

COMMUNIQUÉ DE PRESSE Cannes, le 10 octobre 2025

Trophée Pomme d'Or : l'excellence du FIVE SEAS récompensée

BVC Expertise salue l'engagement exemplaire des équipes du Five Seas à Cannes en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le Groupe **BVC Expertise**, 1^{er} réseau français de cabinets spécialisés en sécurité alimentaire, a remis jeudi 9 octobre le 22^e Trophée Pomme d'Or au **Five Seas Hotel Cannes** lors d'une soirée organisée au restaurant Le Roof.

L'événement s'est déroulé en présence de nombreux professionnels, partenaires et représentants institutionnels, réunis pour célébrer l'excellence et l'engagement des acteurs de la restauration en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Le Five Seas à l'honneur

Le trophée a été remis par **Priscilla CASTAING**, Directrice Générale du Groupe **BVC Expertise**, à **Lori MOREAU**, Cheffe Exécutive et **Mohamed BENDARI**, Directeur du **Five Seas**.

Cette édition 2025 restera marquante : **Lori MOREAU** devient la **première femme** Cheffe Exécutive à recevoir cette distinction depuis la création du Trophée Pomme d'Or en 2002.

La récompense vient saluer le travail rigoureux et la mobilisation quotidienne de l'ensemble des équipes du Five Seas, qui œuvrent chaque jour pour garantir une sécurité alimentaire conforme, durable et exigeante.

« Cette distinction est le fruit d'un engagement collectif, celui de femmes et d'hommes qui, chaque jour, font de la sécurité alimentaire une priorité au service de leurs clients », a souligné **Priscilla CASTAING** lors de la remise du trophée.

La remise du trophée s'est déroulée en présence de plusieurs élus de la Ville de Cannes, dont Monsieur **Thomas DE PARIENTE**, Adjoint au Maire délégué au tourisme, venu saluer la qualité du travail accompli par les équipes du **Five Seas** et l'importance de la sécurité alimentaire dans le rayonnement de la destination cannoise.

Un trophée symbole d'excellence

Créé en 2002 par **BVC Expertise**, avec le soutien du Ministère de l'Agriculture, le Trophée Pomme d'Or récompense chaque année un établissement exemplaire en matière de sécurité alimentaire.

Réalisé à la **feuille d'or**, il s'inscrit dans la lignée des attentes des consommateurs d'aujourd'hui : transparence, hygiène et qualité.

Parmi les précédents lauréats figurent : Le Majestic Barrière à Cannes, Le Relais Bernard Loiseau, Le Bristol Paris, Le Fouquet's Paris, La Réserve Ramatuelle et Le Château de la Chèvre d'Or à Èze.

À propos de BVC Expertise

Depuis 25 ans, le **groupe BVC Expertise** accompagne les professionnels de la restauration dans leurs démarches de prévention, de mise en conformité et de suivi des équipes. Grâce à ses missions de vérification et de conseil à caractère préventif, BVC Expertise est devenu un acteur incontournable de la sécurité alimentaire en **France, Belgique et Monaco**.