



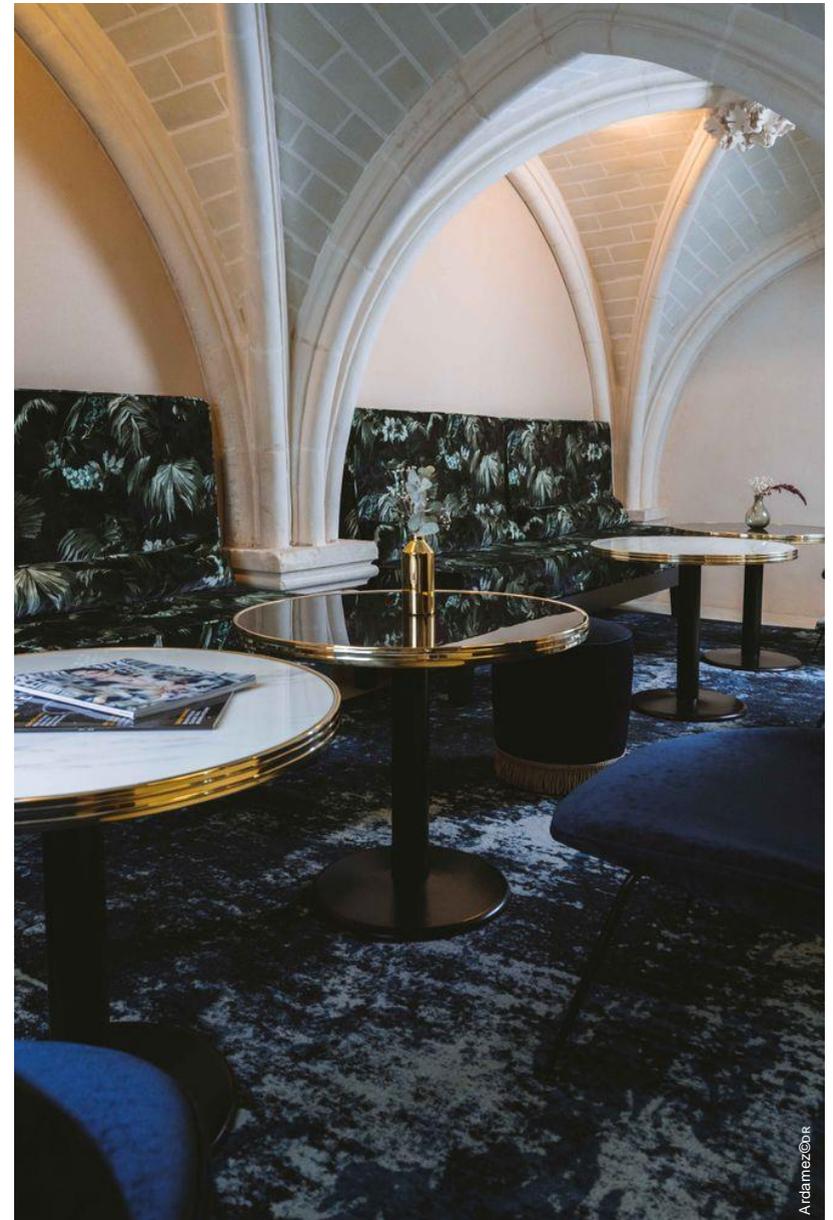
HÔTEL&RESTAURANT

MAISON&OBJET PARIS 2020

Un rendez vous toujours plus inspirant
pour les hôteliers et les restaurateurs

Salon international de la décoration, du design et de l'art de vivre, Maison&Objet Paris fête ses 25 ans en 2020. Se projetant plus que jamais dans l'avenir, le salon s'impose comme un rendez-vous essentiel pour les professionnels du secteur en recherche d'idées nouvelles de décoration et d'aménagement d'intérieur. Maison&Objet s'engage à leurs côtés pour les aider à séduire une clientèle de plus en plus avisée.

À l'ère des réseaux sociaux, les consommateurs sont devenus de fins esthètes, des connaisseurs exigeants, des voyageurs -réels ou virtuels !- avides de nouveautés en termes d'aménagement des restaurants, des bars, des hôtels. Ils sont également de plus en plus sensibles à la dimension écoresponsable des établissements qu'ils fréquentent. Pour les satisfaire, les étonner, leur faire vivre des expériences inédites et les fidéliser, les professionnels de l'Hôtellerie et de la Restauration trouvent à Maison&Objet une source infinie d'inspiration.



Ardamez
– Hall 6
Today

Ardamez@br



UNE EDITION TOURNÉE VERS L'AVENIR

La prochaine édition de Maison&Objet est placée sous le signe de la (RE)GENERATION. Se projeter dans le futur, explorer les nouveaux codes de consommation, décrypter les tendances qui parlent aux générations X et Y comme l'éco-responsabilité, l'approche locale ou le « zéro déchet », Maison&Objet met tout en œuvre pour éclairer les professionnels de l'Hôtellerie et de la Restauration sur les façons de répondre aux attentes des clients 2.0.

Des exposants comme Arecabio (vaisselle 100% biodégradable et écologique), Honeybee Wrap (emballages alimentaires naturels), Life Without Plastic (ustensiles ménagers pérennes) et bien d'autres s'inscrivent parfaitement dans cette optique.

UNE ÉDITION ENCORE PLUS ENGAGÉE AUPRES DES HOTELIERS ET DES RESTAURATEURS

Le parcours des métiers de l'hospitalité

Afin de guider au mieux les cafetiers, hôteliers et restaurateurs dans l'univers foisonnant du salon professionnel Maison&Objet, un parcours ciblant les besoins spécifiques de leurs métiers -normes de sécurité, accessibilité, solidité etc.- leur est dédié.

Du mobilier aux arts de la table, de la préparation culinaire aux luminaires, des textiles aux fragrances, de nombreux exposants de Maison&Objet sont à même de s'adapter à ces contraintes.

Cerise sur le gâteau, les marques intégrées à ce parcours ont été sélectionnées par des experts du métier. **Laurent Delporte**, expert de l'hôtellerie de luxe et directeur de la publication Delporte Hospitality Mag, **Sylvie Leroy**, Directrice du Journal des Palaces et **Denis Courtiade**, Président fondateur de l'association « Ô Service – des talents de demain » ont ainsi choisi de présenter aux professionnels de l'Hôtellerie et de la Restauration, des maisons comme DCW Editions (éclairage), Kann (mobilier), The Organic Company (accessoires de décoration), Casafina (ustensiles de cuisine, vaisselle) et bien d'autres.



DCW – Hall 6
Today

LES HOSPITALITY BUSINESS MEETINGS

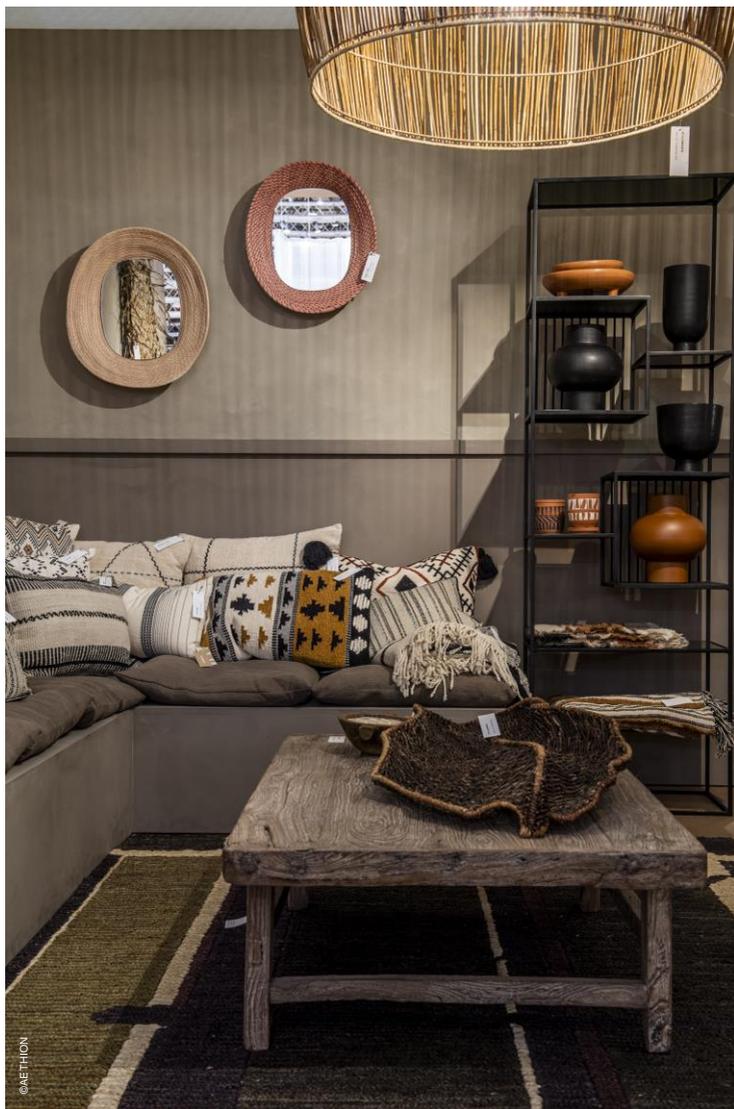
DÔME DECO
Hall6 - Today



Grande nouveauté de Maison&Objet Janvier 2020 pour les professionnels de l'Hôtellerie et de la Restauration: le salon leur propose de participer à des rendez-vous d'affaires avec une sélection de 150 exposants (dans les secteurs FOREVER, HOME LINEN et FOREVER SIGNATURE), reconnus comme des experts des solutions décoratives et de l'art de bien recevoir. L'occasion idéale pour les hôteliers, les restaurateurs, les architectes d'intérieur, de rencontrer les spécialistes qui sauront les accompagner dans la mise en œuvre de leurs projets d'aménagement d'hôtels et/ou de restaurants.

Ces meetings de 30 minutes sont organisés sur les stands des exposants et sont préprogrammés sur une plateforme en ligne. <https://www.maison-objet.com/fr/paris/pages/howto-hospitality-business-meetings>

WN –E.LERICHE



DES ESPACES THEMATIQUES D'INSPIRATION

Comme à chaque édition de Maison&Objet, les espaces WHAT'S NEW? mettent en scène les nouveautés les plus remarquables de la saison. En janvier 2020, ces espaces, conçus par les tendanceurs et designers Elisabeth Leriche, François Bernard et François Delclaux sont en symbiose avec la thématique (RE) GENERATION.

Pour l'espace « Share » (Hall 3), Elisabeth Leriche a choisi d'articuler autour des éléments premiers (le végétal, le minéral, la terre, le feu et l'eau) l'univers de la cuisine et des arts de la table. Au fil de trois thèmes -Forest Fever, Sea Shore, Stone Age – les visiteurs pourront découvrir comment des styles et des matières puisés dans la nature font merveille à table.

Pour l'espace « Living » (Hall 4), sous la tonique bannière « Alive ! », François Delclaux a conçu un écosystème permettant d'explorer les nouveautés du salon au travers des grandes catégories du vivant : Mineral Memories, Vegetal Symbiosis et Organic Life. Des thématiques déclinées autour de trois atmosphères de vie hautement créatives invoquant la puissance des pierres, l'intelligence végétale ou le bien-être physique.

Enfin, l'espace « Care » (Hall 2), imaginé par François Bernard, développe le thème « Ritualist » autour de la chambre et du bain. Ces lieux de l'intime en appellent à la beauté et à la douceur des objets. François Bernard les présente en trois thèmes de création : Manuel, qui fait honneur au style artisanal et à une rusticité élégante. Contemplatif, qui sublime la sobriété et le minimalisme luxueux. Expressionniste, qui s'inspire de l'Art Moderne des années 1950, et de l'amour des grands peintres de l'époque pour les couleurs méditerranéennes.

Des mises en scène exceptionnelles, des sources d'inspiration uniques pour les professionnels de la restauration et de l'hôtellerie.





Rendez-vous toujours très attendus du salon Maison&Objet, les Talks animés par des experts du secteur apportent un éclairage nouveau sur l'impact de l'architecture intérieure dans l'environnement de la restauration et de l'hôtellerie.

DES DEBATS INSPIRANTS

Cette édition propose ainsi une rencontre avec Pierre-Yves Rochon, l'un des designers d'hôtels les plus influents de la planète, qui reviendra sur ses trente années dédiées à l'hôtellerie de luxe.

L'architecte d'intérieur Heidi Pettersvold racontera, elle, l'aventure extraordinaire qui l'a menée à concevoir Under (Norvège), le premier restaurant sous-marin d'Europe.

La question cruciale *Comment l'hôtellerie se réinvente-t-elle pour répondre aux attentes des Millenials ?* sera débattue par Damien Perrot, directeur du design chez Accor et Wided Batat, auteure, chercheuse en marketing expérimental et digital, spécialiste des générations X et Y.

Les architectes de l'agence Humbert & Poyet se pencheront, eux, sur les Globe-trotters en quête d'authenticité.

Enfin, les cuisiniers créatifs que sont Pierre-Sang Boyer (Pierre-Sang, Paris), Chiho Kanzaki et Marcelo di Giacomo (Virtus, Paris, 1 étoile Michelin) réfléchiront ensemble à une question cruciale : *Les jeunes chefs peuvent-ils sauver la planète ?*

Débats passionnants en perspective.



Florence Melocco©DR

À PROPOS DE MAISON&OBJET

Depuis 1995, MAISON&OBJET PARIS est le rendez-vous international des professionnels de la décoration d'intérieur, du design et de l'art de vivre. Il rassemble plus de 3 000 marques et près de 85 000 visiteurs uniques dont 50% d'internationaux.

Créateur de rencontres, et révélateur de talents, le salon propose 2 fois par an 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 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 des milliers de marques.

115 000
M²

3 000
MARQUES

85 000
VISITEURS

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

Mot de passe pour télécharger les visuels :

MOPRESS2019

Retrouvez tous les dossiers de presse des exposants sur

www.maison-objet.com/fr/paris/exposants

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**