

## 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**  
**Règlementations 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		<b>L'art dans l'hospitality</b> ORG : ATOME ASSOCIÉS	<b>Art and Public Spaces: Enhancing Community Interaction in Hotels</b> 	<b>Les codes de la maison transposés au contract</b> ORG : A VIVRE	<b>French art de vivre ou French savoir-faire : 3 groupes hôteliers "nouvelle génération" à la conquête du monde</b>
11H-11H45	Hôtellerie : la nouvelle vague	<b>Comment anticiper les codes esthétiques de l'hospitalité à horizon 2026 ?</b> ORG : CARLIN	<b>Branded vs boutique hotels: what's the future of hospitality?</b> 	<b>Architectes, éditeurs, distributeurs : osons la coopération !</b> ORG : INTRAMUROS	<b>Room with a view, eco-lodge, extensions modulaires : solutions et partage d'expériences</b>
12H-12H45		<b>Tendances Hospitality 2024</b> ORG : RETAIL FACTORY	<b>« The New Comers » new concepts and alternative hospitality</b> ORG : NEWH 	<b>Architecte d'intérieur : les contours d'un métier qui ne s'improvise pas</b> ORG : CFAI	
14H-14H45	<b>Pacifier le sommeil : réapprendre à s'endormir et dormir</b> ORG : 14 SEPTEMBRE	<b>Les FF&amp;E/OS&amp;E ou l'angle mort du début de projet !</b> ORG : 14 SEPTEMBRE	<b>The rise of long-stay: is it here to stay?</b> 	<b>L'hôtel de demain : comment allier confort, design et économies d'énergie !</b> ORG : CARRIER	<b>Rénovation énergétique : les bonnes pistes à suivre</b> ORG : LUCID&BOTTIN
15H-15H45	<b>Co-conception: focus sur la méthode développée par L'Ameublement français et l'agence HOLDON</b> ORG : L'AMEUBLEMENT FRANÇAIS	<b>Co-conception: L'Ameublement français et OKKO Hôtels un partenariat expérimental</b> Org : L'AMEUBLEMENT FRANÇAIS	<b>Co-conception : de la méthode à la réalité avec les agences EROZ et Laune Architecture</b> ORG : L'AMEUBLEMENT FRANÇAIS	<b>Éco-conception : mode d'emploi et pistes à suivre</b> ORG : L'AMEUBLEMENT FRANÇAIS	<b>Attractivité et compétitivité : la valeur ajoutée de l'industrie française dans le secteur contract</b> ORG : L'AMEUBLEMENT FRANÇAIS
16H-16H45		<b>Les toilettes : nouveau lieu de l'hospitalité hôtelière? Explorations avec Matali Crasset</b> ORG : GEBERIT	<b>Quiet vacationing, solo travel, digital nomadism: what do they mean for hospitality and design?</b> 	<b>Tertiaire et Hôtellerie : un air de famille</b> ORG : NDA	
17H-17H45		<b>Hospitality en mouvements</b> ORG : INSTITUT FRANCAIS DU DESIGN	<b>Oser demander et faire entendre sa voix</b> ORG : INSPIRING WOMEN IN HOSPITALITY	ORG : ROCHE BOBOIS	
18H-18H30		MASTERCLASS <b>Bring back singularity in luxury hospitality. The importance of new narratives</b> 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		OSER HopHopFood comme solution d'anti-gaspi et de solidarité dans les hôtels et restaurants ORG : HOP HOP FOOD	Redefining luxury: from opulence to sense of place 	Les systèmes de restauration au défi d'une évolution de restauration durable ORG : ETHIQUE ET GASTRONOMIE	Ensemble, soyons audacieux ! 3 générations, 3 points de vue ORG : Ô SERVICE
11H-11H45	Optimiser la rentabilité du restaurateur ORG : SERVICE COMPRIS	Labellisation et démarche environnementale: le GHR et Ecotable vous expliquent tout ! ORG : GHR	Économie relationnelle : la valeur humaine ajoutée du Collège Culinaire de France ORG : COLLEGE CULINAIRE DE FRANCE	L'impact sociétal et environnemental de la restauration collective ORG : SNRC / RESTAU CO	
12H-12H45	Osez la dernière génération de présentoirs pour un petit-déjeuner aussi agréable qu'écoresponsable ! ORG : APPLYMAGE	Pourquoi les produits AVPA sont-ils incontournables comme référence gastronomique dans la sphère HO-RE-CA ORG : APVA	Positive Mayo braque les projecteurs sur des actions engagées menées par des chefs, restaurateurs et hôteliers ORG : GREEN CARE PROFESSIONAL	Quand l'hospitalité inspire le secteur de la santé ORG : LAURENT DELPORTE	
14H-14H45	Carte des vins : Equilibrisme entre marge et expérience client ORG : DVINE	Franchise : avantages, inconvénients et perspectives	Attractivité des métiers de l'hospitalité : quand les écoles (re)donnent envie aux jeunes...	« ma cantine » : la solution pour des repas plus responsables en restauration collective ORG : CANTINE RESPONSABLE	
15H-15H45	Une expérience notariale pour les professionnels du CHR ORG : NOTEL	Une expérience notariale pour les professionnels du CHR ORG : NOTEL	Une expérience notariale pour les professionnels du CHR ORG : NOTEL	Qualité alimentaire dans les EHPAD et établissements de santé : enjeux, défis et solutions ORG : CANTINE RESPONSABLE	
16H-16H45	Jeunes talents et professionnels : Construire ensemble l'hôtellerie de demain ORG : AMBASSADE CABINET CONSEIL / ESSEC		Réemploi en restauration collective : les cuisines centrales sont-elles prêtes pour l'échéance du 1er janvier 2025 ? ORG : RESTAURATION 21	Nouveau décret sur le réemploi : décryptage et champs d'application dans les domaines de la grande cuisine ! ORG : CINOV RESTAUCONCEPTEURS	
17H-17H45		Remise de prix AVPA et cocktail ORG : AVPA		Communication et connectivité en cuisine ORG : FCSI	

## 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

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