

PALACES



HÔTELS



SPAS



CUISINES



RESTAURANTS



COLLECTIVITÉS



CAFÉS-BARS-CLUBS

EQUIP'HOTEL JOURNÉE 1

Une première journée riche en événements :

les visites de Jean-François Martins, Adjoint à la Mairie de Paris en charge du Tourisme et des Sports et d'Olivia Polski, Chargée du Commerce de l'Artisanat, des Professions libérales et indépendantes, la sélection Paris-Nord-Normandie du Trophée Masse, le gagnant du Championnat de France Artistique de Sculpture sur Fruits et Légumes et enfin, la remise du prix promotion Talent Equip'Hotel 2014.

Visites officielles sur Equip'Hotel 2014

Jean-François Martins, Adjoint à la Mairie de Paris en charge du Tourisme et des Sports et Olivia Polski, Chargée du Commerce de l'Artisanat, des Professions libérales et indépendantes, ont pu découvrir la diversité de l'offre proposée sur le salon, accompagnés de Corinne Menegaux, Directrice Equip'Hotel et Serge Trigano, Parrain de l'édition 2014.



Le Trophée Masse par la Maison Masse, concours très technique autour du foie gras, reconnu par la profession, et expression de la créativité des chefs, a lancé le coup d'envoi de sa 13^{ème} édition. **Geoffrey Belin** du Prince de Galles arrivé premier, suivi de **Frédéric Mirat** de Loiseau des Vignes et de **Frédéric Mentec**, consultant culinaire, défendront les couleurs de la région Paris-Nord-Normandie en finale.

Le Championnat de France Artistique de Sculpture sur Fruits et Légumes, composé de cinq épreuves, a été remporté par **Loïc Martius**, qui a notamment pu montrer son talent sur l'épreuve artistique dont le thème était « Les poissons de lacs et d'étangs ».

PALACES



HÔTELS



SPAS



CUISINES



RESTAURANTS



COLLECTIVITÉS



CAFÉS-BARS-CLUBS



Sur le Bar Off by Mama Shelter, en présence d'Alain Ducasse, Corinne Menegaux a révélé le **Talent Equip'Hotel de la promotion 2014 catégorie Chefs Hôteliers : Sébastien Sanjou, Le Relais des Moines, 1 étoile Michelin.**

En haut, de gauche à droite : Thierry Guérin, Directeur France DEDAR ; Corinne Menegaux, Directrice Equip'Hotel ; Pierre Lambinon, Talent Equip'Hotel 2014 ; Albert Boronat, Talent Equip'Hotel 2014 ; Alain Ducasse, Président de la promotion Talent ; Sébastien Sanjou, Lauréat Talent Equip'Hotel 2014.

En bas, de gauche à droite : Xavier Alberti, Directeur Général de Châteaux et Hôtels Collection ; Jérôme Crepatte, Propriétaire du Domaine de la Corniche ; Frédéric Vardon, Chef du 39V.

Pour cette première journée du **Resto des Chefs, Christian Têtedoie**, chef 1 étoile Michelin, a pris les commandes de ce restaurant gastronomique, accompagné de Stéphane Trapier, directeur de salle et de Laurent Roucaïrol, sommelier. L'espace Resto des Chefs a été designé par Sarah Lavoine et équipé par Electrolux et avec les produits de Rungis.



Equip'Hotel en bref

Le salon Equip'Hotel est un événement organisé par Reed Expositions, leader dans l'organisation de salons professionnels. Les principales manifestations organisées par le groupe sur l'Hôtellerie Restauration sont : Equip'Hotel Paris, Marocotel by Equip'Hotel, Marocofood, Marrakech Hospitality Style, Parizza, Sandwich & Snack Show, Taste of Paris, Vending Paris. Elles rassemblent plus de 2 500 exposants et plus de 200 000 visiteurs.

Contacts Presse

Reed Expositions France - Division Hôtellerie/Restauration :
Myriam Annonay Castanet - 01 47 56 50 53 – myriam.annonay-castanet@reedexpo.fr
Thomas Marko & Associés :
Clemence Denise – 01 53 20 18 07 – clemence.d@tmarkoagency.com
Julie Verzotti – 01 53 20 38 74 – julie.v@tmarkoagency.com
Marjorie Aridon – 01 53 20 38 75 – marjorie.a@tmarkoagency.com

www.equiphotel.com