

1<sup>ère</sup> Édition | GRATUIT

# FUTURUM H&R

by VATEL Bordeaux

Explorons ensemble le futur de  
l'Hôtellerie-Restaurant !

JEUDI 10 OCTOBRE - BORDEAUX

[vatel.fr/futurumbylvatelbordeaux](http://vatel.fr/futurumbylvatelbordeaux)

TRIBUNES

WORKSHOPS

RENCONTRES  
& ANIMATIONS

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

10/09/2019

### Futurum H & R by Vatel Bordeaux le 10 octobre 2019 à Bordeaux

#### À retenir :

- ✓ Un Forum dédié au futur de l'hôtellerie-restauration
- ✓ Un Forum pour les professionnels
- ✓ 2 thématiques phares : l'Intelligence Artificielle & le Développement durable
- ✓ Au programme : tribunes, workshops, rencontres & animations
- ✓ Un Forum gratuit

#### Les raisons de ce futurum

Aucun secteur d'activité ne peut ignorer l'impact des nouvelles technologies ni l'avenir de notre planète. Le tourisme, l'hôtellerie et la restauration, ont été parmi les premiers secteurs à les avoir pris en compte. Et ils sont encore parmi les plus actifs en termes d'innovations intégrant l'Intelligence Artificielle et le développement durable. Le « Forum du Futur de l'hôtellerie et de la restauration » organisé par Vatel Bordeaux à l'occasion de ses 25 ans, invite les professionnels de ce secteur à explorer leur futur afin de le maîtriser et non de le subir.

#### Le Programme

##### 1. Des Tribunes

De nombreuses conférences seront menées par des experts sur de multiples thématiques : l'Intelligence Artificielle, le développement durable, les hôtels connectés, la psychologie positive... et bien plus encore.

Quelques exemples :

#### **Intelligence Artificielle, innovation & tourisme : et moi l'IA j'en fais quoi ? par Sophie Lacour - Directrice Générale, ADVANCED TOURISM Innovation Tourisme & service**

L'Intelligence Artificielle, les robots, les bots, le big data : toutes ces innovations arrivent dans le tourisme et vont bouleverser à tout jamais nos usages et nos pratiques. Mais concrètement l'Intelligence Artificielle, c'est quoi ? Et les robots, ça sert à quoi ? Allons-nous réellement être tous remplacés par des robots ? Autant de questions auxquelles cette intervention propose de répondre par des exemples concrets, des explications simples mais précises qui expliqueront les avantages et les limites de toutes ces nouvelles technologies.



**Le tourisme durable demain ? Solutions, enjeux, défis ? par Geneviève Clastres - Auteur spécialisé Tourisme Durable, Journaliste indépendante.**

Le tourisme durable, un terme abstrait pour une multitude d'initiatives concrètes. En s'appuyant sur le portail voyageons-autrement.com, 1<sup>er</sup> portail de tourisme durable en France, Geneviève Clastres met en lumière nombre d'initiatives vertueuses qui touchent autant les Tours-opérateurs que l'hôtellerie, la restauration, les nouvelles pratiques touristiques etc. Autant de pistes à suivre, d'aiguiseurs de curiosités pour répondre aux enjeux et défis de demain.

**Restauration & cuisine du futur : quelle sera l'assiette de 2050 ? par Marie-Luce Ribot - Rédactrice en chef des magazines de Sud-Ouest (Sud-Ouest Gourmand, Le Mag...)**

Quelle sera la cuisine du futur et que mangerons-nous en 2050 ? Protéine animale versus protéine végétale, sans additif, local, en fonction de l'empreinte carbone, sans gluten, sans lactose, non sucré ? Comment concilier toutes ces contraintes avec la gourmandise ? Comment allier tradition et innovation ? Comment la cuisine peut associer plaisir (avant tout !), bien-être et santé en France ? Et si on sauvait le monde par l'assiette... ?

**Cultiver le bonheur au travail grâce à la Psychologie Positive par Sarah Allart - Consultante, Conférencière & Auteure**

Le bien-être des employés rime souvent avec diminution de l'absentéisme, augmentation de la motivation et de l'implication au travail, amélioration de la bonne humeur et de l'ambiance générale au travail. Mais comment le cultiver ? Sarah Allart évoquera avec vous son importance, identifiera les principales illusions sur le bonheur au travail, les habitudes mentales toxiques et positives et vous présentera les principaux outils pour le développer dès demain dans votre entreprise !

**Au cœur de l'Intelligence Artificielle par Claudia Verver y Vergas - Consultante CHR**

L'Intelligence Artificielle est une science complexe mais peut offrir un avantage concurrentiel durable. Claudia Verver y Vergas développera son intervention autour de 4 axes forts : l'apprentissage automatique, le traitement du langage naturel, la robotique et les applications de l'IA dans l'industrie du secteur de l'hôtellerie-restauration.

**A-t-on vraiment exploré les possibilités qu'offrent l'Œnotourisme aujourd'hui ? par Laetitia Ouspoutour - Directrice générale LoWine**

Aujourd'hui, on compte plus de 10 millions d'œnotouristes. Ce chiffre ne cesse d'augmenter depuis 10 ans, avec un panier moyen par visiteur qui est un des plus élevés dans le secteur du tourisme. Mais la question se pose : répondons-nous réellement aux besoins de ces touristes pour augmenter et surtout fidéliser leur fréquentation ? Nous le savons, leurs attentes sont spécifiques mais nos réponses pas toujours appropriées ou nécessitent des améliorations. Laetitia Ouspoutour partagera avec nous ses best practices.

## 2. Des Workshops

Des ateliers thématiques & interactifs seront ouverts à tous les participants. Sur inscription uniquement.

Quelques exemples :

**Comment intégrer l'Intelligence Collective dans mon Management d'équipe ? par Avec Lionel Jean - Consultant en Management et Coach en Développement des Organisations**

Les Dirigeants et Managers sont quasi unanimes : un obstacle majeur à la performance de leurs équipes est le manque de coopération et de collaboration. Aujourd'hui, une organisation ne progresse que si chacun de ses membres accepte de dépasser ses croyances, possède une ouverture d'esprit et le sens du partage. Et vous, en tant que leader, si vous participez à un atelier pour partager un moment de réflexion, de pratique et d'échange autour de cette thématique moderne qui ré-enchantement l'animation d'équipe ? Nous aborderons méthodes, approches, outils pratiques pour que vous puissiez les intégrer dès le lendemain avec vos équipes !

### **Glowzen Room - Séance de relaxation par Ludivine Guérineau - Glowee**

L'entreprise Glowee utilise la bioluminescence pour sa salle de relaxation et comme une alternative la lumière électrique. L'objectif principal ? Se ressourcer, être inspiré(e), s'offrir une parenthèse enchantée & se reconnecter à la nature en 15 minutes. L'objectif secondaire ? Réaliser que la bioluminescence est un véritable système de lumière pour le paysage de demain.

### **3. Des Rencontres & Animations**

Ces rencontres sont organisées pour découvrir des produits utiles & facilement utilisables dans les structures des hôteliers & restaurateurs pour qu'ils puissent profiter des bienfaits de l'Intelligence Artificielle et respecter l'environnement.

Quelques exemples :

#### **Aveine – le 1<sup>er</sup> aérateur de vin connecté**

Aveine a créé le premier aérateur connecté qui permet d'aérer le vin en un instant. Cet outil a déjà été approuvé par plus de 50 professionnels du vin de la restauration. Les professionnels pourront le tester durant le cocktail déjeunatoire gratuit de 12h à 14h.

#### **Handstable – le plateau anti-chute**

Handstable a créé le 1<sup>er</sup> plateau de service antichute, limitant le risque de chute des verres et autres supports dédiés au service. Ce plateau révolutionne le quotidien en permettant de servir sans risque grâce à son revêtement high-tech.

#### **TriDifoodies – Nourriture 3D**

TriDifoodies propose une expérience gourmande et éco-responsable unique au monde en dégustant des créations gourmandes et des objets de communication personnalisés produits par impression 3D alimentaire à base de matières naturelles.

### **Vatel Bordeaux : Membre du 1<sup>er</sup> Groupe Mondial de l'Enseignement du Management de l'Hôtellerie-Tourisme**

Un groupe international sacré « Meilleure École » par les professionnels. Vatel est aujourd'hui le 1<sup>er</sup> groupe Mondial de l'enseignement du Management de l'Hôtellerie-Tourisme avec ses 50 Campus à travers le Monde (32 pays), ses 9000 étudiants et ses 35 000 diplômés.

Vatel Bordeaux, c'est 750 étudiants, 55 nationalités, 2 campus. Vatel Bordeaux a ouvert en 2018 un 2<sup>nd</sup> campus situé dans un véritable cluster hôtelier et au cœur même de l'un des poumons économique et touristique de la Métropole de Bordeaux. Ce campus localisé en face de la Cité du Vin et à côté des Halles de Bordeaux pourra accueillir jusqu'à 400 étudiants. Et sur le même site verra le jour en 2020 un programme signé Legendre Immobilier composé d'une résidence étudiante de tourisme de 160 chambres combinée avec une auberge de jeunesse de 28 dortoirs **Whôo, 2 hôtels Marriott à savoir un hôtel 5 étoiles Renaissance Hotels et un hôtel 3 étoiles Moxxy Hotels** de 130 – 150 chambres chacun. C'est donc un véritable cluster hôtelier et touristique qui se crée, et ceci dans l'environnement plus large des Bassins à Flots qui est le port de plaisance de Bordeaux, où un hôtel Radisson a ouvert ses portes, où le Musée de la Mer et de la Marine a également ouvert récemment. Sans parler du siège de Cdiscount, du siège régional du Crédit Agricole...

**En savoir + : <https://www.vatel.fr/futurumbyvotelbordeaux>**