

PALACES



HÔTELS



SPAS



CUISINES



RESTAURANTS



COLLECTIVITÉS



CAFÉS-BARS-CLUBS

EQUIP'HOTEL JOURNÉE 3

Une troisième journée trépidante pour Equip'Hotel :

les visites officielles du Ministre Stéphane Le Foll et de la Secrétaire d'État Carole Delga, un nouvel épisode du Resto des Chefs avec Julien Binz, l'assemblée du Collège Culinaire de France, le feu sur le Studio des Chefs avec Cuisine en Joute International, les Arts de la Table décryptés par Sylvie Amar, les résultats du concours Chefs en Or by Transgourmet et la vision de l'hôtellerie par Elisabeth Leriche et le LAD sur le Studio Déco / Hotel Gallery.



Visites officielles sur Equip'Hotel 2014

Corinne Menegaux, directrice Equip'Hotel, a accueilli aujourd'hui sur le salon Stéphane Le Foll, Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, porte-parole du Gouvernement et Carole Delga Secrétaire d'État chargée du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Économie Sociale et Solidaire, auprès du Ministre de l'Économie, du Redressement productif et du Numérique. Pour une mise à l'honneur de la restauration collective, le ministre est intervenu dans le cadre de l'Assemblée Générale organisée par le réseau Restau'Co.

Le salon a été l'occasion pour le Collège Culinaire de France de se réunir pour remettre à une centaine de producteurs l'appellation « Producteur-Artisan de Qualité de l'année » et de lancer la nouvelle appellation « Producteur Artisan de Qualité ». Pour rappel, le Collège Culinaire de France est co-présidé par Alain Ducasse et Joël Robuchon.

Parmi les présents : Eric Briffard, Alain Ducasse, Alain Dutournier, Gilles Goujon, Jean-Georges Klein, Gérald Passédat, Laurent Petit, Anne-Sophie Pic, Michel Roth Christian Têtedoie,...



PALACES



HÔTELS



SPAS



CUISINES



RESTAURANTS



COLLECTIVITÉS



CAFÉS-BARS-CLUBS



Au troisième jour du salon, la cuisine du **Resto des Chefs** a été dirigée par le chef alsacien **Julien Binz** (Rendez-vous de Chasse à COLMAR, 1 étoile), accompagné du directeur de salle Michaël Bouvier (La Pyramide) et de Frédéric Schaetzel (La Pyramide) sommelier.

Au menu : Poêlée d'escargots pour débiter le repas, suivie d'un bar Bouillabaisse et d'un dessert « Torche aux marrons ».

Pour sa 6^e édition, le concours **Cuisine en joute International**, organisé par l'association Générations Cuisines et Cultures et présidé par Romain Barthe, a mis une nouvelle fois le feu sur Equip'Hotel. C'est dans une ambiance survoltée, que se sont affrontées les écoles d'Avesnes, de Ferrandi, Grenoble, Souillac et Poligny. C'est le lycée Jean de Forest Avesnes qui a remporté le concours !



Sur le **Studio des Arts de la table**, devant le « Coffee Wall », 399 tasses alignées sur le plus grand linéaire de tasses à café par **Sylvie Amar**. À l'occasion d'une conférence, la designer a révélé, en exclusivité « Les tendances des Arts de la Table 2015 ».

À retenir : un tiers des chefs étoilés n'utilise plus de nappe, le come back de la balayette ! Les verres à bière, une coutellerie artisanale et en terme de matière, l'utilisation du cuivre.

PALACES



HÔTELS



SPAS



CUISINES



RESTAURANTS



COLLECTIVITÉS



CAFÉS-BARS-CLUBS



À l'occasion des 10 ans du concours **Chefs en Or by Transgourmet**, Transgourmet a décidé d'organiser pour la première fois une finale internationale, présidée par Thierry Marx et organisée en 2 sessions : apprentis et chefs. Dans chacune des catégories, 6 candidats, ont représenté chacun des pays où est implanté le groupe Transgourmet (Allemagne, France, Pologne, Russie, Roumanie et Suisse). Thierry Marx a proposé deux thèmes pour

ce défi :

- Le Turbot, la Pomme de Terre, Le Céleri Boule (Sélection Chefs)
- Le Filet de Bœuf, les Champignons Sauvages, l'Œuf (Sélection Apprentis)

Max Zibis pour l'Allemagne et Emanuel Mocan pour la Roumanie avec se sont démarqués en remportant le trophée Chefs en Or by Transgourmet respectivement dans les catégories chefs et apprentis.

Emmené par Elizabeth LERICHE et l'agence Le LAD de Christophe DELCOURT et Guillaume TERVER, le Studio Déco/Hotel Gallery est cette année dédié aux tendances de l'hôtellerie. Tous les espaces d'accueil et différents lieux de vie d'un hôtel sont mis à l'honneur. Aujourd'hui, plus qu'un lieu de passage, ils sont l'identité même d'un lieu, ils doivent donc d'être à la fois fonctionnels, chaleureux et conviviaux.



PALACES



HÔTELS



SPAS



CUISINES



RESTAURANTS



COLLECTIVITÉS



CAFÉS-BARS-CLUBS

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