe Hurel pour The Mayfair Hotel 5*, Bar et restaurant, Londres
- / Meubles Celio pour l'Hôtel Abbaye des Capucins 4*, Montauban
- / Ligne Roset Contract pour l'Hôtel Vertigo 4*, Dijon
- / Alki pour l'Ecole Polytechnique Fédérale, Lausanne
- / Fermob pour le Restaurant Mc Donald's, Lyon
- / Lito Production pour la Boutique « Altitude 3842 », Chamonix

INNOV / 16

Le rendez-vous incontournable de l'innovation sur EH16

Près de 350 innovations ont été déclarées cette année par les exposants, soit 150 innovations de plus qu'en 2014 !

Les 8 lauréats INNOV16 sont :

- / **Aménagement et Renovation** : COLLECTION XLIGHT PREMIUM de PORCELANOSA
- / **Arts de la Table** : MOOD BY CHRISTOFLE
- / **Décoration, Luminaire, Mobilier (indoor et outdoor)** : PLAQUE DE PLATRE CONDUCTRICE DU COURANT ELECTRIQUE de PIXLUM
- / **Grandes Cuisines, Cafétérie et Bar** : FOUR A CUISSON ACCELEREE E2S de ENODIS FRANCE
- / **Hygiène, nettoyage, linge & textiles professionnels** : VESTE CUISINE STD NORVIL SUTRAN TECHNOLOGY DRILLOOK de NORVIL
- / **Produits Alimentaires, Boissons** : OEUF À LA COQUE de D'AUCY FOODSERVICE
- / **Spa, Salle de Bain** : SHOWERCAPSULES de SKINJAY
- / **Technologies** : MOINS DE GASPI AU RESTO de BETTERFLY TOURISM

/ Les Lauriers Ecorismo : le développement durable à l'honneur

Ecorismo a réalisé une sélection « développement durable » des meilleures innovations dans le cadre du concours INNOV16. Ecorismo a labellisé les éco-produits et services des exposants d'EquipHotel qui se sont engagés en faveur du développement durable et développent des solutions pour la protection de l'environnement, l'amélioration des conditions de travail, l'accessibilité ou encore la sécurité.

Les Lauriers Ecorismo 2016 sont :

- | | |
|---------------------|-----------------------|
| / ALKI | / HISLE |
| / BETTERFLY TOURISM | / HOBART |
| / CEPOVETT | / COMPTOIR DU BAMBOU |
| / CONVERGENCE-BIZ | / LOOKNPHIL |
| / EGE TAEPPER | / MANUSEC |
| / ELECTRO CALORIQUE | / OTIS |
| / ENODIS | / PHYTOMER |
| / FORESTIER | / RIEBER |
| / GRANULDISK | / VASTA INTERNATIONAL |
| / HD FRAGRANCES | |



LES EXPOSANTS EH16 TEMOIGNENT

/ HABA FRANCE

« Nous sommes ravis de cette édition qui nous a permis de rencontrer des clients porteurs de projets, avec une forte présence de l'international puisque nous avons reçu 27 pays ! EH nous a permis de rencontrer une cible de clientèle très large : des gîtes, architectes aux acheteurs internationaux de grandes chaînes hôtelières. » **Anne-Marie FORT**, Directrice Commerciale

/ STUDIO DES COLLECTIONS

« C'est la première fois que nous exposons et ce fut un beau succès. L'expérience EH est réussie car nous avons rencontré des visiteurs avec des projets concrets, une cible hétéroclite allant des architectes d'intérieur jusqu'à une forte demande concernant l'aménagement des espaces séminaires. » **Gérard THOMAS**, PDG

/ VINCENT SHEPPARD

« Nous étions dans l'espace Signature, un très beau concept qui nous a permis de rencontrer beaucoup de prescripteurs de qualité, des porteurs de projets et de donner rendez-vous à notre clientèle. » **Pascal BOUCKAERT**, Responsable Export

/ ENODIS

« EquipHotel a été un très très beau salon avec beaucoup de contacts de bureaux d'étude. Pour nous, c'est l'occasion de mettre en avant toutes nos innovations en fonctionnement en 1 seul lieu et sur Paris... plus facile d'accès. Nos objectifs de vente ont été atteints et remplis ! » **Philippe HOUPERT**, Directeur commercial

/ WISMER

« Cette belle édition du salon EquipHotel 2016 fût pour nous la meilleure depuis notre première participation il y a déjà 20 ans. Nous sommes repartis avec plus de 250 nouveaux contacts dont une vingtaine à l'export. Ce fût également pour nous l'occasion de revoir nos clients qui se sont déplacés des 4 coins de la France. Notre seule déception a été que le salon ne dure pas plus longtemps. » **Jean-Jacques et Anne Wismer**, Président

/ ART & SOUND

« EquipHotel est notre premier salon professionnel. Grâce à Innov16, nous avons eu beaucoup de visiteurs sur notre stand. Cette première édition est très positive, et va sans aucun doute nous aider à intégrer le marché français. Nous serons très certainement présents en 2018 ! » **André-Guy Baumann**, PDG

/ ELIOPHOT

« Nous participons à EquipHotel depuis le début de la création de ce salon. L'édition 2016 est très positive, nous avons eu beaucoup de visites sur notre stand. EquipHotel donne une nouvelle impulsion à notre business. EquipHotel c'est aussi un salon festif ! » **Marc Bergère**, Directeur Général

/ TRANSAXIO HOTELLERIE (groupe Deloitte)

« Très bonne édition, nous avons déjà réservé pour 2018 ! » **Guy Boulo**, Directeur Associé



EQUIPHOTEL : du 11 au 15 novembre 2018 à Paris, Porte de Versailles

EquipHotel en bref

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, 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.



www.equiphotel.com

A propos de REED EXPOSITIONS - www.reedexpo.fr

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



Reed Expositions

Agence de Presse RPCA

Sophie ROUSSEL :

E-mail : s.rousseau@rpca.fr

Laurence FAUCHET :

E-mail : l.fauchet@rpca.fr

Tél. 01 42 30 81 00

Relations Presse EquipHotel

Amy PAVILLON

Tél. 01 47 56 24 81

E-mail : amy.pavillon@reedexpo.fr



12