



## EquipHotel à l'heure italienne et du futur de l'hôtellerie-restauration



Pour son édition 2022, EquipHotel mettra notamment en avant ses marqueurs de salon engagé, international, et tourné vers le futur des CHR.

EquipHotel (6 au 10 novembre) Béatrice Gravier, directrice générale du salon et de la division Hospitality & Food de RX Francel'hospitalité engagée

**L'Italie qui sera le pays à l'honneur cette année** « *L'international est toujours très bien représenté sur EquipHotel avec 40 % de ses 1 200 exposants et 20 % de ses 100 000 visiteurs. L'Italie étant le pays numéro 1* »

### **La restauration en 2030**

« *la digitalisation est génératrice de business et de satisfaction* » Nicolas Nouchi, global head of insights de CHD Expert by Datassential

**Resto France Experts (RFE) Marc Grandmougin, président de RFE**

EquipHotel, un retour engagé

A moins d'un mois de la tenue d' EquipHotel (6 au 10 novembre), Béatrice Gravier, directrice générale du salon et de la division Hospitality & Food de RX France, a rappelé lors d'une conférence de presse la thématique générale du salon : **l'hospitalité engagée**. Et ce, à travers un triple engagement des CHR : vis-à-vis des clients, par rapport aux équipes, à l'égard de la planète dans une démarche de durabilité. C'est donc en toute logique que Christophe Hay sera le chef entrepreneur parrain de cette édition 2022\*.

Plus d'une centaine de conférences sont annoncées au programme de cette édition tandis que le salon présentera une dizaine d'espaces d'inspiration, dont un restaurant entièrement reconstitué en céramique italienne. C'est en effet **l'Italie qui sera le pays à l'honneur cette année** avec une participation fortement soutenue par ICE, l'institut italien pour le commerce extérieur (portant 65 des 140 exposants transalpins présents) permettant notamment la venue de nouvelles sociétés. « *L'international est toujours très bien représenté sur EquipHotel avec 40 % de ses 1 200 exposants et 20 % de ses 100 000 visiteurs. L'Italie étant le pays numéro 1* », précise Béatrice Gravier.

### **La restauration en 2030**

Parmi les nombreuses réflexions qui seront abordées en novembre prochain : celle sur



les 50 % de satisfaction complémentaires à trouver au-delà de l'assiette et de l'hébergement, c'est-à-dire du service initial apporté au client. CHD Expert by Datassential a ainsi mené une étude consommateurs pour le compte d' **EquipHotel** auprès de 1 000 personnes. Concernant la restauration, il en ressort que la digitalisation, la RSE et la premiumisation seront déterminantes : « *la digitalisation est génératrice de business et de satisfaction* », souligne par exemple **Nicolas Nouchi, global head of insights de CHD Expert by Datassential** (consulter ci-dessous l'enquête globale). Futur toujours, avec **Resto France Experts (RFE)**, partenaire d' **EquipHotel**, qui présentera sur un stand très novateur des pistes de réflexion sur la restauration à horizon 2030. Celles-ci porteront sur 3 tendances émergentes : l'activation de la satisfaction client (hologrammes interactifs, intelligence artificielle, décors changeants...), la recherche du confort et du bien-être en salle et en cuisine (exosquelettes, robots...), ou encore la durabilité et l'écoresponsabilité des pratiques au restaurant (sols et murs antibactériens, colonne de culture en aéroponie...). « Le restaurant ne disparaîtra pas mais va devoir se réinventer », commente **Marc Grandmougin, président de RFE**.

\*Lire également : **EquipHotel**, un retour engagé (04/07/2022)

Le stand d'animation de RFE (A72 Hall 4).

RFE

Enquête globale de CHD Expert by Datassential pour **EquipHotel**

