

PALACES

HÔTELS

SPAS

CUISINES

RESTAURANTS

COLLECTIVITÉS

CAFÉS-BARS-CLUBS

Equip'Hotel 2014 : un climat d'affaires très favorable avec une édition placée sous le signe de la convivialité et de l'export

« Cette édition 2014 est particulièrement positive avec une reprise assez nette des projets et des investissements. Une vision plutôt optimiste donc qui va de pair avec la qualité de l'offre présentée sur le salon. Equip'Hotel 2014 a su répondre aux professionnels en présentant de nombreuses nouveautés sur les stands mais également en apportant beaucoup de nouvelles idées à travers les Studios. L'opération "Smile" a permis de créer une nouvelle dynamique plus conviviale, et l'ambiance générale s'en est fortement ressentie, avec un impact important sur nos acheteurs! Je crois que plus que jamais, Equip'Hotel en fédérant l'ensemble de la profession a démontré son rôle essentiel dans ce marché de la restauration et de l'hôtellerie.» déclare **Corinne Menegaux, Directrice du salon.**



Serge Trigano, le Parrain 2014, a su accompagner les équipes d'Equip'Hotel notamment dans le cadre de l'opération Smile qui a permis d'instaurer une ambiance conviviale et une énergie extrêmement positive au salon. À noter également, le très beau succès du Bar Off by Mama Shelter qui a accueilli et servi les visiteurs et les exposants pendant 5 jours.

Equip'Hotel se positionne définitivement comme le **rendez-vous international de l'Hôtellerie/Restauration** avec une croissance de 5% du visitorat étranger et un grand succès pour la première édition du Club Export et du programme **Top Acheteurs qui a favorisé les échanges entre acheteurs internationaux et plus de 400 exposants**

adhérents au programme.

Cette édition d'Equip'Hotel a également été une véritable **fête de la restauration**, avec la présence très remarquée de nombreux chefs (dont plus de 150 chefs étoilés !), sur le Resto des Chefs, sur les concours prestigieux (Trophée Delaveyne, Trophée Masse, Chefs en Or...), et lors des assemblées de chefs sur le salon (collège culinaire). Le produit frais était au coeur du salon avec le village des producteurs et la présence massive de **TransGourmet**, notamment avec son marché frais, en réponse aux grands enjeux de la profession.

Autres sujets incontournables, la **forte montée en gamme de l'offre décoration, et le développement de l'offre « aménagement du bâtiment et matériaux »** ont permis aux professionnels de trouver de nouvelles idées pour leurs établissements. Ils ont visité en nombre les Studios Equip'Hotel, véritables incubateurs de tendances.

Equip'Hotel 2014 en chiffres

- 111 064 professionnels dont 19,2 % d'internationaux
- 1 600 exposants
- Plus de 500 intervenants aux conférences et tables rondes
- 500 chefs dont 150 étoilés
- 15 concours culinaires et déco rassemblant plus de 250 candidats
- 15 studios de tendances
- 250 animations et démonstrations live

PALACES

HÔTELS

SPAS

CUISINES

RESTAURANTS

COLLECTIVITÉS

CAFÉS-BARS-CLUBS

Retour sur 5 jours intenses !



Les visites officielles : Stéphane Le Foll, Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, porte-parole du Gouvernement a tout particulièrement souligné le place de la restauration collective dans le secteur du CHR avec une intervention sur le **studio Restau'CO**. Carole Delga Secrétaire d'État chargée du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Économie Sociale et Solidaire, auprès du Ministre de l'Économie, du Redressement productif et du Numérique a quant à elle pu découvrir la diversité de l'offre CHR proposée sur le salon.

Pour la ville de Paris, Corinne Menegaux a reçu **Jean-François Martins**, Adjoint à la Mairie de Paris en charge du Tourisme et des Sports et **Olivia Polski**, Chargée du Commerce de l'Artisanat, des Professions libérales et indépendantes, ce qui marque l'intérêt de la ville pour le dynamisme

et l'innovation des acteurs du CHR.

Le Programme Talent Equip'Hotel :

Sur le Bar Off by Mama Shelter, en présence d'**Alain Ducasse**, **Sébastien Sanjou** a été élu le premier « Talent Equip'Hotel » pour la promotion 2014 catégorie Chefs Hôtelières. Sébastien Sanjou est chef propriétaire du Relais des Moines, 1 étoile Michelin. A cette occasion, la promotion « Talent Equip'Hotel 2016 » a été annoncée : William Boquelet, Sébastien Richard, Jérôme Jaeglé, et Denny Imbroisy.

Pour les Talents Equip'Hotel « Déco Design », le PLAB (Pôle Lorrain de l'Ameublement Bois) a récompensé les 4 jeunes talents sélectionnés lors du Concours Talent Equip'Hotel « Déco Design » promotion 2014, en partenariat avec les Designer's Days, en leur offrant un Eductour de 4 jours au cœur des six grandes manufactures de Lorraine.

Sur le salon, **Régis Botta**, le binôme **Laetitia Faburel** et **Emmanuelle Gain**, et **Céline Tuzzolino** ont chacun proposé leur interprétation d'une chambre d'hôtel idéale sur le **Room Studio**, sous la direction artistique de **Thierry Virvaire**.



Le Resto des Chefs : 5 jours à la table de chefs étoilés !



était

équipée par Electrolux, et les produits fournis par Rungis.

Les 5 chefs étoilés : Christian Têtedoie, Julien Binz (photo), Sébastien Sanjou, Richard Toix et Vivian Durand ont investi la cuisine du Resto des Chefs et servi quotidiennement 150 convives, ainsi que 200 visiteurs avec une formule « à emporter ». Ils étaient accompagnés chaque jour par les élèves de Tecomah, sous la houlette d'un directeur de salle et d'un sommelier de grands établissements, sélectionnés par **Denis Courtiade**. Le **Resto des Chefs** a été conçu par **Sarah Lavoine**. La cuisine

PALACES



HÔTELS



SPAS



CUISINES



RESTAURANTS



COLLECTIVITÉS



CAFÉS-BARS-CLUBS



And the winner is...Equip'Hotel, scène de tous les concours !

Pour la première fois, le **Trophée Jean Delaveyne** (photo) a pris ses quartiers sur Equip'Hotel. Pour sa 11e édition, le concours a été présidé par **Anne-Sophie Pic**. **Mathieu Desmarest**, chef de partie des cuisines de la Présidence de la République, remporte cette année le Trophée dans une ambiance survoltée et sous l'œil des plus grands chefs.

Geoffrey Belin du Prince de Galles est lui vainqueur de la première épreuve de la 13ème édition du **Trophée Masse** organisé par la Maison Masse, concours autour du foie gras.

Le concours **Défis Mixés**, organisés par le Centre Culinaire Contemporain et présidé par **Jacques Marcon**, a été remporté par le binôme formé par **Soizic Rescamp** (Centre Culinaire Contemporain) et **David Guibert** (EHPAD Victor Ecomard Sainte Pazanne).

Le concours **Cuisine en joute International**, organisé par l'association Générations Cuisines et Cultures et présidé par **Romain Barthe** s'est déroulée dans une ambiance survoltée et c'est le **Lycée Jean de Forest Avesnes** a remporté le concours !

Loïc Martius remporte le **Championnat de France Artistique de Sculpture sur Fruits et Légumes**.

La première finale internationale, **Chefs en Or by Transgourmet**, présidée par **Thierry Marx** a été remportée par **Max Zibis** pour l'Allemagne et **Emanuel Mocan** pour la Roumanie respectivement dans les catégories chefs et apprentis.

Les Maîtres Cuisiniers de France, Euro-Toques et les Meilleurs Ouvriers de France, ont choisi Equip'Hotel pour la première édition du concours « **Équipe espoir de la restauration française** ». Pour cette 2^{ème} édition, c'est **l'école Ferrandi** qui a remporté le trophée, l'équipe composée de Théo Drapeau, Charlotte Rousseau et Gaëtan Thibert a su convaincre le jury.

Timothy Saux du Lycée hôtelier de Saint-Quentin en Yveline remporte le **concours des barmen des écoles hôtelières**, en partenariat avec la CPIH.

L'hôtellerie dans tous ses états sur Equip'Hotel !



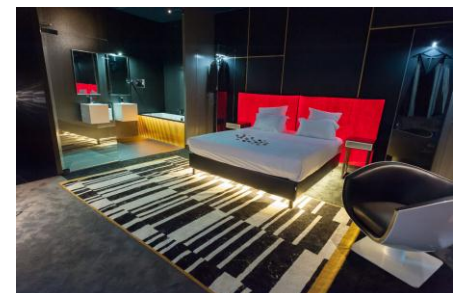
Grand succès pour Le **STUDIO DECO : « HOTEL GALLERY »**

Présenté par **Elizabeth LERICHE** et l'agence **Le LAD** de **Christophe DELCOURT** et **Guillaume TERVER**

Un espace dédié aux tendances de l'hôtellerie qui a mis à l'honneur tous les espaces d'accueil et différents lieux de vie d'un hôtel : les couloirs, un espace loisirs, un spa, un cinéma, une galerie photo, un concept store, une librairie et un bar.

Pour le **Room Studio** : Pari réussi !

3 chambres imaginées par de grands architectes et designers : **Stella Cadente & Florian Claudel**, **Hicham Lahlou**, **Olivier Lapidus** (photo) et 3 chambres livrées par les jeunes talents : **Régis Botta**, **Céline Tuzzolino**, **Emmanuelle Gain & Laëticia Faburel**, sélectionnés lors du Concours Talent Equip'Hotel promotion 2014, en partenariat avec les Designer's Days et sous la direction artistique de Thierry Virvaire.



PALACES



HÔTELS



SPAS



CUISINES



RESTAURANTS



COLLECTIVITÉS



CAFÉS-BARS-CLUBS

Equip'Hotel, lieu de rencontres de tous les professionnels de l'Hôtellerie / Restauration :



Le Collège Culinaire de France (photo) co-présidé par Alain Ducasse et Joël Robuchon, a choisi Equip'Hotel pour la tenue de son assemblée générale. Cela a été également l'occasion pour remettre à une centaine de producteurs l'appellation « Producteur–Artisan de Qualité de l'année » et lancer la nouvelle appellation « Producteur Artisan de Qualité ».

Etape Historique sur Equip'Hotel 2014 : Première assemblée confédérale constitutive du GNI (groupement national des indépendants). Le GNI, constitué de la CPIH présidée par Gérard GUY, de la FAGIHT présidée par Claude DAUMAS et du SYNHORCAT présidé par Didier CHENET, a élu ce dernier président du GNI.

Pendant toute la durée du salon, les visiteurs ont pu assister tous les jours à des conférences sur les différents Studios créés par Equip'Hotel.

Studio cuisine animé par Remy Lucas- DG Cate Marketing : Grand intérêt des visiteurs pour ce studio pour s'inspirer des 20 idées données par les 18 chefs et restaurateurs présents. A travers des ateliers culinaires et des conférences les intervenants ont présenté leurs recettes pour développer le chiffres d'affaires et augmenter leur clientèle. A noter : la participation du Gourméditerranée et Chefs d'Alsace.



Studio Contract : l'actualité de l'hôtellerie et du design a été décryptée par des experts avec des actus marché, des focus développement durable, des tendances déco design, les « room concept » et les workshops de l'UNIFA.

Studio des Arts de la table, devant le « Coffee Wall », 399 tasses alignées sur le plus grand linéaire de tasses à café par Sylvie Amar. À l'occasion d'une conférence, la designer a révélé « Les tendances des Arts de la Table 2015 ». À retenir : les tendances 2015 : la balayette, les verres à bière, une coutellerie artisanale et en terme de matière, l'utilisation du cuivre.



Cette année encore le Spa a été mis à l'honneur sur le salon. Equip'Hotel et Isabelle Charrier ont proposé sur le Studio Spa un programme riche de conférences sur toutes les thématiques d'actualité du Spa. A noter : Les résultats de l'étude 2014 sur le marché du Spa & du bien-être, menée par Atout France.

Le Studio Bar, orchestré par Victor Delpierre, a quant à lui accueilli des conférences, des démonstrations et des personnalités du secteur pour montrer aux visiteurs toutes les solutions et les astuces du métier du bar et du service. Parmi les invités : Vincent Eliot (Le Petit Nice), Maxime Hoerth (Le Bristol), Laurent Greco, Julien Escot (Le papà doble), Charles Vasseur (L'Air du Temps), Nir Chouchana,...

Sur le Studio Techno, des tables rondes sur les solutions technologiques permettant d'optimiser la communication, la commercialisation et la gestion des établissements CHR. Les nouvelles technologies évoluent vite et proposent toujours plus de solutions innovantes pour améliorer la qualité de service et optimiser la rentabilité des établissements CHR.

PALACES



HÔTELS



SPAS



CUISINES



RESTAURANTS



COLLECTIVITÉS



CAFÉS-BARS-CLUBS

A retenir : Opération Job&You, pari réussi ! Equip' Hotel a bouleversé les codes du recrutement en offrant l'opportunité à des candidats en recherche d'emploi et aux recruteurs du secteur du CHR de se rencontrer en direct sur le salon.

Tout le personnel d'accueil du salon faisait partie de l'opération Job & You.

Résultat : près de 43% des candidats ont eu des entretiens sur place et un certain nombre d'entre eux ont des rendez-vous fixés d'ici la fin du mois. Bilan en fin d'année pour en savoir plus sur les embauches définitives. A suivre ...

Equip'Hotel La suite...

En 2016... Le salon prévoit déjà pour la prochaine édition de créer une véritable mise en scène globale des différents univers et espaces liés à l'hôtellerie restauration dans un espace commun ; et de développer ainsi l'offre de façon transversale pour apporter toujours plus de réponses aux visiteurs.

Rendez-vous en 2016 du 6 au 10 novembre 2016 – Paris Porte de Versailles

Equip'Hotel en bref

Le salon Equip'Hotel est un événement organisé par Reed Expositions, leader dans l'organisation de salons professionnels. Les principales manifestations organisées par le groupe sur l'Hôtellerie Restauration sont : Equip'Hotel Paris, Marocotel by Equip'Hotel, Marocofood, Marrakech Hospitality Style, Parizza, Sandwich & Snack Show, Taste of Paris, Vending Paris. Elles rassemblent plus de 2 500 exposants et plus de 200 000 visiteurs.

Contacts Presse

Reed Expositions France - Division Hôtellerie/Restauration :

Myriam Annonay Castanet - 01 47 56 50 53 –

Thomas Marko & Associés :

Clemence Denise – 01 53 20 18 07 – clemence.d@tmarkoagency.com

Julie Verzotti – 01 53 20 38 74 – julie.v@tmarkoagency.com

Marjorie Aridon – 01 53 20 38 75 – marjorie.a@tmarkoagency.com

www.equiphotel.com