

PARTENAIRES OFFICIELS



SPONSORS



DIMANCHE 3 NOV

LUNDI 4 NOV

MARDI 5 NOV

MERCREDI 6 NOV

JEUDI 7 NOV

10H-10H45

11H-11H45

12H-12H45

13H-13H45

14H-14H45

15H-15H45

16H-16H45

17H-17H45

Commercialisation et distribution hôtelières : Comment optimiser ses résultats ?
ORG : LE CERCLE DES HÔTELIERS INDEPENDANTS

Matinée Inauguration :

Hospitalités: défis du moment et enjeux de demain

Hôtellerie 2.0: Anticiper l'intégration digital pour une expérience client réussie
ORG : GUESTUP

Comment concilier commercialisation et fidélisation des collaborateurs ?
ORG : COACH OMNIUM

Ressources humaines : quelles évolutions dans l'hospitalité de demain ?
ORG : LAURENT DELPORTE

Québec Innovant : inspirer les lieux et les salariés
ORG : INNOVATION QUEBEC

Actualités : l'hôtellerie indépendante en 2025 ?
ORG : LE CERCLE DES HÔTELIERS INDEPENDANTS

BRAIN TRUST TECH

10H00 - 11H30 L'arrivée de l'IA est-elle une source de gain de productivité dans la gestion du quotidien ?
ORG : MKG

11H45 - 12H15 Breaking boundaries with AI - Empowering Generative Intelligence for Hoteliers
ORG : INFOR

12H30 - 13H00 Hôtellerie & Restauration Hôtelière : Comment réconcilier les parcours client, l'exploitation et la production de ces deux centres de profit ?
ORG : SEPTEO

13H15 - 13H45 Règlements énergétiques et Rentabilité : l'IA comme Solution Clé pour les Hôtels
ORG : AGRID

BRAIN TRUST DESIGN & AMENAGEMENT

14H00 - 15H30 Comment faire du design une clef de l'expérience client
ORG : MKG

BRAIN TRUST FOODSERVICE

15H45 - 17H15 Comment le F&B a-t-il réussi sa mutation vers l'eatertainment et un business rentable ?
ORG : MKG

17H30 - 18H30 Innovation Awards EquipHotel

FORUM TECH SERVICES

10H00 - 11H00 Rôle et bénéfice de la robotique dans le secteur de l'hôtellerie et restauration
ORG : UNITED ROBOTICS GROUP

11H15 - 12H00 Les bonnes pratiques en matière de cybersécurité
ORG : GHR

12H15 - 12H45 Alexa for Hospitality : un concierge digital pour chaque client
ORG : AMAZON France

Coût d'achat et sobriété énergétique : quelles adaptations pour les entreprises ?
ORG : GHR

BRAIN TRUST WELLNESS

14H00 - 15H30 Peut-on concilier qualité et rentabilité ?
ORG : MKG

Intérêt d'une stratégie éditoriale et du brand content pour les professionnels de l'hôtellerie-restauration
ORG : REWORLD MEDIA

Out of the box : l'hôtellerie ou l'art de recevoir et de se réinventer....
ORG : CTM « sur invitation »

LA FABRIQUE DU TOURISME

08H30 - 12H00 Comment l'IA redessine le business model hôtelier et permet d'accroître la valeur financière/extra financière?
ORG : LA FABRIQUE DU TOURISME EXTENDAM, BPI, MKG

Regard croisé sur le marché hôtelier, de la stratégie à l'opérationnel
ORG : COACH OMNIUM

PARTENAIRES OFFICIELS



SPONSORS



Une traduction en direct des conférences en anglais sera disponible via QR code

	DIMANCHE 3 NOV	LUNDI 4 NOV	MARDI 5 NOV	MERCREDI 6 NOV	JEUDI 7 NOV
10H-10H45		L'art dans l'hospitality ORG : ATOME ASSOCIÉS	Art and Public Spaces: Enhancing Community Interaction in Hotels 	Les codes de la maison transposés au contract ORG : A VIVRE	French art de vivre ou French savoir-faire : 3 groupes hôteliers "nouvelle génération" à la conquête du monde
11H-11H45	Hôtellerie : la nouvelle vague	Comment anticiper les codes esthétiques de l'hospitalité à horizon 2026 ? ORG : CARLIN	Branded vs boutique hotels: what's the future of hospitality? 	Architectes, éditeurs, distributeurs : osons la coopération ! ORG : INTRAMUROS	Room with a view, eco-lodge, extensions modulaires : solutions et partage d'expériences
12H-12H45		Tendances Hospitality 2024 ORG : RETAIL FACTORY	« The New Comers » new concepts and alternative hospitality ORG : NEWH 	Architecte d'intérieur : les contours d'un métier qui ne s'improvise pas ORG : CFAI	
14H-14H45	Pacifier le sommeil : réapprendre à s'endormir et dormir ORG : 14 SEPTEMBRE	Les FF&E/OS&E ou l'angle mort du début de projet ! ORG : 14 SEPTEMBRE	The rise of long-stay: is it here to stay? 	L'hôtel de demain : comment allier confort, design et économies d'énergie ! ORG : CARRIER	Rénovation énergétique : les bonnes pistes à suivre ORG : LUCID&BOTTIN
15H-15H45	Co-conception: focus sur la méthode développée par L'Ameublement français et l'agence HOLDON ORG : L'AMEUBLEMENT FRANÇAIS	Co-conception: L'Ameublement français et OKKO Hôtels un partenariat expérimental Org : L'AMEUBLEMENT FRANÇAIS	Co-conception : de la méthode à la réalité avec les agences EROZ et Laune Architecture ORG : L'AMEUBLEMENT FRANÇAIS	Éco-conception : mode d'emploi et pistes à suivre ORG : L'AMEUBLEMENT FRANÇAIS	Attractivité et compétitivité : la valeur ajoutée de l'industrie française dans le secteur contract ORG : L'AMEUBLEMENT FRANÇAIS
16H-16H45		Les toilettes : nouveau lieu de l'hospitalité hôtelière? Explorations avec Matali Crasset ORG : GEBERIT	Quiet vacationing, solo travel, digital nomadism: what do they mean for hospitality and design? 	Tertiaire et Hôtellerie : un air de famille ORG : NDA	
17H-17H45		Hospitality en mouvements ORG : INSTITUT FRANCAIS DU DESIGN	Oser demander et faire entendre sa voix ORG : INSPIRING WOMEN IN HOSPITALITY	ORG : ROCHE BOBOIS	
18H-18H30		MASTERCLASS Bring back singularity in luxury hospitality. The importance of new narratives ORG : CARRÉ BASSET			

PARTENAIRES OFFICIELS



SPONSORS



Werner & Mertz Group



Une traduction en direct des conférences en anglais sera disponible via QR code

	DIMANCHE 3 NOV	LUNDI 4 NOV	MARDI 5 NOV	MERCREDI 6 NOV	JEUDI 7 NOV
10H-10H45		<p>OSER HopHopFood comme solution d'anti-gaspi et de solidarité dans les hôtels et restaurants ORG : HOP HOP FOOD</p>	<p>Redefining luxury: from opulence to sense of place </p>	<p>Les systèmes de restauration au défi d'une évolution de restauration durable ORG : ETHIQUE ET GASTRONOMIE</p>	<p>Ensemble, soyons audacieux ! 3 générations, 3 points de vue ORG : Ô SERVICE</p>
11H-11H45	<p>Optimiser la rentabilité du restaurateur ORG : SERVICE COMPRIS</p>	<p>Labellisation et démarche environnementale: le GHR et Ecotable vous expliquent tout ! ORG : GHR</p>	<p>Économie relationnelle : la valeur humaine ajoutée du Collège Culinaire de France ORG : COLLEGE CULINAIRE DE FRANCE</p>	<p>L'impact sociétal et environnemental de la restauration collective ORG : SNRC / RESTAU CO</p>	
12H-12H45	<p>Osez la dernière génération de présentoirs pour un petit-déjeuner aussi agréable qu'écoresponsable ! ORG : APPLYMAGE</p>	<p>Pourquoi les produits AVPA sont-ils incontournables comme référence gastronomique dans la sphère HO-RE-CA ORG : APVA</p>	<p>Positive Mayo braque les projecteurs sur des actions engagées menées par des chefs, restaurateurs et hôteliers ORG : GREEN CARE PROFESSIONAL</p>	<p>Quand l'hospitalité inspire le secteur de la santé ORG : LAURENT DELPORTE</p>	
14H-14H45	<p>Carte des vins : Equilibrisme entre marge et expérience client ORG : DVINE</p>	<p>Franchise : avantages, inconvénients et perspectives</p>	<p>Attractivité des métiers de l'hospitalité : quand les écoles (re)donnent envie aux jeunes...</p>	<p>« ma cantine » : la solution pour des repas plus responsables en restauration collective ORG : CANTINE RESPONSABLE</p>	
15H-15H45	<p>Une expérience notariale pour les professionnels du CHR ORG : NOTEL</p>	<p>Une expérience notariale pour les professionnels du CHR ORG : NOTEL</p>	<p>Une expérience notariale pour les professionnels du CHR ORG : NOTEL</p>	<p>Qualité alimentaire dans les EHPAD et établissements de santé : enjeux, défis et solutions ORG : CANTINE RESPONSABLE</p>	
16H-16H45	<p>Jeunes talents et professionnels : Construire ensemble l'hôtellerie de demain ORG : AMBASSADE CABINET CONSEIL / ESSEC</p>	<p>Remise de prix AVPA et cocktail ORG : AVPA</p>	<p>Réemploi en restauration collective : les cuisines centrales sont-elles prêtes pour l'échéance du 1er janvier 2025 ? ORG : RESTAURATION 21</p>	<p>Nouveau décret sur le réemploi : décryptage et champs d'application dans les domaines de la grande cuisine ! ORG : CINOV RESTAUCONCEPTEURS</p>	
17H-17H45				<p>Communication et connectivité en cuisine ORG : FCSI</p>	

PARTENAIRES OFFICIELS



PARTENAIRES



DIMANCHE 3 NOV

11H-12H

13H-14H

14H-14H30

14H30-15H45

16H-17H

17H-18H

10H - 18H

Championnat de France de Massage

12ème édition

ORG : LABEL SPAS DE France

en collaboration avec Sense of WELLNESS Magazine

LUNDI 4 NOV

BeYOND: L 'énergie au service de votre Hôtel et management

ORG : DOLCE WORLD

Osons l'housekeeping de demain

ORG : AGGH

THEMATIQUE : L'importance du Concept dans votre projet Spa ou quand le Spa devient audacieux !

Comment se démarquer de ses concurrents quand on souhaite créer un Spa ou repositionner son offre bien-être ?

14H: Introduction avec Verena LASVIGNE

14H30: BUSINESS CASE : N LE SPA de l'hôtel NEGRESCO 5* à Nice

16H: BUSINESS CASE : Le Beau Rivage Palace 5* à Lausanne & son Spa Guerlain

ORG : Sense of WELLNESS Magazine

CONVERSATION avec Karine Le Marchand sur l'hospitalité durable

Présentation du projet de rénovation éco-responsable du Domaine des Belles âmes

MARDI 5 NOV

THEMATIQUE: Créer et développer un Spa rentable

Comment créer un Spa qui soit rentable ?

ORG : Sense of WELLNESS Magazine

THEMATIQUE: Créer et développer un Spa rentable Comment développer le chiffre d'affaires de votre Spa ?

ORG : Sense of WELLNESS Magazine

MERCREDI 6 NOV

THEMATIQUE: Recrutement et management

La crise du recrutement dans le Wellness : Etat des lieux des métiers du Spa

ORG : Sense of WELLNESS Magazine

THEMATIQUE : Recrutement et management Recrutement, management et fidélisation des équipes, le nouveau challenge des Spa managers

ORG : Sense of WELLNESS Magazine

JEUDI 7 NOV

THEMATIQUE : WELLNESS ET RSE

Comment faire de votre Spa un établissement RSE performant ?

ORG : Sense of WELLNESS Magazine

PARTENAIRES OFFICIELS



PARTENAIRES SCÈNE OUVERTE



DIMANCHE 3 NOV

Thème : Les produits d'abord

9h30
-
13h

CONCOURS
Championnat de France
de la cuisine du Végétal
ECOLE DU FRUIT ET LÉGUME

14h
-
15h

SPECTACULAIRE ET BON
L'Italie affronte la France
EATALY & EGREGORE

15h
-
16h

GRAIN DE BON
L'expérience café idéale
SEB PROFESSIONAL / WMF

16h
-
17h30

SPECTACULAIRE ET BON
Le fait maison en une bouchée
ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAITRES
RESTAURATEURS

17H30
-
18h30

BON DE SORTIE
Interview de Mireille Sanchez
CO-AUTEUR EGGCELLENT

LUNDI 4 NOV

Thème : Parole de chefs et producteurs

9h30
-
12h

LES PROS DU BON
Equip'Ecaille : Masterclass et
demos Live
FRANCE ÉCAILLE, UMIH, OPEF

13h
-
14h

ÉQUIPÉS POUR DE BON
Du produit à l'assiette grâce à la
cuisson minute
HOBART

14h30
-
15h30

LES PROS DU BON
Enjeux du bien manger
BLEU BLANC CŒUR

15h30
-
16h30

SPECTACULAIRE ET BON
Battle de binômes Producteurs/Chefs
BLEU BLANC CŒUR

16h30
-
17h30

GRAIN DE BON
Repensez vos moments café!
LOUTSA TORREFACTEUR

17H30
-
18h30

BON DE SORTIE
Interview de Thierry Marx
AUTEUR DICTIONNAIRE JUBILATOIRE DE
LA CUISINE ENGAGÉE

MARDI 5 NOV

Thème : Saveurs venues d'ailleurs

9h30
-
13h

CONCOURS
Asian Gastronomy
Awards
ASIAN GASTRONOMY AWARDS

13h30
-
14h30

ÉQUIPÉS POUR DE BON
Astuces de chefs avec les systèmes de
cuisson RATIONAL
RATIONAL

14h30
-
15h30

GRAIN DE BON
Café en boulangerie, levier pour booster
son CA
ARBRE À CAFÉ

15h30
-
16h

A LA RENCONTRE DU BON
Dieuveil Malonga
MEZA MALONGA, Rwanda

16h
-
17h30

SPECTACULAIRE ET BON
A l'heure des cuisines africaines !
CUISINES AFRICAINES

17H30
-
18h30

BON DE SORTIE
Interview de Georgiana Viou
CHEFFE ÉTOILÉE DU ROUGE, NÎMES

MERCREDI 6 NOV

Thème : Journée Collectivités

10h
-
14h30

CONCOURS
Gargantua - Le concours de la
meilleure équipe en cuisine
collective de France
Finale Régionale Nord
RESTAU'CO

15h
-
17h

CONFERENCE
Le recrutement en restauration
collective: quelles solutions?
Séverine LARROUY
Co-fondatrice JASH Partenaire et l'association
Des Paroles et Des Rêves

JEUDI 7 NOV

Thème : Cuisines au féminin

9h30
-
18h

CONCOURS
Cuillère d'or - Le concours
gastronomique 100% féminin
CUILLÈRE D'OR

Mixologie

SPONSORS



	DIMANCHE 3 NOV	LUNDI 4 NOV	MARDI 5 NOV	MERCREDI 6 NOV	JEUDI 7 NOV
10H-11H		Le latte Art Allpro & Danone	Le verre à cocktail Lucie Raymond, ABF	Arrête de faire l'oeuf passe-moi les pois chiches : « Bataille de mousse » Serge Guillou, UBB	Cocktails sans alcool : créativité et tendances pour répondre à une demande croissante On Tap Cocktail / Rouage/ Jardins Drinks / Giffard
11H-12H		Le verre à cocktail Lucie Raymond, ABF	ABF Shaker Challenge	Quand la bière rencontre les cocktails Serge Guillou, UBB	Nouvelles approches du bar Yves Thenes, Ecce Gusto
12H-13H		Les dégustations de baijiu et cocktails Leo Yang, Moutai		Le cercle des shakers L'histoire vraie du Ramos Gin Fizz Serge Guillou, UBB	Cocktails ready-to-drink Alexis Taoufiq, Papilles cocktails
14H-15H	Cocktails à la pression : Réinventer le service avec le cocktail en fût On Tap Cocktail	Mixologie et restauration Yves Thenes, Ecce Gusto		Clear Ice / Glace Pure Joseph Biollatto, The Nice Cy	Table ronde : Cocktail à la pression : Redéfinir les codes de la mixologie moderne On Tap Cocktail
15H-16H	Agencer son bar Ecce Gusto	MASTERCLASS Helius Originals		MASTERCLASS Helius Originals	MASTERCLASS Neat Cocktail
16H-17H	Les parfums du cocktail Nestlé Waters	MASTERCLASS Sparkteez	Les vins pétillants Gérard Bertrand	MASTERCLASS Jardins Drinks	
17H-18H	MASTERCLASS Pulpor		Les vins en biodynamie Gérard Bertrand	MASTERCLASS Ely's Cocktails	