

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

03 Octobre 2023

Récompense : La Chèvre d'Or croque la pomme...d'Or !

*Pour sa 21^{ème} édition, le trophée Pomme d'Or de la sécurité alimentaire sera décerné à l'iconique Hôtel **CHÂTEAU DE LA CHEVRE D'OR** à Eze.*

Jeudi 19 Octobre 2023, le groupe BVC EXPERTISE, 1^{er} réseau français de cabinets d'expertise en sécurité alimentaire spécialisé en restauration commerciale et créateur de cette distinction, viendra récompenser l'implication de toutes les équipes du **CHÂTEAU DE LA CHEVRE D'OR** qui ont permis de réaliser cette performance évaluée à partir d'un cahier des charges d'audit spécialisé.

Thierry NAIDU, Directeur Général du **CHÂTEAU DE LA CHEVRE D'OR** et **Arnaud FAYE**, Chef Exécutif, seront félicités pour l'engagement et l'attention constante de leurs équipes afin de se doter d'une sécurité alimentaire conforme et durable.

C'est dans un cadre exceptionnel, face à la grande bleue que **Priscilla CASTAING**, Directeur Général du groupe **BVC EXPERTISE** remettra cette précieuse récompense assistée de **Fabienne ROSEREN**, Directrice de l'Agence BVC EXPERTISE NICE CÔTE D'AZUR en charge de l'accompagnement de l'établissement.

Réalisé à la feuille d'or et reconnu dès son existence par le Ministère de l'Agriculture français, le trophée **Pomme d'Or** s'inscrit dans la lignée des attentes des consommateurs d'aujourd'hui : l'hygiène et la sécurité alimentaire en restauration.

En véritable partenaire de la profession, **BVC EXPERTISE**, sécurise et accompagne les établissements de restauration grâce à ses missions de vérifications et de conseils à caractère préventif pour l'évaluation des risques, la mise en conformité et le suivi des équipes.

Précédée d'une visite des cuisines et d'un point presse, la remise de prix aura lieu à partir de 18h00 au Restaurant Les Remparts à Eze Village.

Créée en 2002, la Pomme d'Or a déjà récompensé des établissements remarquables tels que : «L'Hôtel MAJESTIC BARRIERE» à Cannes, «Le Relais BERNARD LOISEAU» à Saulieu, «LE FOUQUET'S PARIS», «l'Hôtel HERMITAGE» à Monaco, «LE PALAIS DES FESTIVALS ET DES CONGRES DE CANNES», «L'OASIS» à La Napoule (06), «L'Hostellerie LES GORGES DE PENNAFORT » à Callas (Var), «L'Hôtel BYBLOS SAINT-TROPEZ», «L'Hôtel MANALI COURCHEVEL», le traiteur parisien «BUTARD ENESCOT», «LA RESERVE RAMATUELLE», «LE CHÂTEAU EZA» et « TERRE BLANCHE » à Fayence (Var), le « BRISTOL PARIS » et la « BOUCHERIE AGRICOLE » à Cannes.