

# SOMMAIRE



**Pour la 11<sup>e</sup> édition le MICS, Monaco International Congress & Summits, réinvente sa rencontre professionnelle annuelle de novembre.**

Nous avons cette année repensé et remodelé cette manifestation en accord avec l'évolution du tourisme et de l'hôtellerie haut de gamme. Des univers étroitement liés, qui replacent désormais l'expérience client au coeur du sujet.

Une expérience qui allie la qualité à l'élégance, mais doit aujourd'hui se montrer également singulière et inédite.

Découvrez ainsi nos 4 Pavillons dédiés à l'excellence :

- **Une collection d'hôtels internationaux les plus prestigieux**
- **Des régions œnotouristiques de renom**
- **Une sélection de fournisseurs de produits et services de haut-standing**
- **Les concepts les plus innovantes et efficaces dans leur gestion**



**Conférences, ateliers et meetings** sont plus que jamais présents pour **dynamiser les échanges B2B**. Mais pas que... On ne présente plus les atouts de la Principauté. Son **attractivité économique** en fait une destination privilégiée, unique et innovante. Au public exigeant.

Premier rendez-vous capable de **concilier professionnels du métier et rencontres B2C qualifiées**, de rassembler autour de l'excellence, pour une expérience « (H)All In One ».

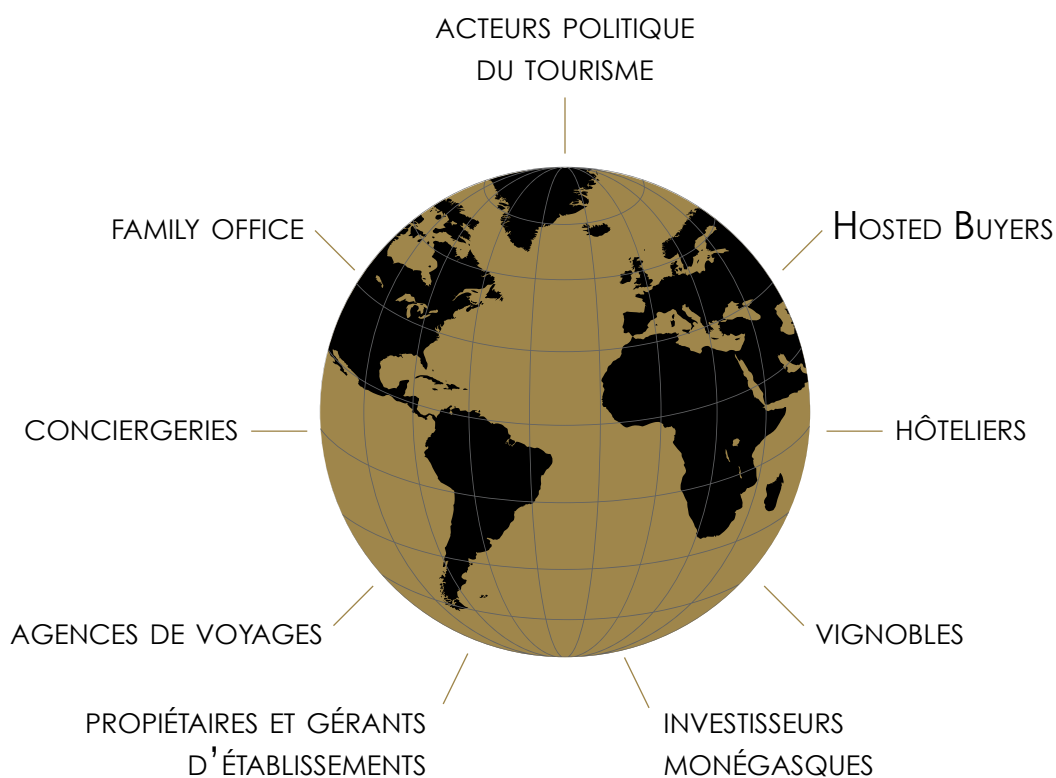
**(H)All In One, les 4 et 5 novembre 2020 au Grimaldi Forum, Monaco.**

# ? POURQUOI VISITER CE SALON

Le (H)all in One accueillera également une clientèle de particuliers, favorisant ainsi les **rencontres B2C avec des décideurs**, les **meilleurs clients de nos partenaires**, **invités monégasques et internationaux**, ou, encore les **membres des clubs le plus exclusifs**.

L'objectif de ce nouveau salon (H)all in One est de créer des liens concrets et personnels, **regarder et échanger sur les nouvelles tendances**.

Pour appuyer ces qualités, vous retrouverez un club Hosted Buyers haut standing, des conférences avec des experts et des rencontres B2B sur mesure.



Les conférences et rendez-vous ont pour finalités de **présenter les marques** et les **actualités C.H.R.** Les professionnels pourront se positionner au cœur des tendances du secteur et **découvrir de nouveaux outils, étendre leur activité** à de nouveaux marchés en pleine évolution.



*Parler d'un produit ou d'un service, c'est donner envie de le découvrir. Notre cœur de métier, c'est avant tout de mettre en relation des personnes. Les gens doivent se rencontrer, échanger, nouer un lien de confiance.*



**Richard Borfiga**



# PAVILLON HOTELS / 2019

Lors du salon du MICS en novembre dernier, 11 adresses inédites avaient déjà répondu présents pour faire découvrir leurs produits d'exception à une clientèle privilégiée monégasque et internationale.

Cette première rencontre a généré plus de 400 rencontres qualitatives ayant débouchées en réservations directes et ayant également permis la création d'une base de données exclusive, communiquée ensuite à l'ensemble des hôtels exposants.

## LES EXPOSANTS 2019 DU PAVILLON HÔTELS DESTINATIONS



MAISON HELER

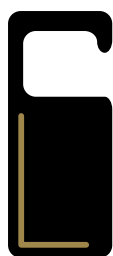


Cette première rencontre a généré **plus de 510 rencontres** qualitatives ayant débouchées en **réservations directes** et ayant également permis la **création d'une base de données exclusive**, communiquée ensuite à l'ensemble des hôtels exposants.

Richard Borfiga







# PAVILLON HOTELS' COLLECTION

2,5  
milliards  
€

Chiffre d'affaires en 2019



17 840 hôtels en France  
dont 211 en PACA



211 hôtels 4\*  
et 85 hôtels 5\* en PACA,  
région qui en concentre le plus

Le luxe se transforme pour aller au-delà du confort. Nous parlons aujourd'hui d'un cadre, d'une ambiance, d'un tout. **Une quête vers une expérience individuelle inédite.**

Les voyageurs exigeants recherchent une intimité autour d'un service sur mesure. Ils veulent être reconnus et traités **comme les hôtes d'une maison privée.**



Découvrez **un Pavillon dédié à l'excellence**, avec des **établissements exclusifs** qui proposent ce qu'il se fait de mieux, et ceux à tous les niveaux...



CONTACTS

XXX

Demande de devis : XXX

# PAVILLON FOURNISSEURS



L'hôtellerie restauration représente près de **2,5% du chiffre d'affaires des services marchands**.

**200 000 entreprises** ont comme activité principale l'hôtellerie et/ou la restauration :



**112 000 restaurants**



**39 000 entreprises d'hôtellerie et d'hébergement touristique**



**41 000 cafés**

Notre époque est celle d'un consommateur touristique plus averti, plus expérimenté. Difficile à surprendre.

Pour répondre au mieux aux voyageurs exigeants, les professionnels de l'hôtellerie de luxe mettent aujourd'hui l'accent sur **l'exclusivité et l'innovation**.

**Architecture, design, bien-être, gastronomie, équipement, événementiel...** les produits hôteliers se réinventent à travers **des évolutions de concepts, initiatives numériques, technologiques et entrepreneuriales innovantes**.



TECHNOLOGIES  
LOGICIELS



MATÉRIEL  
DE CUISINE  
ET DE  
RESTAURATION



MOBILIER  
DÉCORATION  
AMÉNAGEMENT



MATÉRIEL  
ET ÉQUIPEMENTS  
DES CHR



TEXTILE  
VÊTEMENTS  
UNIFORMES



PRODUIT  
D'ACCUEIL



FOODTECH



WINETECH



PRODUITS  
ALIMENTAIRES ET  
BOISSONS CHR

Chaque aspect de l'expérience est travaillé avec précision : le lobby devient en véritable lieu de vie, le restaurant transporte les curieux avec audace, le bar se transforme en véritable voyage des sens, le spa invite au dépaysement... artisans du luxe et marques de prestige s'invitent eux aussi au rendez-vous pour repousser les limites de l'excellence.

Une nouvelle génération d'hôtels visant à proposer une immersion exclusive et complète. Des hôtels « lifestyle », singuliers, où chaque instant est valorisé.

**Une autre vision de l'hôtellerie de luxe.**



CONTACTS

XXX

**Demande de devis : XXX**

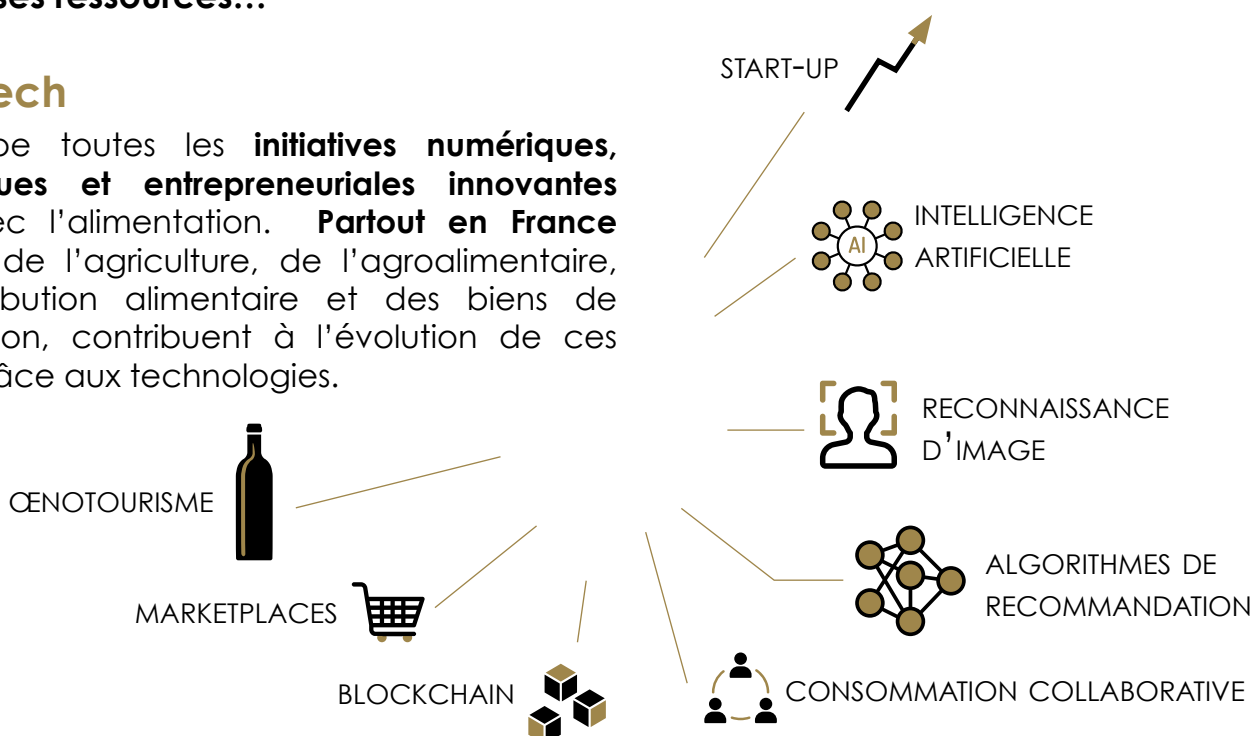
# PAVILLON FOURNISSEURS

## FOCUS FOOD INNOVE

Pour cette première édition, le pavillon Fournisseurs mettra notamment l'accent sur la Foodtech et ses enjeux : Challenger les habitudes, travailler sa e-réputation, optimiser l'expérience client, accroître sa rentabilité grâce à la donnée et à la gestion de ses ressources...

### La FoodTech

Elle regroupe toutes les **initiatives numériques, technologiques et entrepreneuriales innovantes** en lien avec l'alimentation. **Partout en France** les acteurs de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de la distribution alimentaire et des biens de consommation, contribuent à l'évolution de ces pratiques grâce aux technologies.



Comment l'offre digitale apporte une meilleure traçabilité des produits, plus de transparence et de sécurité via la nouvelle technologie blockchain ?

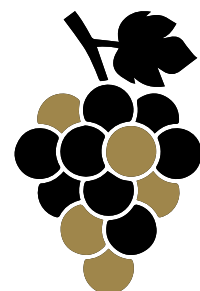
Comment cette tendance peut répondre aux inquiétudes croissantes quant à la profusion de composants ajouté dans les produits du quotidien ?

Avec des prévisions évaluées à plus d'un milliard d'euros pour le marché d'ici 2021, la foodtech semble promise à **un avenir radieux**.

L'opinion publique est bien plus engagée sur le sujet de la foodtech qu'il y a quelques années. De nombreuses questions seront à l'ordre du jour, qui seront abordées lors de conférences, débats et meetings avec des dirigeants de la food innovation.

### La WineTech

Elle **promeut l'innovation** dans le secteur du vin et accélère leur croissance tout en profitant du rayonnement mondial de la France sur ce **secteur en pleine transformation**.



CONTACTS

XXX

Demande de devis : XXX





# PAVILLON CONCEPT

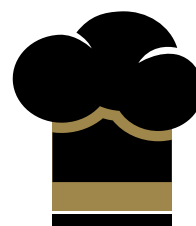
NOMBRE DE FRANCHISES  
EN FRANCE EN 2019



## Hôtels

Chiffre  
d'Affaires  
2,82 Md €

2 030



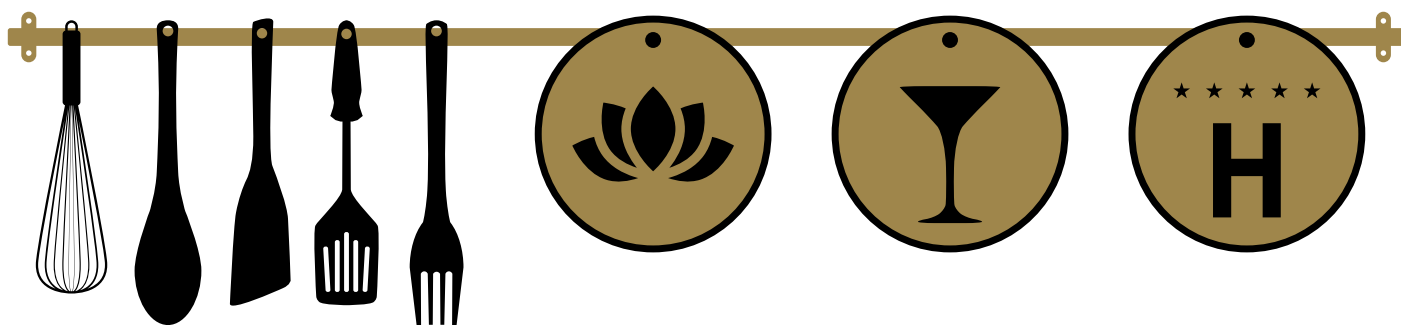
## Restaurants

Chiffre  
d'Affaires  
6,27 Md €

6 952

A l'instar des hôtels "lifestyle", le marché de la restauration évolue avec les nouvelles attentes de consommation.

Des clients qui veulent découvrir des saveurs inédites, être séduits par une mise en scène, un décor, une ambiance... tout en gardant la qualité au centre de leur attention !



RESTAURATION | SPA | BAR | HÔTELLERIE |

La tendance se tourne vers un produit qui a **une âme, une valeur sûre, une cantine créative et qui marque les esprits.**

Groupes, franchises, manches, chaînes, continuent de **faire voyager leurs concepts gourmands** à travers le monde créant ainsi **une image de marque à la hauteur des plus grandes enseignes internationales.**

Avec ce nouveau Pavillon, (H)All In One propose aux investisseurs et hôteliers de (re) découvrir ces marques de caractères, innovantes et efficaces dans leur gestion, dans l'optique d'établir des partenariats durables d'optimisation de produits ou de lancement de nouvelles structures.



CONTACTS

XXX

Demande de devis : XXX



# PAVILLON ŒNOTOURISME

Un univers où l'histoire, la modernité et l'amour de la gastronomie fusionnent.

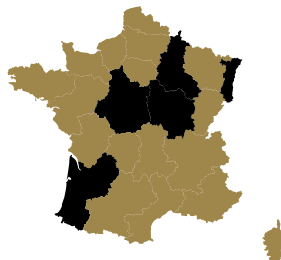
L'offre Œnotouristique devient un vrai atout pour les régions. Une filière clef pour les Destinations qui revendiquent ainsi leur savoir-faire, leur patrimoine, leurs artisans !

L'œnotourisme consiste donc à **vivre le vin, de l'appréhender dans son contexte, sur son terroir, au fil des rencontres...**

Il permet de faire vivre au curieux **une expérience unique liée à l'art de vivre et renforce donc l'attractivité des Destination, stimulant les ventes ainsi que les taux de fréquentation.**

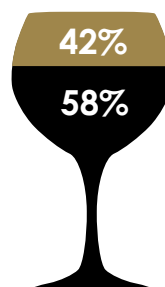


## L'ŒNOTOURISME EN CHIFFRES



### Les principales régions françaises :

Bordeaux - Champagne  
Alsace - Bourgogne  
Val de Loire



**5,8 millions de Français**  
contre 4,2 millions  
d'étrangers



**5,2 000  
000 000 €**

Les Français  
ont dépensé  
plus de  
**5,2 milliards d'euros**  
dans l'œnotourisme

Les vignobles offrent mille objets de découverte en lien direct avec leurs vins. Les offres spécialisées se multiplient avec au cœur du sujet : l'évasion. Authentique ou à la pointe de la technologie, parfois insolite, il faut marquer les esprits et donner davantage de sens à sa visite.

**Œnophiles, épicuriens et curieux se donnent rendez-vous au Pavillon Œnotourisme pour découvrir nos régions d'exceptions.**



CONTACTS

XXX

**Demande de devis : XXX**



# CONTACTS

---

Caroline Borfiga

---

Titre  
email  
fixe

---

Richard Borfiga

---

nom prenom  
email  
fixe

---

Lucrezia Mele

---

nom prenom  
email  
fixe

---

Lucille Volpatti

---

nom prenom  
email  
fixe

---

Lisa Baques

---

nom prenom  
email  
fixe