

MAISON
&OBJET
PARIS

... - Christian Werner
... - Christian Werner
Everywhere, moule - Christian Werner
Prada, table haute - Christian Werner
Demi-tenues, miroir - Marie Christine Dornier
Jaki, lampe à poser - Marie Christine Dornier
Buc et Hauteville, tapis - Marie Christine Dornier

DOSSIER DE PRESSE HÔTEL & RESTAURANT

 **MAISON&OBJET**
06-10 SEPT. 2019

     #MO19

© ALEXIS NARODETZKY

MAISON&OBJET 2019 UN RENDEZ-VOUS INSPIRANT POUR LES HÔTELIERS ET RESTAURATEURS

Salon international de l'art de vivre, de la décoration et du design depuis 1995, MAISON&OBJET PARIS s'impose plus que jamais comme un rendez-vous essentiel pour les professionnels du secteur à la recherche d'idées de décoration bien pensées pour fidéliser leur clientèle et en attirer une nouvelle.

Aujourd'hui, les clients des cafés, des hôtels et des restaurants ne sont plus seulement à la recherche d'une bonne table ou d'une chambre confortable. Exigeants, ultra-connectés, de plus en plus esthètes même lorsqu'il s'agit de déguster un simple expresso ! Ils aspirent à découvrir de nouveaux univers, des lieux « instagrammables » où vivre des expériences inédites, visuelles et sensorielles autant que gustatives.



© ANNE-EMMANUELLE THION



© FRANCIS AMIAND

MAISON&OBJET, salon de l'art de vivre et du bien recevoir

MAISON&OBJET offre une très large palette de propositions pour aider les professionnels du secteur à répondre aux désirs de cette clientèle 2.0 et aux nouveaux besoins de leurs métiers. D'ailleurs, près de 4000 d'entre eux, dont 30% d'internationaux, fréquentent déjà assidûment le salon. Expriment un taux très élevé de satisfaction, ils y reviennent à chaque édition, et sont pas moins de 85% à le recommander.

Articulé autour de grands thèmes, le salon présente une multitude de marques indispensables à tous les domaines de l'hospitalité. Les secteurs « **Forever** » (temple des styles intemporels), « **Unique et Eclectic** » (reflet de la créativité du monde entier), « **Today** » (concentré de l'air du temps) attirent tout spécialement les cafetiers, hôteliers et restaurateurs, qui peuvent y passer en revue les dernières créations internationales en matière de mobilier et d'objets de décoration.

Si les éditeurs iconiques, les manufactures d'excellence et de nombreux artisans sont toujours présents au salon, de nouveaux talents y émergent chaque année.

Mais MAISON&OBJET propose aussi d'autres pôles adaptés à l'art de recevoir. Ainsi, l'espace **Cook & Share** épouse au plus près les nouvelles pratiques du goût. La cuisine bouge en permanence? Qu'à cela ne tienne, des fourneaux aux arts de la table, des centaines de marques s'y adaptent, et leurs créations sont autant d'idées neuves pour les restaurateurs, les chefs cuisiniers et autres baristas.

Autre thème primordial pour les experts de l'hôtellerie et la restauration: **Home Linen**, qui déploie toutes les tendances du textile. Linge de bain, de lit, de table, tissus d'ameublement, rideaux... MAISON&OBJET propose dans ce domaine une offre unique, tant dans sa diversité que dans sa qualité.



© ALEXIS NARODETZKY



© DIDIER DELMAS



© ANNE-EMMANUELLE THION



© JEROME GALLAND



© AMBROISE TEZENAS

MAISON&OBJET septembre 2019, Une édition sur mesure pour les hôteliers et restaurateurs

La prochaine édition de MAISON&OBJET PARIS célèbre l'art de recevoir, de partager, de déguster. L'occasion rêvée pour les professionnels du secteur de trouver des nouveaux concepts, de faire des rencontres et de découvrir des milliers de marques.

Ambassadrice idéale de cette édition, **la Designer of the Year Laura Gonzalez** scénographie un espace café dans le Hall 7. Cette jeune architecte, dotée d'une intarissable créativité, a signé les univers de nombreux hôtels et restaurants (Le Relais Christine, 86 Champs, Manko, Noto, Lapérouse...). Elle est aujourd'hui l'une des intervenantes incontournables du secteur.

Dans l'espace What's New? deux expositions proposées par les têtes chercheuses de MAISON&OBJET, **décryptent les tendances** les plus novatrices en termes de restauration et d'hôtellerie.

Avec « **Share** », François Delclaux met en scène les nouveautés des exposants relatives à la table, à la convivialité et au restaurant dans leurs expressions les plus contemporaines.

Alors qu'avec « **Care** », Elizabeth Leriche se livre à une exploration des nouvelles façons de recevoir, d'héberger, de cocooner. Des sources uniques d'inspiration !



© ANNE-EMMANUELLE THION



Afin d'orienter au mieux les cafetiers, hôteliers et restaurateurs dans l'univers pléthorique de MAISON&OBJET, un parcours ciblant leurs besoins spécifiques leur est dédié. Ainsi, en parallèle des marques emblématiques comme **De Buyer, Revol, Gien ou Serax** pour la cuisine et les arts de la table, **Normann Copenhagen, Duravit ou Bloomingville** pour l'agencement ou la décoration, des marques de revêtements, d'objets et de meubles répondant aux contraintes d'usage et/ou de personnalisation du monde de l'hôtellerie et de la restauration sont mises en avant. C'est le cas de **Codimat, MS&Wood, PMP Furniture**, par exemple.

Enfin, des conférences animées par des experts du secteur apportent un éclairage nouveau sur l'impact de l'architecture intérieure dans l'environnement de la gastronomie et de l'hôtellerie. Ainsi, le chef triplement étoilé Frédéric Anton intervient avec l'architecte Aline Asmar d'Amman pour parler de la décoration du Jules Vernes, son prestigieux restaurant de la Tour Eiffel, tandis que les dirigeants du groupe La Réserve livrent les secrets qui donnent à leurs hôtels confidentiels cette si précieuse identité.



© FILLIOUX & FILLIOUX



Depuis 1995, **MAISON&OBJET** est LE rendez-vous international des professionnels de l'art de vivre, de la décoration d'intérieur et du design. Il rassemble deux fois par an près de 3 000 exposants et plus de 75 000 visiteurs uniques dont 50% d'internationaux.

Créateur de rencontres, et révélateur de talents, le salon propose de nouvelles sources d'inspiration, en décryptant les tendances d'aujourd'hui et de demain. Il s'impose donc en véritable catalyseur pour le développement des acteurs du marché et la croissance des marques.

Lancée en septembre 2016, la plateforme digitale **MOM (MAISON&OBJET AND MORE)** rassemble les dernières nouveautés et produits des marques, fabricants, artisans d'art, créateurs et designers. Source d'inspiration quotidienne inépuisable, elle permet aux visiteurs de prendre contact directement et toute l'année avec les milliers de marques.



mom

MAISON & OBJET AND MORE

**Get in touch
with brands selected
by MAISON & OBJET
in just 1 click**

mom.maison-objet.com

Retrouvez toutes les informations presse sur www.maison-objet.com/fr/paris rubrique presse

Mot de passe pour télécharger les visuels :

MOPRESS2019

CONTACT PRESSE

FRANCE

Agence 14 septembre

Stéphanie Morlat

T. +33 (0)1 55 28 38 28

stephaniemorlat@14septembre.fr

Marie-José Rousset

T. +33 (0)1 55 28 38 28

mariejoserousset@14septembre.fr

ITALIE, EMEA

Agence 14 septembre Milano

Livia Grandi

T. +39 02 35 999 293

livia@14septembre.fr

ROYAUME-UNI, SCANDINAVIE

Agence 14 septembre London

Rebecca Mitchell

+44 20 3701 7520

rebeccamitchell@14septembre.fr

ETATS-UNIS

bde

Beth Massey

T. +1 212 353 1383

beth.massey@bdeonline.biz

BRÉSIL

Mariana Amaral Comunicação

Mariana Amaral

T. +55 11 3062 6989

mariana@marianaamaralcomunicacao.com.br

MEXIQUE

neta comunicación

Saúl Lomelí Guerrero

T +52 (55) 5131 589

saul@netacomunicacion.mx

CONTACT ORGANISATION

SAFI ORGANISATION

Filiale d'Ateliers d'Art de France

et de Reed Expositions France

T. +33 (0)1 44 29 02 00

Philippe Brocart

Directeur général de SAFI

Caroline Biros

**Directrice du marketing et
de la communication**

T. +33 (0)1 44 29 06 94

caroline.biros@safisalons.fr

Aude Tahon

**Présidente d'Ateliers
d'Art de France**

Michel Filzi

**Président de Reed
Expositions France**