

**ESCP**  
**EUROPE**  
BUSINESS SCHOOL



**Hosted**

Hospitality Service Tourism  
Education

**FERRANDI**  
PARIS

## **Workshop HOSTED 2019**

**Hospitality et Tourisme : enjeux actuels et perspectives d'avenir**

**Lundi 17 juin 2019**

ESCP Europe Paris Montparnasse  
3 Rue Armand Moisant, 75015 PARIS  
Arrêt Métro-RER-TER Gare Montparnasse

---

Le Workshop HOSTED, organisé par ESCP Europe et FERRANDI Paris, a pour ambition de contribuer à la réflexion sur les grandes problématiques de l'industrie hôtelière. Il est destiné aux professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme ainsi qu'aux enseignants et chercheurs. Cet événement unique en France aura plusieurs moments forts :

- L'intervention de Patrick Hayat, Fondateur de Patrick Hayat Hotels qui présentera sa vision des enjeux actuels et futurs de l'hospitality en France ;
- Une table-ronde réunissant des spécialistes sur les enjeux du revenue management et de la gestion des coûts ;
- Des ateliers recherche qui aborderont des thématiques clés telles que le développement durable, la création d'entreprises dans le secteur, ses représentations sociales et l'open innovation ;
- Enfin, la présentation par les étudiants du Master of science en Hotel Management de FERRANDI Paris des derniers travaux de l'Observatoire des marchés et des tendances de l'hôtellerie internationale.



# Programme Workshop HOSTED

---

**13h30** : Ouverture du colloque par Bruno de Monte, Directeur général de FERRANDI Paris

**14h00** : Intervention de Patrick Hayat de Patrick Hayat Hôtels

Ancien étudiant de ESCP Europe, Patrick Hayat dirige aujourd'hui « Patrick Hayat Hôtels », une entreprise qui gère sept hôtels parisiens. Il fera part de son expérience et de sa vision des enjeux actuels et futurs du secteur de l'hospitality.

**15h00** : Table ronde « Coût de distribution et Revenu Management en Hôtellerie » avec Jean-Michel Chapuis et Emmanuel Parisot

Comment appréhender les coûts de distribution dans l'hôtellerie ? Quels impacts sur le revenu management ?

Jean Michel Chapuis, maître de conférences à l'Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne et habilité à diriger des recherches, est responsable scientifique du Master of Science Hotel Management à FERRANDI Paris. Ces recherches appliquées sur le thème de la dynamique des prix en tourisme sont publiées en français et en anglais dans des revues et des conférences internationales.

Emmanuel Parisot cumule une expérience professionnelle de plus de 20 ans dans le secteur du tourisme. Il a notamment occupé pendant 5 ans une fonction de direction générale d'hôtels à l'international et passé 10 ans chez Expédia en qualité de Directeur France et membre du Board de Voyages SNCF. Depuis 3 ans, il est fondateur et PDG d'Hotel Factory, un portail de réservation d'hôtels en B to B et B to C.

**16h00** : Pause networking

**16h30** : Ateliers recherche

## 1) Les stratégies de développement durable des acteurs de l'hôtellerie et de la restauration

L'enjeu du développement durable et des problématiques qui lui sont attenantes (lutte contre le gaspillage, économies d'énergie, bien-être animal, sensibilisation des clients, etc.) sont devenus cruciaux aujourd'hui dans le paysage de la restauration et de l'hôtellerie. Dans le secteur de la restauration, les clients sont de plus en plus nombreux à rechercher une offre locale, biologique et de saison, visant non seulement l'amélioration de leur santé mais aussi celle de la planète. Mais comment orienter l'hospitality vers le respect de codes d'une conduite durable et vertueuse ? Quelles sont les stratégies de développement durable mises en œuvre par les acteurs ?

### Avec Ophélie Mugel

Enseignante Chercheuse en Marketing à l'Ecole FERRANDI Paris, Ophélie MUGEL a récemment soutenu sa thèse qui portait sur la clarification conceptuelle du « bien-être alimentaire » à partir d'une recherche interprétative fondée sur le souvenir de l'expérience vécue par le consommateur. Ayant occupé pendant trois ans le poste d'Ingénieure de recherche sur un projet de l'Agence Nationale de la Recherche sur la distribution alimentaire, les consommateurs et le développement durable (DIACODD), elle a co-écrit deux articles sur cette thématique.

## 2) Créer des entreprises de restauration avec l'effectuation

Cette approche entrepreneuriale consiste à déterminer les buts recherchés à partir des moyens disponibles, considérant que l'environnement est changeant et difficilement prévisible. Cet atelier Hosted vise à sensibiliser les participants au potentiel de l'effectuation dans la création de produits et d'entreprises de restauration. Il s'agit non seulement de les faire émerger avec un minimum de moyens financiers mais également de fournir une réponse aux trop nombreuses défaillances des entreprises du secteur.

### **Avec Nathalie Sarrouy-Watkins**

Nathalie Sarrouy-Watkins est enseignante dans les programmes Bachelor et Master of Science de FERRANDI Paris depuis 2016, et chercheur en entrepreneuriat. Ses travaux portent sur la théorie de l'effectuation, l'échec entrepreneurial, le risque à entreprendre et l'identité d'entrepreneur. Ils ont fait l'objet de plusieurs communications dans des congrès nationaux et internationaux, de publications dans des revues à comité de lecture classées FNEGE et de contributions dans des ouvrages de référence.

### **3) Les représentations sociales du secteur Hôtellerie Restauration Tourisme et leur possible impact sur les politiques managériales et RH des entreprises**

Cet atelier est destiné à explorer les perspectives d'application du champ d'étude des représentations sociales dans l'environnement de l'entreprise. De nombreux domaines sont concernés en management et gestion des ressources humaines mais également du côté de l'étude du comportement du consommateur. Les représentations qu'ont les individus de la pratique d'un métier peuvent fournir des clés intéressantes pour le recrutement, la gestion des carrières. Celles qu'ont les consommateurs sur l'usage d'un produit peuvent orienter les stratégies de développement des entreprises. Des exemples de recherches et des pratiques d'entreprises seront exposées et discutées au cours de cet atelier.

### **Avec Christophe Loué**

Titulaire d'un Doctorat en Sciences de l'Éducation de l'Université de Nancy 2, Christophe Loué est enseignant chercheur à FERRANDI Paris. Il enseigne la gestion des ressources humaines et l'entrepreneuriat dans les programmes supérieurs de l'école. Christophe Loué focalise ses recherches sur l'entrepreneuriat, et notamment le champ des compétences entrepreneuriales, la motivation et l'intention entrepreneuriale des étudiants et plus récemment les représentations sociales. Christophe Loué a publié plusieurs articles portant sur ces questions dans des revues académiques françaises et internationales.

### **4) Hospitality et open innovation**

Le secteur hôtelier connaît une profonde mutation avec l'arrivée de nouveaux compétiteurs agiles. Économie partagée, digitalisation, configuration expérientielle sont désormais les items sur lesquels la mobilisation de ressources s'effectue. Les acteurs traditionnels doivent donc réagir et se tourner vers un réseau de parties prenantes disposant d'expertises, d'une philosophie entrepreneuriale propice à la créativité, à la détection d'opportunités et à l'innovation. Cette sollicitation de partenaires protéiformes nécessite la mise en place de veilles, de méthodes de management d'organisations souples et réactives. En s'appuyant sur des structures idoines et des Start-Ups, les grands acteurs du secteur se donnent-ils les moyens de relever le challenge ?

### **Avec Damien Forterre**

Damien FORTERRE est titulaire d'un doctorat en Stratégie d'entreprise. Il a rejoint la CCIR Paris Île-de-France en 2005 et ESCP-Europe en 2017 en tant que Professeur Associé. Il enseigne le Business Development et les Achats en formation initiale mais aussi continue. Intervenant à la CCMP, il est l'auteur de plusieurs Études de cas. Ses activités de recherche portent sur l'Open Innovation, les Achats et les économies à forte croissance.

**17h30** : **Présentation des travaux de l'Observatoire des marchés et des tendances de l'hôtellerie internationale par les étudiants du Master of Science Hotel Management de FERRANDI Paris**

**18h00** : **Cocktail et networking**

HOSTED est le fruit de l'alliance entre ESCP Europe et FERRANDI Paris qui ont allié leurs expertises pour développer un pôle de formations supérieures et de recherche en management de l'hôtellerie et du tourisme : HOSTED (Hospitality Service Tourism Education). HOSTED s'appuie sur la notoriété internationale et l'expertise des deux écoles :

- FERRANDI Paris est reconnue comme un des acteurs majeurs parmi les plus réputés dans le domaine de la gastronomie et du management hôtelier.
- ESCP Europe, qui est déjà présente dans le secteur du tourisme et de l'hospitality management sur ses campus de Turin et Madrid, est classée régulièrement parmi les meilleurs business schools européennes.

### **HOSTED, un partenariat aux multiples dimensions**

L'institut HOSTED dispense trois Masters of Science dispensés à Paris, Madrid et Turin ainsi qu'un Bachelor visé. En janvier 2020, un Executive Mastère Spécialisé sera destiné aux managers de l'industrie hôtelière. A l'horizon 2022, c'est 1 000 étudiants qui suivront des formations au sein de Hosted avec un corps professoral permanent de 30 enseignants de haut niveau.

Parallèlement à ces activités de formation, l'institut HOSTED développe une activité de recherche par le biais d'un laboratoire, regroupant des chercheurs de FERRANDI Paris et d'ESCP Europe. Il s'agit d'un véritable lieu d'échanges entre académiques et professionnels du secteur dont la mission est de produire des contributions intellectuelles utiles au secteur. Un observatoire des marchés et des tendances de l'hôtellerie internationale a également été créé, avec pour objectif de fournir régulièrement des informations, analyses et perspectives liées au secteur. Une chaire dédiée à l'innovation hôtelière sera également prochainement créée et développera des programmes de recherche utiles au secteur. Enfin, notre workshop annuel rassemble des professionnels, de chercheurs et des enseignants qui échangent et partagent des connaissances au travers de tables rondes, conférences et débats.

#### **À propos de ESCP EUROPE**

Fondée en 1819, ESCP Europe a formé plusieurs générations de dirigeants et d'entrepreneurs. Grâce à ses six campus urbains à Berlin, Londres, Madrid, Paris, Turin et Varsovie, et à son identité profondément européenne, ESCP Europe propose des formations managériales interculturelles ainsi qu'une perspective globale des problématiques liées au management international. ESCP Europe accueille chaque année 5 000 étudiants et 5 000 cadres-dirigeants de 100 pays différents, leur proposant une large gamme de formations en management général et spécialisé (Bachelor, Masters, MBA, Executive MBA, Doctorat-PhD et formation continue). ESCP Europe fait partie des 1% d'écoles de commerce au monde à être triplement accréditées (AACSB, AMBA, EQUIS).

#### **A propos de FERRANDI Paris**

Créée en 1920, FERRANDI Paris propose une offre de formation unique préparant aux métiers de la gastronomie et de l'hospitality management. Reconnue pour sa capacité à innover et la qualité de son corps professoral, elle accueille 2 500 étudiants, français et internationaux ainsi que 2 000 adultes qui viennent s'y perfectionner tous les ans. Ses diplômés réussissent des carrières brillantes dans des établissements renommés ou à la tête de leur entreprise. L'école FERRANDI Paris est notamment membre du Conseil Interministériel du tourisme, du Comité de Destination Paris, du Comité Stratégique d'Atout France et de la Conférence des formations d'excellence au tourisme (CFET).

