

FOCUS PROSPECTIVE

RFE s'interroge sur la restauration à l'horizon 2030

Dans le cadre du partenariat qui lie Resto France Experts (RFE) et EquipHotel, RFE, présidé par Marc Grandmougin, disposera de 2 stands distincts et complémentaires. D'une part, un

stand institutionnel (4 E106), destiné à accueillir et orienter les visiteurs vers leurs cibles et centres d'intérêt. D'autre part, un stand d'animation (4 A72) présentant les dernières innovations

technologiques, digitales ou industrielles, laissant entrevoir à quoi va ressembler la restauration commerciale de demain.

RFE s'interrogera ici en effet sur la restauration en 2030 permettant aux visiteurs de toucher du doigt les transformations. Les réflexions portent sur 3 tendances émergentes : 1-L'activation de l'expérience client : convivialité, accueil, interactivité, immersion multisensorielle (présentation de vidéos animées sur l'intelligence artificielle, d'un hologramme interactif, d'une vidéo projection d'ambiances en 4 K et d'un water bar digital qui délivre des eaux personnalisées). 2-La recherche du confort et du bien-être en salle et en cuisine : mobiliers et outils

ergonomiques, réduction des TMS par l'intégration de solutions industrielles au service de la restauration (démonstration en live avec un exosquelette, une imprimante 3D alimentaire et un IGV au service des clients et des restaurateurs). 3-La durabilité et

l'écoresponsabilité des pratiques au restaurant : recyclage, renforcement de l'hygiène, économie d'énergie, lutte antigaspi (découverte des sols et murs antibactériens, des produits lessiviels futur ou encore de la colonne de culture en aéroponie, etc.).



Sur son stand d'animation (4 A72), Resto France Experts (RFE) imagine comment les innovations et solutions d'intelligence artificielle vont rapidement s'imposer dans la RHF.

FOCUS CONFÉRENCES

Paroles d'experts et retours

Hôtellerie, restauration, design et architecture, nouvelles technologies, innovations, bien-être... autant de thèmes qui font l'objet de conférences et débats pour dessiner les contours d'un secteur en pleine évolution et mieux cerner les attentes des professionnels. Au programme, des paroles d'experts et des retours de terrain : du concret, du pratique, des solu-

tions et autres pistes de réflexion pour surmonter la crise et se projeter dans l'avenir. Par exemple, chaque jour du salon les partenaires de RFE présenteront leurs produits/services au cours de conférences de vingt minutes (Conférences by Resto France Experts ou les acteurs de la restauration en 2030). À noter également la journée du 9 novembre avec un cycle de confé-

rences dédiées à la restauration collective. Parmi celles-ci : « Restauration collective : continuer à se réinventer face aux crises » (14 h-14 h 45) avec le SNRC et Restau'Co qui apporteront des éléments de réponses. Et : « Équipement de cuisine "vertueux" : source de conflits ou source de profits ? » (10 h 30-11 h 15) avec Cuisine Pro, ou « Usage et gaspillage de l'eau en cuisine » (16 h-16 h 45) dans le cadre d'un débat orchestré par le FCSI.

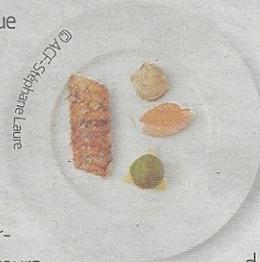


FOCUS CONCOURS

Des compétitions pour tous les univers

Comme à chaque édition d'EquipHotel, grands chefs, jeunes cuisiniers, apprentis et restaurateurs se défieront pour se surpasser lors de concours et remises de prix liés à la gastronomie et au service en salle. Au programme, citons : le Trophée Passion organisé par l'Académie Culinaire de France (6/11), le concours du meilleur sommelier de France organisé par l'Union de la sommellerie française (6/11), le concours Gargantua du meilleur cuisinier de collectivité en gestion directe de France organisé par Restau'Co (7/11), le trophée Jean Delaveyne organisé par les Toques Françaises (8/11), le Shaker Challenge, premier concours de l'Association des barmen de France (8/11), la finale des trophées Cui-

Six candidats seront en lice pour le trophée Passion International organisé par l'Académie Culinaire de France le 6 novembre.



sine et Pâtisseries de La Cuillère d'Or (9/11), la 4^e édition des Trophées Valo Resto Pro organisés par le Syneq et Ecologic (9/11), la 1^{re} édition des Foodservice Equipment Design Awards organisée par EquipHotel et FC France. Présidé par Olivier Bouchon, cofondateur et codirecteur d'Experimental Group, un jury d'experts de l'hôtellerie et de la restauration va décerner une série de prix durant l'édition 2022 d'EquipHotel, les EquipHotel Innovation Awards (9/11). À noter, enfin, la première édition du Championnat de France du chou farci (9/11), organisée par Les Artcutiers.

INNOVATIONS FOODSERVICE (PAVILLON 4)



NOUVEAUX MODES DE CONSOMMATION ET NOUVELLES HABITUDES bousculent la façon de passer à table dans les restaurants.

DESIGN (PAVILLONS 7.2 ET 7.3)



ARCHITECTES, DESIGNERS ET DÉCORATEURS repensent leur façon d'appréhender chantier, agencement, aménagement d'un hôtel ou d'un restaurant.

TECHNOLOGIE & SERVICES (PAVILLON 7.1)



LES OUTILS NUMÉRIQUES, PLATEFORMES, APPLICATIONS, RÉSEAUX SOCIAUX... se développent. Difficile de s'en passer pour gérer un établissement.