

PARTENAIRES OFFICIELS



SPONSORS



| | DIMANCHE 3 NOV | LUNDI 4 NOV | MARDI 5 NOV | MERCREDI 6 NOV | JEUDI 7 NOV |
|-----------|--|---|--|--|---|
| 10H-10H45 | | Saint-Denis : Vers un nouveau hub d'hospitality en Île-de-France grâce à Paris 2024 et le Grand Paris Express | BRAIN TRUST TECH | FORUM TECH SERVICES | LA FABRIQUE DU TOURISME |
| 11H-11H45 | Commercialisation et distribution hôtelières : Comment optimiser ses résultats ? ORG : LE CERCLE DES HÔTELIERS INDEPENDANTS | CONFERENCE INAUGURALE | 10H00 - 11H30 L'arrivée de l'IA est-elle une source de gain de productivité dans la gestion du quotidien ? ORG : MKG | 10H00 - 11H00 Rôle et bénéfice de la robotique dans le secteur de l'hôtellerie et restauration ORG : UNITED ROBOTICS GROUP | 08H30 - 11H00 Comment l'IA redessine le business model hôtelier et permet d'accroître la valeur financière/extra financière ? « sur invitation » ORG : LA FABRIQUE DU TOURISME EXTENDAM, BPI, MKG |
| 12H-12H45 | | 11H00 - 12H00 Hospitalités: défis du moment et enjeux de demain | 11H45 - 12H15 Breaking boundaries with AI - Empowering Generative Intelligence for Hoteliers ORG : INFOR | 11H15 - 12H00 Les bonnes pratiques en matière de cybersécurité ORG : GHR | 11H00 - 12H00 Restitution des ateliers Ouvert à tous |
| 13H-13H45 | | Hôtellerie 2.0: Anticiper l'intégration digital pour une expérience client réussie ORG : GUESTUP | 12H30 - 13H00 Hôtellerie & Restauration Hôtelière : Comment réconcilier les parcours client, l'exploitation et la production de ces deux centres de profit ? ORG : SEPTEO | 12H15 - 12H45 Alexa for Hospitality : un concierge digital pour chaque client ORG : AMAZON France | |
| 14H-14H45 | Comment concilier commercialisation et fidélisation des collaborateurs ? ORG : COACH OMNIUM | Quand la technologie redonne un visage humain à l'hôtellerie ORG : MEWS | 13H15 - 13H45 Règlementations énergétiques et Rentabilité : l'IA comme Solution Clé pour les Hôtels ORG : AGRID | Coût d'achat et sobriété énergétique : quelles adaptations pour les entreprises ? ORG : GHR | Regard croisé sur le marché hôtelier, de la stratégie à l'opérationnel ORG : COACH OMNIUM |
| 15H-15H45 | Ressources humaines : quelles évolutions dans l'hospitalité de demain ? ORG : LAURENT DELPORTE | 15H00 - 16H00 Tout pour vous aider à rendre accessible et inclusif votre établissement ORG : AFPAPH (Accessibilité/handicap) | 14H00 - 15H30 Comment faire du design une clef de l'expérience client ORG : MKG | 14H00 - 15H30 Peut-on concilier qualité et rentabilité ? ORG : MKG | |
| 16H-16H45 | Québec Innovant : inspirer les lieux et les salariés ORG : INNOVATION QUEBEC | Osons... faire revenir les touristes dans nos territoires ruraux ORG : CINOV TOURISME | 15H45 - 17H15 Comment le F&B a-t-il réussi sa mutation vers l'eatertainment et un business rentable ? ORG : MKG | Intérêt d'une stratégie éditoriale et du brand content pour les professionnels de l'hôtellerie-restauration ORG : REWORLD MEDIA | |
| 17H-17H45 | Actualités : l'hôtellerie indépendante en 2025 ? ORG : LE CERCLE DES HÔTELIERS INDEPENDANTS | | 17H30 - 18H30 Innovation Awards EquipHotel | Out of the box : l'hôtellerie ou l'art de recevoir et de se réinventer... ORG : CTM « sur invitation » | |

PARTENAIRES OFFICIELS



SPONSORS



Conférence en anglais traduite en français, scanner le 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 : CIAT | 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 | | |
| 18H-18H30 | | MASTERCLASS Bring back singularity in luxury hospitality. The importance of new narratives ORG : CARRÉ BASSET | | | |

PARTENAIRES OFFICIELS



SPONSORS



Conférence en anglais traduite en français, scanner le 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 | Remise de prix AVPA et cocktail ORG : AVPA | 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 | | | | 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

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

CONVERSATION avec Karine Le Marchand sur l'hospitalité durable

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

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 | | Le latte Art Allpro & Danone | Le verre à cocktail Association des Barmen des France | Arrête de faire l'oeuf passe-moi les pois chiches : « Bataille de mousse » Union Of Belgium's Bartenders | Cocktails sans alcool : créativité et tendances pour répondre à une demande croissante On Tap Cocktail / Rouage/ Jardins Drinks |
| 11H-12H | | Le verre à cocktail Association des Barmen des France | | Quand la bière rencontre les cocktails Union Of Belgium's Bartenders | Nouvelles approches du bar Ecce Gusto |
| 12H-13H | | Les dégustations de baijiu et cocktails Moutai | ABF Shaker Challenge | Le cercle des shakers L'histoire vraie du Ramos Gin Fizz Union Of Belgium's Bartenders | Cocktails ready-to-drink Papilles cocktails |
| 14H-15H | Cocktails à la pression : Réinventer le service avec le cocktail en fût On Tap Cocktail | Mixologie et restauration Ecce Gusto | | Clear Ice / Glace Pure 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 | |