

## 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

Architecture et design : des concepts originaux  
pour un salon audacieux

---

**EquipHotel Paris 2024 ose transformer son hall d'accueil en lobby d'hôtel, sous la houlette de l'architecte Marie Deroudilhe. Le ton de cette édition est donné : tout est bon pour s'affranchir des codes.**

Ça bouge à EquipHotel en 2024. Les nouveaux espaces expérientiels du salon incarnent l'audace et l'innovation. À l'instar du **lobby d'hôtel imaginé par l'architecte Marie Deroudilhe**, en guise d'accueil des visiteurs du pavillon 7.3 de Paris Expo. Un lobby de 150m<sup>2</sup>, que cette voyageuse – qui a déjà vécu 7 mois dans un hôtel à Las Vegas pour y suivre un chantier - a souhaité « théâtral ».



Marie Deroudilhe - © Julie Ansliau

Même envie de surprendre au **Lounge des Chefs** et au **VIP & Press Club**. EquipHotel innove et confie la réalisation du premier à l'artiste peintre **Franck Lebraly** et la création du second au duo de designers **Joran Briand et Arnaud Berthereau - Studio B&B**.

À cela s'ajoute un exercice de style, hors des sentiers battus, une exposition intitulée **Confidences pour confidences**, où l'on a demandé aux architectes d'intérieur et designers **Fanny Perrier, Marco Lavit, Oscar Lucien Ono et Marthe Simon** d'exprimer leur vision du confident, ce double fauteuil appelé aussi « conversation ».

---

## OSER FÉDÉRER LES COMPÉTENCES

### Un partenariat inédit entre Okko Hôtels et L'Ameublement Français

---

**EquipHotel Paris 2024 ose l'esprit d'équipe et braque les projecteurs sur le nouveau projet du groupe hôtelier Okko, mené avec L'Ameublement Français.**

Faire collaborer sur un même projet hôtelier des acteurs aux profils différents peut parfois relever du casse-tête. Chacun a sa vision, sa culture, son expérience et ses réflexes. Le salon EquipHotel Paris 2024 met en avant une solution pour répondre à cette problématique, en présentant **le projet de deux chambres témoin, mené par le groupe Okko Hôtels – entreprise à mission depuis 2023 - et L'Ameublement Français**, organisation professionnelle des acteurs de la fabrication de pièces de mobilier et de l'aménagement des espaces de vie. Ensemble, et dans une démarche de co-conception, **ils ont misé sur le « 100% made in France » tout en restant dans une logique de rentabilité**. Parce qu'en 2024, on peut rester créatif, fabriquer en circuit court et œuvrer de façon raisonnée, sans que cela soit hors de prix.

• **Okko Hôtels x L'Ameublement Français : conférence, débat et présentation de 2 chambres témoin à EquipHotel Paris 2024.**

---

## OSER LA CRÉATIVITÉ

### Cuisine Mode d'Emploi(s) aux côtés de chefs de renom

---

**EquipHotel Paris 2024 ose les nouveaux modes de transmission et invite de grands chefs à s'installer aux fourneaux avec les futurs talents formés à l'école Cuisine Mode d'Emploi(s).**



Place à l'audace et à la créativité sur **la Scène Ouverte** du salon. Nouvel espace dédié au « bien manger », cette scène culinaire va accueillir une sélection de chefs pour cuisiner aux côtés des apprentis de l'école parisienne de **Cuisine Mode d'Emploi(s)**. Fondé en 2012 par le chef étoilé **Thierry Marx**, ce concept de transmission et de formation permet d'apprendre les métiers de la restauration à des personnes en reconversion ou en marge du monde du travail. Une sorte de 2<sup>e</sup> chance, le temps d'un cursus de 11 semaines avec, à la clé, un diplôme reconnu par l'État et la branche professionnelle. **Pour Thierry Marx : « L'apprentissage d'un métier est non seulement une arme contre le chômage, mais également le moyen de faire des femmes et des hommes libres. »**

- **Cuisine Mode d'Emploi(s) : performances culinaires les lundi et mardi 4 et 5 novembre 2024, sur la Scène Ouverte.**

---

## OSER L'INNOVATION

3 questions à Freddy Pintus,  
directeur général de Septeo Hospitality\*

---

**EquipHotel Paris 2024 ose l'intelligence artificielle qui sera au cœur des enjeux du hall dédié aux technologies au salon**

**Faut-il avoir peur de l'intelligence artificielle (IA) générative ?**

**Freddy Pintus** : Non, car c'est un outil complémentaire de gain de productivité. À titre d'exemple, l'automatisation de la facture envoyée par mail au client, c'est déjà de l'IA. Tout comme la possibilité de proposer, à un hôtelier ou un restaurateur, 3 types d'arguments pour répondre aux avis des voyageurs sur les réseaux et contribuer ainsi à sa e-reputation. L'IA associée à une solution de RMS peut également permettre d'améliorer les marges des hôteliers...

**L'IA progresse vite. Comment faites-vous pour suivre ses évolutions ?**

**F.P** : Nous disposons d'un laboratoire qui nous aide à mieux comprendre et mieux nous approprier tous les progrès de l'IA. Nous observons, en effet, des avancées tous les jours.

**Qu'allez-vous présenter à EquipHotel Paris 2024 ?**

**F.P** : Un logiciel qui fait office d'assistant multifonction. Très intuitif, il permet de gérer un hôtel, un restaurant et même un spa.

\*Éditeur de logiciels présent en France, en Belgique et en Espagne, Septeo expose à EquipHotel Paris 2024 dans le pavillon 7-3.

---

## OSER PROTÉGER LA PLANÈTE

Hôtellerie durable : professionnels de l'hospitality  
et étudiants de l'ESSEC œuvrent de concert

---

**EquipHotel Paris 2024 ose l'engagement pour le durable et offre un éclairage sur Protopia{h}, véritable « laboratoire de l'hôtellerie vertueuse ».**



Johanna Wagner © DR

« Renouveler les modèles de conception, de construction et d'exploitation du secteur hôtelier, en testant des prototypes de chambres » : tel est le parti pris de **Johanna Wagner\***, secrétaire de l'association **Protopia{h}**. Celle-ci mène un travail de réflexion avec des professionnels de l'hospitality et des étudiants de l'ESSEC. Equiphotel présentera leurs méthodes pour changer les modes opératoires dès que l'on mêle rénovation ou construction d'hôtel et développement durable.

Professionnels et étudiants planchent ensemble sur les blocages, les manques auxquels il faut palier, ainsi que sur les moyens disruptifs à instaurer au sein de la chaîne des intervenants sur un chantier hôtelier. « Nous mettons le doigt sur les besoins des architectes, designers,

fournisseurs... et nous échangeons, ensemble, sur les bonnes pratiques à mettre en œuvre », explique Johanna Wagner.

• **Focus sur Protopia{h} le temps d'une conférence-débat à EquipHotel Paris 2024.**

\*Johanna secrétaire de l'association Protopia{h} et représentante du programme MSc in Hospitality Management (IMHI) de l'ESSEC

---

## OSER CONFRONTER LES IDÉES

### Vers une nouvelle dynamique économique de l'hospitalité

---

**EquipHotel Paris 2024 ose la pluralité des points de vue. Le salon s'associe au cabinet MKG Consulting et lance des ateliers de réflexion pour les hôteliers.**

Hôteliers et restaurateurs font face à de nouveaux défis pour maintenir une rentabilité, garantir un service de qualité et répondre aux exigences des clients. Cette phase de transformation nécessite adaptation, imagination et audace. EquipHotel et MKG Consulting ont ainsi convié un panel d'hôteliers entrepreneurs et de partenaires du salon, lors de **Braintrusts de l'hospitalité®** (en référence au groupe d'experts – Braintrust - qui conseillait le président Roosevelt durant le New Deal, aux États-Unis...). L'idée : échanger et partager des points de vue et retours d'expériences dans le cadre de 4 ateliers ciblant chacun une thématique :

**Tech & Services** - « L'arrivée de l'IA est-elle une source de gain de productivité dans la gestion du quotidien ? »

**Design & Aménagement** - « Comment faire de la chambre une clé de l'expérience-client ? »

**Wellness** - « Peut-on concilier qualité et rentabilité ? »

**Foodservice** - « Comment le F&B a-t-il réussi sa mutation vers l'*eatertainment* et un business rentable ? »

• **Rendez-vous du 3 au 7 novembre 2024 sur la Grande Scène du salon EquipHotel, pour la restitution des ateliers et trouver les pistes et solutions d'une gestion optimale de votre établissement**

The poster features a dark background with a wine glass filled with red wine on the right side. The text is arranged as follows:

- EQUIPHOTEL** in large, bold, white letters.
- Home of Hospitality** in a smaller, white font below the main title.
- On the right side, a list of topics: **Tech & Services**, **Design**, **Wellness**, and **Foodservice**.
- At the bottom right, the event dates and location: **3-7 NOV 2024** and **Paris**.
- At the bottom left, a small logo for **RX** with the tagline "In the business of building businesses".

CONTACTS MÉDIA

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](mailto:stephaniemorlat@14septembre.com)

Antoine Mbemba – 06 72 37 13 51 – [antoinebemba@14septembre.fr](mailto:antoinebemba@14septembre.fr)