

## DAIKIN, EXPOSITION UNIVERSELLE 2025



### Daikin, acteur fort de l'Exposition Universelle 2025 à Osaka

Ouverte au public depuis le 13 avril dernier et jusqu'en octobre prochain, l'Exposition Universelle 2025 se tient à Osaka (Japon) où le groupe Daikin a historiquement implanté son siège social depuis sa création il y a plus de 100 ans.

Le groupe ne pouvait manquer cette occasion unique et a donc répondu présent pour participer activement à la création de certaines œuvres, d'autant plus que cette nouvelle édition de l'Exposition Universelle s'inscrit dans le thème « Concevoir la société future de nos vies », lequel résonne fortement avec la mission du groupe Daikin : fournir un climat confortable aux populations tout en contribuant à un avenir positif et durable grâce à ses technologies innovantes.

Photos à votre disposition  
sur notre site [www.fpa.fr](http://www.fpa.fr)

Accès libre

FP&A - Service de Presse DAIKIN France  
Audrey Segura : 54 Route de Sartrouville  
Parc St-Laurent - Immeuble Le Toronto - 78230 Le Pecq, France  
Tél : 01 30 09 67 04 - 06 23 84 51 50  
e-mail : [audrey@fpa.fr](mailto:audrey@fpa.fr)

DAIKIN AIRCONDITIONING FRANCE S.A.S.  
Z.A. du Petit Nanterre - 31, rue des Hautes Pâtures  
Le Narval Bâtiment B - 92737 Nanterre Cedex  
Tél. : 01 46 69 95 69  
[www.daikin.fr](http://www.daikin.fr)

Daikin, spécialiste de l'air, démontre sa forte capacité d'innovation

Le groupe Daikin a fait de la maîtrise de l'air sa principale activité. Avec l'objectif de rendre l'air le plus sain possible pour les populations, Daikin façonne l'avenir de l'air et présente ses innovations dans le cadre de l'Exposition Universelle 2025 d'Osaka au travers de 3 expériences distinctes :

- > Le restaurant SUIKUU
- > L'Ice Cool Spot
- > Le spectacle immersif d'air et d'eau « Under the Midnight Rainbow »

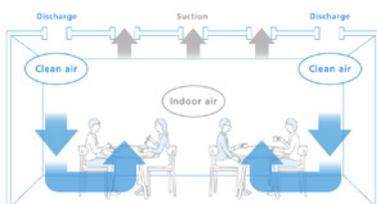
## AMELIORER L'EXPERIENCE CULINAIRE AU SEIN D'UN RESTAURANT QUI S'INSPIRE DE L'AIR DES MONTAGNES JAPONAISES

- > Système unique de climatisation Daikin par ventilation et déplacement d'air purifié alimenté via le plafond
- > Ventilation à récupération de chaleur, la norme pour les restaurants du futur
- > Première mondiale du thermomètre du futur
- > « Dîner comme on voyage à travers l'air », pour savourer un repas dans un air confortable, en recréant des lieux du monde entier.

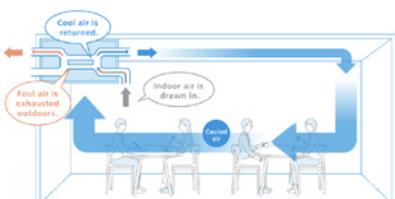
L'équipement du restaurant SUIKUU a été conçu en partenariat avec Suntory dans le cadre de plusieurs collaborations communes pour l'Expo 2025. Le restaurant est situé dans le bâtiment Ouest, un espace commercial du quartier Water Plaza, offrant une vue à la fois sur la mer et le ciel. En combinant le concept de « restaurant des hautes terres japonaises » avec son emplacement privilégié au bord de l'eau, SUIKUU souhaite créer une expérience unique où les clients pourront savourer la sensation de dîner en montagne, tout en restant à proximité de l'océan.

Pour ce faire, le restaurant utilisera le système unique de climatisation par déplacement d'air de Daikin, qui non seulement assure une purification de l'air supérieure, mais contrôle également avec précision la température, l'humidité et le flux d'air. Ce système reproduit l'air frais et vivifiant des montagnes, garantissant aux clients un environnement de restauration serein et dépayssant. Associé à la technologie de stimulation multisensorielle de l'Université de Tokyo – conçue pour stimuler les cinq sens grâce à des signaux visuels et auditifs – et à l'IA générative de l'Université d'Osaka, l'expérience culinaire atteint littéralement de nouveaux sommets.

## Mieux comprendre la technologie du restaurant SUIKUU



La climatisation par ventilation par déplacement d'air depuis le plafond émane d'une approche innovante. L'air, ajusté à une température confortable, est évacué du plafond à faible vitesse et descend lentement vers le sol. Parallèlement, l'air chargé de particules, telles que les virus, le pollen et les composés organiques volatils (COV), est efficacement dirigé vers le plafond et expulsé, offrant ainsi un environnement frais et confortable, sans courants d'air gênants généralement associés à la climatisation traditionnelle.



Le système est également amélioré grâce à deux filtres haute performance, atteignant un niveau de purification équivalent à cinq fois la capacité de ventilation d'un environnement de bureau classique. De plus, plusieurs capteurs de qualité de l'air intérieur (QAI) sont installés pour garantir que l'air ambiant du restaurant soit conforme aux normes strictes ASHRAE62.1 et EN

À l'entrée du restaurant, un moniteur de QAI affiche en temps réel les conditions de qualité de l'air, notamment la température, l'humidité et les niveaux de CO<sub>2</sub>, offrant ainsi aux clients une garantie visible de la sécurité et de la qualité de l'air intérieur.

## Salle privée développée en collaboration avec l'Université de Tokyo

Le concept « Dîner dans l'air » allie un contrôle précis de la climatisation à des stimuli visuels et auditifs pour créer une expérience culinaire unique dans une salle privée. L'expertise de Daikin en matière de contrôle de la température, de l'humidité et du flux d'air est combinée à la technologie audiovisuelle multimodale de l'Université de Tokyo, permettant aux clients de découvrir un environnement proche de la nature. Des images haute résolution de hautes terres et de prairies sont projetées sur les murs de la salle, associées à des ambiances sonores et aériennes synchronisées qui donnent la sensation d'un dîner en plein air. *(illustration en une).*

## Proposer une bulle de fraîcheur au cœur de la chaleur d'Osaka

Inspiré des glacières traditionnelles, le Ice Cool Spot de Daikin offre une solution durable pour rafraîchir les espaces de repos dans les environnements très fréquentés. Utilisant la technologie de stockage de la glace et l'énergie solaire, il offre un confort optimal avec une consommation d'énergie minimale :

- › L'électricité produite par les panneaux solaires est stockée dans une batterie.
- › Une partie de l'électricité produite par la batterie est utilisée pour fabriquer de la glace la nuit, lorsque les températures redescendent.
- › L'espace de repos est rafraîchi par rayonnement à partir de la glace fabriquée la veille.

Cette solution innovante garantit un confort écoénergétique, même lors des fortes chaleurs des grands rassemblements publics.



## SPECTACLE D'AIR, D'EAU ET DE LUMIERE HORS-NORME DANS L'HISTOIRE DES EXPOSITIONS UNIVERSELLES

Le groupe Daikin et Suntory Holdings Limited ont porté la création d'un spectacle immersif pour mettre à l'honneur mes énergies renouvelables d'une envergure absolument extraordinaire :

- > Le spectacle nocturne « Sous l'arc-en-ciel de minuit » (« Under the Midnight Rainbow ») met en scène l'eau, l'air, la lumière, le feu, la vidéo et la musique.
- > En journée, ce sont « La Parade AR de l'air et de l'eau » et le spectacle « Une symphonie de l'air et de l'eau » employant plus de 300 fontaines et tout en musique qui animent l'Expo Universelle d'Osaka.

La réalisation de ce spectacle a fait l'objet d'un nouveau record inscrit au Guinness World Record pour avoir réussi à faire interagir plusieurs centaines de fontaines de grande envergure lors de la séquence « Une synchronisation de l'air et de l'eau » au cours de laquelle les visiteurs peuvent contrôler les fontaines de manière étonnante.

Tous ces spectacles ont été pensés par les organisateurs pour être adaptés au format de la réalité virtuelle afin que les populations du monde entier puissent en profiter !

<https://www.expo2025.airandwatershow.jp/en/>

### A PROPOS DE DAIKIN FRANCE

Spécialisé dans la fabrication de solutions hautes performances de chauffage, de rafraîchissement, de ventilation et de réfrigération fonctionnant aux énergies renouvelables, le groupe DAIKIN intervient sur les marchés du résidentiel, du tertiaire et de l'industrie.

La filiale française du groupe, Daikin Airconditioning France, fondée en 1993, est basée à Nanterre (92).

Depuis 2000, Daikin est leader sur le marché des solutions de génie climatique en France. Daikin Airconditioning France couvre l'ensemble du territoire avec l'implantation de 13 agences commerciales, 4 antennes locales, 7 plateformes techniques, 6 centres de formation et 3 pôles logistiques.

Daikin France commercialise des produits qui sont essentiellement fabriqués au sein de ses différentes usines européennes.

#### FP&A - Service de Presse DAIKIN France

Audrey Segura : 54 Route de Sartrouville  
Parc St-Laurent - Immeuble Le Toronto - 78230 Le Pecq, France  
Tél : 01 30 09 67 04 - 06 23 84 51 50  
e-mail : audrey@fpa.fr

#### DAIKIN AIRCONDITIONING FRANCE S.A.S.

Z.A. du Petit Nanterre - 31, rue des Hautes Pâtures  
Le Narval Bâtiment B - 92737 Nanterre Cedex  
Tél. : 01 46 69 95 69  
[www.daikin.fr](http://www.daikin.fr)