

MAISON  
&OBJET  
PARIS

COMUNICATO STAMPA  
HOTELLERIE e RISTORAZIONE

 MAISON&OBJET  
06-10 SEPT. 2019

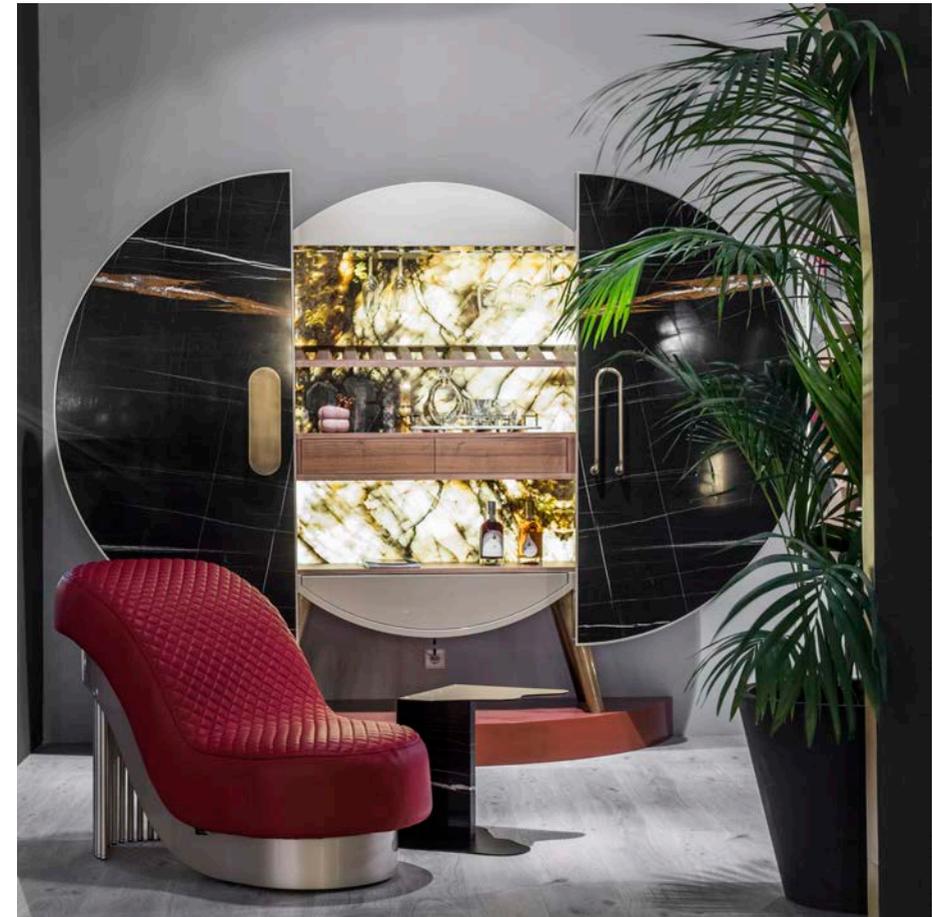
     #MO19

---

# MAISON&OBJET 2019 NUOVE ISPIRAZIONI PER I PROFESSIONISTI DELL'HOTELLERIE E DELLA RISTORAZIONE

*Fiera internazionale dedicata al design, arredo e lifestyle dal 1995, MAISON&OBJET PARIS è più che mai l'appuntamento fondamentale per chi è alla ricerca di nuove declinazioni professionali di arredo e decorazione in uno scenario che deve saper attrarre nuovi clienti e consolidare un legame di fedeltà con quelli esistenti.*

Nella scelta di una caffetteria, di un albergo o di un ristorante oggi i consumatori non si dedicano soltanto alla ricerca di un buon tavolo o di una camera confortevole, ma – ormai evolutisi in clienti esigenti e ultra-connessi – sanno essere fini esteti anche quando si tratta di ordinare un semplice espresso, attratti da nuovi scenari e luoghi ad alto potenziale instagrammabile, dove sperimentare esperienze inedite, mescolando le sollecitazioni visive e sensoriali ai piaceri da gourmet.



© ANNE-EMMANUELLE THION.



© FRANCIS AMIAND

---

## MAISON&OBJET, la fiera dedicata all'art de vivre e all'ospitalità di classe

MAISON&OBJET offre una gamma molto ampia di proposte per supportare i professionisti del settore nel soddisfare i nuovi desideri di una clientela evoluta, e le nuove esigenze delle loro professioni.

Quasi 4000 tra questi professionisti, il 30% dei quali di provenienza internazionale, sono già frequentatori assidui della fiera ed hanno espresso un giudizio di soddisfazione complessivamente molto alto, scegliendo di ripetere la visita ad ogni edizione, mentre non meno dell'85% di loro afferma di raccomandare l'esperienza ai colleghi.

Articolato intorno a temi importanti, il salone presenta un ventaglio di marchi essenziali per tutti i settori del pianeta ospitalità, suddivisi per temi: **"Forever"** è la zona dedicata allo stile senza tempo, **"Unique et Eclectic"** vuole riflettere la creatività con un taglio globale mentre **"Today"** si concentra sulle tendenze che si stanno formando. Questi settori sono particolarmente attraenti per i professionisti della ristorazione e hotellerie, proponendo in rassegna tutte le ultime creazioni globali di arredi e accessori per la decorazione.

Produttori ed editori iconici, manifatture di eccellenza e molti artigiani sono presenze costanti al salone, ma nuovi talenti emergono ogni anno.

MAISON&OBJET offre anche altri ambienti focalizzati sullo stile e l'arte di ricevere, come lo spazio **"Cook & Share"** che segue da vicino le ultime novità e pratiche del gusto. Una galassia in perenne mutamento, da non temere: dalle piastre per la cottura alle arti della tavola, centinaia di brand si muovono sullo stesso ritmo evolutivo con inedite creazioni e nuove idee destinate ai protagonisti del mondo della ristorazione, agli chef e ai baristi.

Un altro settore cruciale per i professionisti alberghieri e della ristorazione è Home Linen dove ritrovare tutte le svariate tendenze tessili. Biancheria da bagno, da letto, da tavola, tappezzeria, tendaggi e altro ancora: MAISON&OBJET propone in questo campo la sua expertise unica tanto nella molteplicità quanto nella qualità della sua offerta.



© ALEXIS NARODETZKY



© DIDIER DELMAS



© ANNE-EMMANUELLE THION



© JEROME GALLAND



© AMBROISE TEZENAS

## MAISON&OBJET Settembre 2019, un'edizione su misura per albergatori e ristoratori

La prossima edizione di MAISON&OBJET PARIS sarà dedicata all'arte di ricevere, condividere e degustare.

Un'occasione ideale per i professionisti del settore per individuare concept innovativi, fissare incontri con partner internazionali e scoprire migliaia di marchi.

Ambasciatrice ideale di questa edizione, **la Designer of the Year Laura Gonzalez** firmerà l'allestimento di una delle caffetterie nel padiglione 7. La giovane architetta, dotata di una vena creativa inesauribile, è già riconosciuta tra i protagonisti chiave del settore, dopo avere segnato con il suo stile numerosi hotel e ristoranti, come il Relais Christine, l'86 Champs, Manko, Noto e Lapérouse.

Lo spazio What's New? accoglierà due esposizioni concepite dai trendsetter di MAISON&OBJET, con l'obiettivo di analizzare e decrittare i trend più innovativi nel settore della ristorazione e dell'hotellerie.

Con "**Share**", François Delclaux seleziona tra i brand presenti in fiera le novità dedicate alla tavola, alla convivialità e alla ristorazione e le mette in scena nella loro espressione più contemporanea.

Mentre con "**Care**", Elizabeth Leriche si dedica ad esplorare nuovi modi di ricevere, ospitare, coccolare i propri ospiti. Occasioni preziose e uniche di ispirazione!



© ANNE-EMMANUELLE THION



Per orientare al meglio i professionisti dell'hotellerie e della ristorazione nell'universo multi sfaccettato di MAISON&OBJET, è stato delineato un percorso mirato ai loro bisogni specifici.

In prima fila marchi iconici del settore cucina e arti della tavola come **De Buyer, Revol, Gien e Serax**, in parallelo con grandi brand dell'arredo e della decorazione come **Normann Copenhagen, Duravit o Bloomingville** e ancora marchi di finiture, oggetti e complementi d'arredo che soddisfano i vincoli d'uso e i requisiti di personalizzazione tipici del mondo dell'hotellerie e della ristorazione (per esempio **Codimat, MS&Wood, PMP Furniture**).

Non mancheranno delle conferenze guidate da esperti nel settore con l'intento di approfondire la conoscenza dell'impatto dell'architettura d'interni sui settori della gastronomia e dell'hotellerie.

Così lo chef a tre stelle Frédéric Anton e l'architetta Aline Asmar D'Amman racconteranno l'allestimento e la decorazione del Jules Vernes, il suo prestigioso ristorante all'interno della Tour Eiffel, mentre i dirigenti del gruppo La Réserve riveleranno i segreti che conferiscono ai loro hotel quell'aria rilassatamente confidenziale che ne sigla la preziosa identità.



© FILLIOUX & FILLIOUX

**110 000**

METRI QUADRATI

**3 000**

MARCHI

**75 000**

VISITATORI

**50%**

VISITATORI  
INTERNAZIONALI

**65%**

BUYERS

**45%**

PROFESSIONISTI  
DEL SETTORE

**MAISON&OBJET**

© FILLIOUX & FILLIOUX

Dal 1995, il salone MAISON&OBJET con i suoi quasi 3.000 espositori e oltre 90.000 visitatori unici, il 50% dei quali internazionali, è uno degli appuntamenti fondamentali per i professionisti internazionali del lifestyle, dell'arredo e del design.

Catalizzatore di contatti e di nuovi talenti, MAISON&OBJET propone due volte all'anno nuove fonti di ispirazione, fornendo chiavi di lettura delle tendenze attuali e future: nel tempo, si è imposto come motore di sviluppo e crescita dei brand partecipanti.

Lanciata a settembre 2016, la piattaforma digitale MOM (MAISON&OBJET and MORE) sintetizza le ultime novità e i nuovi prodotti di marchi, produttori, artigiani e designer. Fonte inesauribile di ispirazione quotidiana, consente ai visitatori di stabilire contatti diretti con migliaia di brand anche al di fuori del periodo del salone.



# mom<sup>o</sup>

MAISON & OBJET AND MORE

**Contatta  
i brand selezionati  
da MAISON&OBJET  
con un solo 1 click**

[mom.maison-objet.com](http://mom.maison-objet.com)

Trovate tutti i comunicati stampa su  
<https://www.maison-objet.com/en/paris>  
*sezione press*

Password per scaricare le immagini: **MOPRESS2019**

CONTATTI STAMPA

**FRANCIA**

**Agence 14 septembre**

Stéphanie Morlat

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

[stephaniemorlat@14septembre.fr](mailto:stephaniemorlat@14septembre.fr)

Marie-José Rousset

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

[mariejoouserousset@14septembre.fr](mailto:mariejoouserousset@14septembre.fr)

**ITALIA, EMEA**

**Agence 14 septembre Milano**

Livia Grandi

T. +39 02 35 999 293

[livia@14septembre.fr](mailto:livia@14septembre.fr)

**UK, SCANDINAVIA**

**Agence 14 septembre London**

Rebecca Mitchell

+44 20 3701 7520

[rebeccamitchell@14septembre.fr](mailto:rebeccamitchell@14septembre.fr)

**USA**

**bde**

Beth Massey

T. +1 212 353 1383

[beth.massey@bdeonline.biz](mailto:beth.massey@bdeonline.biz)

**BRASILE**

**Mariana Amaral Comunicação**

Mariana Amaral

T. +55 11 3062 6989

[mariana@marianaamaralcomunicacao.com.br](mailto:mariana@marianaamaralcomunicacao.com.br)

**MESSICO**

**neta comunicación**

Saúl Lomelí Guerrero

T +52 (55) 5131 589

[saul@netacomunicacion.mx](mailto:saul@netacomunicacion.mx)

CONTATTI ORGANIZZAZIONE

**SAFI ORGANISATION**

Filiale di Ateliers d'Art de France  
e do Reed Expositions France

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

Philippe Brocart

**Direttore Generale di SAFI**

Caroline Biros

**Direttrice Marketing e  
Comunicazione**

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

[caroline.biros@safisalons.fr](mailto:caroline.biros@safisalons.fr)

Aude Tahon

**Presidente di Ateliers  
d'Art de France**

Michel Filzi

**Presidente di Reed  
Expositions France**