

PALACES



HÔTELS



SPAS



CUISINES



RESTAURANTS



COLLECTIVITÉS



CAFÉS-BARS-CLUBS

EQUIP'HOTEL - JOURNÉE 2



Pas de pause pour cette deuxième journée du salon Equip'Hotel : le déjeuner imaginé par Sébastien Sanjou, nommé Talent Equip'Hotel 2014 au Resto des Chefs, le concours barmen au Studio Bar, le concours Défis Mixés par le Centre Culinaire Contemporain, les Trophées BRA et un aperçu des Studios, véritable laboratoire de tendances.

C'est une équipe haute en couleurs qui a officié aujourd'hui sur le **Resto des Chefs** : le chef étoilé, **Sébastien Sanjou** (Relais des Moines), lauréat Talent Equip'Hotel 2014 ; le directeur de salle, **Maxime Maze** (Jules Verne) et le sommelier, **Lucie Dussilols** (La Dame de Pic). *Au menu : Couteaux de plongés – Brocoli, ail rose, radis daïkon ; Bœuf Angus sélection Olivier Metzger, champignons sylvestres, Agatha légèrement fumée-beurrée, riquette ; Sphère choco-or opalys, crumble, pommes.*



Corinne Menegaux, directrice Equip'Hotel, avec Sébastien Sanjou entourés de la brigade du Resto des Chefs.

PALACES



HÔTELS



SPAS



CUISINES



RESTAURANTS



COLLECTIVITÉS



CAFÉS-BARS-CLUBS

Depuis l'ouverture du salon, les visiteurs peuvent assister tous les jours à plusieurs conférences sur les différents Studios créés par Equip'Hotel.

Tous les jours, toute l'information sur le **Studio Contract** : l'actualité de l'hôtellerie et du design décryptée par des experts avec des actus marché, des focus développement durable, des tendances déco design, les « room concept » et les workshops de l'UNIFA.



Ce matin s'est déroulé sur le **Studio Bar**, le **concours des barmen des écoles hôtelières**, en partenariat avec le CPHI. C'est Timothy Saux du Lycée hôtelier de Saint-Quentin en Yvelines, qui est arrivé premier de ce concours.

C'est le binôme formé par Soizic Rescamp (Centre Culinaire Contemporain) et David Guibert (EHPAD Victor Ecomard Sainte Pazanne) qui a remporté le concours **Défis Mixés** qui s'est déroulé sur le **Studio des Chefs**. Les Défis Mixés sont organisés par le Centre Culinaire Contemporain et présidé par Jacques Marcon.



La **deuxième édition des Trophées B.R.A.** ont récompensé les six concepts innovants Brasseries aujourd'hui sur le salon : 1838 à Brignais, B.O. à Saint-Denis, Bank Restaurant à Montélimar, BÉ2M à Nantes, A'Trego à Cap d'Ail, Brasserie du Théâtre à Avignon

PALACES



HÔTELS



SPAS



CUISINES



RESTAURANTS



COLLECTIVITÉS



CAFÉS-BARS-CLUBS



Le Room Studio, véritable laboratoire de tendances, livre la vision de 6 architectes et designers de la chambre d'hôtel de demain en termes de matériaux, d'aménagement, de design et de produits pour améliorer l'expérience et le confort des clients.

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