

OSONS !

Une édition inspirée par l'audace et l'esprit d'équipe

EquipHotel revient du 3 au 7 novembre 2024 à Paris, Porte de Versailles. Salon international de référence, il met en lumière les innovations, produits et services, de plus de **1 200 exposants français et étrangers**. Il propose également des solutions pratiques et concrètes aux professionnels du secteur de *l'hospitality*.

Cette année, EquipHotel a pour thème : « Osons ! ». Une invitation à oser de nouvelles approches des hospitalités, oser innover, oser davantage de créativité. Oser aussi la proximité entre une multitude de métiers et d'acteurs aux profils différents, mais tous engagés dans la conception, la fabrication et la gestion d'un établissement.

À LA UNE

Innovation Awards 2024 :
2 nouveaux prix récompensent l'esprit d'initiative

EquipHotel Paris 2024 prime l'audace d'expérimenter en créant 2 nouveaux prix pour ses Innovation Awards. L'idée : encourager les initiatives de professionnels parmi les plus inventifs et valoriser le bien-être au travail. Le tout mené par un jury présidé par Emmanuel Sauvage, Directeur général et Co-fondateur de Evok Hôtels Collection.



Emmanuel Sauvage - Cofondateur et Directeur général
du groupe Evok Hôtels Collection

Les **Innovation Awards** d'EquipHotel récompensent les nouveautés (produits et services), les plus inspirées des fournisseurs du secteur de *l'hospitality*, en **design, foodservice, wellness, tech & services**. Deux nouveautés cette année : un prix spécial dédié au « **mieux-être des salariés** » en hôtellerie ou en restauration ainsi qu'un prix « **initiatives innovantes** », saluant la pertinence et l'audace d'un hôtelier ou d'un restaurateur, pour améliorer l'organisation et/ou la gestion de leur établissement.

- **Cérémonie des Innovation Awards - 5 novembre 2024 - Grande Scène (Hall 7.3)**

Attractivité : la Marine nationale recrute en cuisine et en salle

EquipHotel Paris 2024 propose d'autres perspectives professionnelles et invite la Marine nationale à présenter ses offres d'emplois en restauration. Les profils recherchés : des hommes et des femmes âgés de 17 à 30 ans, avec ou sans bac.

C'est une première : **EquipHotel Paris 2024 reçoit la Marine nationale**. Parce que celle-ci recrute pour travailler dans ses cuisines, qu'elles soient sur terre, en mer et même dans les profondeurs à bord de sous-marins.

« Nous recherchons **des profils âgés de 17 à 30 ans, diplômés ou pas**, des jeunes mais aussi des personnes en **reconversion professionnelle** qui s'intéressent aux métiers de la cuisine et de la salle », explique le Maître David Joany, conseiller en recrutement au Cerfa de Versailles.

Sur le salon EquipHotel, le stand de la Marine nationale doit permettre de susciter des vocations. Et ce d'autant que, chaque année, elle recrute quelque **240 personnes, dont la moitié sans baccalauréat**, pour travailler dans ses cuisines. Les sélections de profils sont menées à l'issue d'un entretien de motivation, de différents tests, dont un sur les acquis en langue anglaise et un autre sur les aptitudes sportives.



La Marine nationale recrute des profils âgés de 17 à 30 ans pour travailler dans ses cuisines. © DR

• **La Marine nationale expose Hall 4**

OSER LA CRÉATIVITÉ

Confidences de confidents dans l'Inspiration Gallery

EquipHotel Paris 2024 lance sa première exposition dans sa nouvelle Inspiration Gallery. Cet espace, pensé tel un mini musée, accueille quatre créateurs et leur version du confident. Une assise idéale pour renouer des liens... en présentiel.

C'est une première à EquipHotel. Dans la nouvelle **Inspiration Gallery**, quatre créateurs ont eu carte blanche pour concevoir un confident. Quatre talents, quatre assises et quatre univers - de 30 m² chacun - pour une exposition, intitulée « **Confidences pour confidences** ».

La designer **Fanny Perrier**, l'architecte **Marco Lavit**, l'architecte d'intérieur **Oscar Ono** et le duo de créatifs **Marthe Simon & Paul Peller** se sont prêtés au jeu. Ils ont projeté leur confident respectivement dans un jardin d'hiver, un dressing, un salon de conversation et dans un espace tel un prélude au spa.

Une façon de montrer une pièce de mobilier autrement, en misant aussi sur l'expérientiel.

À titre d'exemple, **l'avant-spa, imaginé par Marthe Simon & Paul Peller**, est pourvu d'un bar à senteurs et d'une tisanerie. Quant au dressing, Marco Lavit le perçoit « comme un lieu où l'on s'attarde, un espace de rencontre pour un couple, où chacun s'attend mutuellement ».

• **Inspiration Gallery : à découvrir Hall 7.2**



Fanny Perrier. © DR



Oscar Ono © DR



Marco Lavit. © DR



Marthe Simon & Paul Peller. © Gaëlle Vikor

OSER L'INNOVATION

Un robot sachant masser

EquipHotel Paris 2024 invite à tester le premier robot de massage autonome. Baptisé iYU et piloté par l'IA, ce masseur d'un autre type a vu le jour au sein



Le robot masseur iYU adapte la pression de ses mouvements à la morphologie de son utilisateur. © Witty Capsix

Premier robot masseur autonome au monde conçu par la start-up française Capsix Robotics après huit ans de R&D, iYU propose des massages réguliers, de qualité, conçus par des masseurs kinésithérapeutes. **Attention : la machine ne se substitue pas aux professionnels de santé**, mais elle complète volontiers leurs soins. Et ce d'autant que, piloté par l'IA, le robot adapte chaque massage en temps réel à la morphologie de l'utilisateur. À cela s'ajoute le choix de l'ambiance sonore et de la température de la table. De quoi en bluffer plus d'un, à l'heure où 8 Français sur 10 ont, ont eu, ou auront mal au dos au cours de leur existence (source : Ifop, 2021).

- *iYU : à découvrir Hall 7.1*

OSER PROTÉGER LA PLANÈTE

Wellness et développement durable : un mariage de raisons

EquipHotel Paris 2024 balaye les idées reçues quant au spa qui serait trop énergivore. Car des solutions permettent de réduire l'impact environnemental d'une piscine, d'un sauna, d'un hammam... Et ce dès leur conception.

Spa et éco-conception font volontiers bon ménage. Ainsi la pulvérisation de l'eau, dans un pédiluve notamment, limite la consommation de celle-ci. Quant à la récupération d'énergie lors de la déshumidification, elle permet de chauffer les bassins. Tout aussi astucieux : la récupération et le traitement des eaux pour arroser un jardin... **De nombreuses pistes et solutions sont présentées dans le secteur Spa du Hall 7.1 dédié au Bien-Être.**

Cinq Mondes, créateur de spas en propre optimise la consommation d'eau, réduit et trie les déchets, utilise des ampoules basse consommation, des capteurs de présence, ainsi que des accessoires jetables biodégradables, au spa Cinq Mondes Opéra qui a reçu, trois années de suite, le label qualité Spa-A.

Autre exemple, les logiciels de gestion de spa, tels ceux de Pure Informatique, facilitent le quotidien d'un spa manager en l'aidant à faire les bons choix, **en particulier pour respecter l'environnement...**

- *Cinq Mondes et Pure Informatique exposent secteur Spa, Hall 7.1*
- *D'autres fournisseurs concevant des Spa à faible impact environnemental à*

OSER CONFRONTER LES IDÉES

Intelligence artificielle : faut-il en avoir peur ?

EquipHotel Paris 2024 mise sur l'IA dans la pratique quotidienne des professionnels du secteur de l'hospitalité. À la fois aide supplémentaire et outil performant, cette autre « intelligence » ne demande qu'à être apprivoisée...



« Il ne faut pas avoir peur de l'IA », assure Stéphane Botz, associé directeur national au sein du cabinet KPMG hospitality. © DR

Depuis 2017, l'adoption de l'IA est passé de 20% à 50% dans l'usage des outils informatiques au quotidien (source : McKinsey, 2022). Stéphane Botz, associé directeur national au sein du cabinet KPMG Hospitality exposant sur EquipHotel, rappelle que grâce à l'analyse des données et à l'apprentissage automatique, l'IA peut aider tous les professionnels du secteur de l'hospitalité à mieux comprendre les tendances de la demande, ajuster les tarifs en temps réel et prendre des décisions éclairées pour maximiser les revenus. **L'IA permet aussi de prendre la main sur les équipements** pour les personnaliser selon les attentes des clients ou encore de proposer des solutions écoresponsables pour gérer les déchets et limiter la consommation d'énergie.

- **Focus sur l'IA dans la programmation Grande Scène d'EquipHotel - Hall 7.3**
- **Restitution des travaux du « brain-trust de l'hospitalité » sur la technologie et l'IA, orchestré par le cabinet MKG Consulting, le mardi 5 novembre de 10h à 11h30 sur la Grande Scène - Hall 7.3**



EQUIPHOTEL

Home of Hospitality

Tech & Services
Design
Wellness
Foodservice

3-7 NOV 2024
Paris

built by
RX In the business of
building businesses

Agence 14 Septembre

Pôle Taste & Travel

Mélanie Rodrigues – 06 49 75 55 16 – melanierodrigues@14septembre.fr

Georgia Azzolin – 06 11 35 26 88 – georgiaazzolin@14septembre.fr

Pôle Design/Architecture

Stéphanie Morlat – 06 11 35 39 01 – stephaniemorlat@14septembre.com

Antoine Mbemba – 06 72 37 13 51 – antoinembemba@14septembre.fr