



EquipHotel 2022 : une édition sous le signe de l'hospitalité engagée

Vie professionnelle - vendredi 1 juillet 2022 10:35
Ajouter l'article à mes favoris
Suivre les commentaires
Poser une question
Ajouter un commentaire
Partager : **Paris (75)**
Après quatre ans d'absence en présentiel, le salon EquipHotel revient du 6 au 10 novembre prochains. Une édition focalisée sur "l'hospitalité engagée" : engagée vis-à-vis de l'environnement, mais aussi auprès des salariés et des clients. Didier Chenet, le patron du GNI, et Hervé Bécam, pour l'Umih, ont souligné la pertinence du thème de cette année. Une édition parrainée par le chef Christophe Hay.



Une centaine de conférences seront organisées et une pléiade d'experts seront présents pour conseiller les visiteurs sur leurs problématiques du quotidien.

"La profession a envie de se retrouver, pour échanger, multiplier les retours d'expériences", confie **Béatrice Gravier**, directrice du salon EquipHotel. En effet, Covid-19 oblige, cela fait quatre ans que le salon bisannuel de référence dans l'univers des CHR n'a pas eu lieu en présentiel. Le rendez-vous est donc pris du 6 au 10 novembre prochains à Paris Expo, porte de Versailles (XV^e). L'occasion de faire le point sur la crise sanitaire et économique, pour mieux se projeter dans l'avenir. Le tout sous l'angle de *"l'hospitalité engagée"*, thème de cette édition 2022. Que signifie cet engagement ? Un engagement vis-à-vis de la planète devient un critère pour choisir une chambre d'hôtel ou une table au restaurant. Selon une étude Greet-Opinion Way de mai 2022, *"plus de 8 Français sur 10 sont prêts pour l'hôtellerie circulaire"*. Parmi leurs priorités, ils citent la lutte contre le gaspillage alimentaire (69 %), l'approvisionnement local des produits alimentaires de l'hôtel (64 %), le recyclage des déchets (48 %) ou encore le choix de matériaux durables dans la construction de bâtiment (36 %). Vient



ensuite l'engagement vis-à-vis des clients, *“qui veulent être en confiance au sortir de la crise sanitaire, rester connectés tout en étant dépaysés, bénéficier d'offres raisonnées autant que raisonnables”*, explique la directrice d'EquipHotel. Enfin, l'engagement vis-à-vis des salariés aide à fidéliser les équipes. Rémunération, horaires aménagés, semaine de 4 jours, formation continue, ascenseur social, inclusion, bien-être au travail... sont autant d'arguments pour faciliter le recrutement et limiter le turn-over.

“Rien ne se fera sans que nous soyons engagés dans la RSE”, a reconnu **Didier Chenet**, président du GNI, lors de la présentation d'EquipHotel 2022 dans le flambant neuf hôtel **Drawing House**, à Paris (XIV^e). À une nuance près : *“Dans le cadre du plan de relance, nous avons besoin d'être accompagné dans cette transition écologique, car c'est très lourd à prendre en compte.”* Avis partagé par **Hervé Bécam**, vice-président confédéral de l'Umih, pour lequel, à l'heure du remboursement des PGE, il y a urgence *“à préserver la capacité d'investissement de nos entreprises”*. Au regard du thème du salon, il fallait un parrain sur la même longueur d'onde. Cette année, il s'agit du chef **Christophe Hay**, qui vient d'ouvrir Fleur de Loire, un Relais & Châteaux avec deux tables gastronomiques, spa et potager d'un hectare et demi, à Blois (Loir-et-Cher). *“Christophe Hay est un chef engagé dans une aventure humaine, engagé dans un projet, engagé pour l'environnement, engagé pour valoriser une région, engagé dans la proximité et le circuit ultra-court”*, souligne Béatrice Gravier.

Créer des synergies entre établissements

Plusieurs temps forts se profilent déjà pour cette édition 2022 d'EquipHotel, qui s'articule autour de quatre pavillons dédiés aux foodservice, design, bien-être et à la tech. À commencer par des espaces dits expérientiels, où la chambre inspire aussi bien les architectes d'intérieur **Laurent Maugoust** et **Oscar Lucien Ono**, que les Ateliers **Philippe Coudray** qui imaginent celle-ci dans une capsule spatiale. Quant au lounge des chefs, conçu par l'agence AW², il invite à une immersion immédiate au cœur du végétal et de la forêt, à l'instar de la terrasse réalisée par le paysagiste **Pierre-Alexandre Risser**. À voir encore : la table astronomique de l'architecte d'intérieur **Nicolas Thermed**, *“un restaurant pensé autour d'un soleil à l'heure du déjeuner et d'une lune onirique en soirée”*.

Une centaine de conférences seront organisées et une pléiade d'experts seront présents pour répondre, guider, conseiller les visiteurs sur leurs problématiques du quotidien. Sans oublier les concours, dont les Trophées Valo Resto Pro, le Trophée Jean Delaveyne, le Meilleur sommelier de France, le concours de jeunes barmen ou encore la finale des trophées cuisine et pâtisserie de La Cuillère d'or, qui met les femmes à l'honneur. Quant au concours Innovation Awards, qui récompense le meilleur d'EquipHotel, son jury sera présidé par **Olivier Bon**, cofondateur et codirigeant d'Experimental Group. Pour lui, EquipHotel est *“une énorme plateforme d'échanges et d'innovations”*. Enfin, parmi les nouveautés 2022, citons EquipHotel in the city. Il s'agit du off du salon, un parcours jalonné d'hôtels phare de la capitale. Du Brach (XVI^e) à Maison Mère (IX^e), en passant par le Paris J'adore (XVII^e), l'idée consiste à créer une synergie entre ces établissements et EquipHotel, inciter aux échanges d'expériences et partages de points de vue sur le secteur des CHR en pleine mutation. Secteur pour lequel Umih et GNI attendent la nomination d'une personnalité politique au Tourisme, dans le prochain Gouvernement, de préférence sous la houlette de Bercy.

#equiphotel

