

## Communiqué de presse

### Comet confie son offre restauration au Chef Vakhtang Meliava (ex-Ritz, Fouquet's, Intercontinental)



**Paris, le 23 septembre 2025** – *Ritz, Fouquet's, Intercontinental...* Après avoir signé la cuisine de grandes maisons françaises, le Chef Vakhtang Meliava rejoint Comet pour prendre la tête de sa nouvelle offre de restauration. Avec « *La Table du Chef Meliava* », l'entreprise fait de l'art culinaire un pilier de l'expérience événementielle.

#### **Un Chef au parcours prestigieux**

Ancien pilote professionnel au Québec, Vakhtang Meliava s'est rapidement tourné vers sa véritable passion : la cuisine. Formé au Ritz Paris, il a exercé dans des maisons emblématiques comme **Ladurée, La Coupole, l'Intercontinental (7 restaurants, 1 500 couverts/jour)**, l'Atelier des Chefs (en tant que Chef Exécutif) ou encore le **Fouquet's Champs-Élysées**.

Son arrivée chez Comet marque un tournant : offrir aux clients une expérience événementielle intégrale, de la salle à l'assiette.

#### **Une restauration intégrée, au service de l'expérience Comet**

Avec *La Table du Chef Meliava*, Comet franchit une nouvelle étape dans son développement. L'ambition est claire : maîtriser chaque détail de l'expérience vécue par les clients, en faisant de la restauration un véritable levier de convivialité et de cohésion lors des événements.

*« Internaliser notre restauration était une évidence : nous voulons offrir une expérience maîtrisée de bout en bout. La cuisine n'est pas un à-côté mais un pilier de nos événements. Avec l'arrivée de Vakhtang, nous affirmons cette exigence et donnons une*

*nouvelle dimension à l'expérience Comet : sincérité, partage et exigence, jusque dans l'assiette. » Victor Carreau, CEO et co-fondateur de Comet*

### **Une cuisine responsable et inclusive**

- 100 % produits de saison, y compris pour le poisson
- Approvisionnement en circuits courts et auprès de producteurs engagés
- Partenaires engagés : producteurs, artisans et circuits courts (Châteauneuf Farm, Brut de Pains, Terres de Café, Lili's Brownies...)
- Carte inclusive, pensée pour tous les régimes et intolérances alimentaires

### **Une philosophie culinaire simple et généreuse**

Mettre le produit au centre, valoriser les saisons, sublimer sans masquer : telle est la ligne directrice du chef. Au-delà de l'assiette, c'est tout l'art de recevoir qui est travaillé : grandes tablées conviviales, service attentif, ambiance chaleureuse et rituels collectifs (plats à partager, buffet guidé, café servi à table).

*« Mon arrivée chez Comet est avant tout une histoire de rencontres : avec Romina Maillouchaud, Chief of Experience, puis avec les trois cofondateurs – Victor Carreau, Maxime Albertus et Nicholas Findling. Leur vision commune m'a convaincu : l'exigence du détail, la passion du collectif et la projection vers l'avenir. Ce qui m'anime aujourd'hui, c'est l'humanité que j'ai trouvée chez Comet et le défi enthousiasmant de créer une signature culinaire qui incarne l'ADN de la marque, pensée pour nos clients et intégrée à l'expérience événementielle. » Vakhtang Meliava, Directeur de la Restauration chez Comet*

### **Chiffres clés**

Chaque année, Comet sert environ **300 000 repas**, répartis entre **petits-déjeuners, déjeuners et pauses gourmandes**.

Pour assurer ce service, une brigade de **46 personnes en cuisine et en salle** œuvre quotidiennement, répartie sur **6 sites en France et 1 site en Belgique**.

### **À propos de Comet**

Créé en 2016 par trois entrepreneurs, Victor Carreau, Maxime Albertus et Nicholas Findling, Comet est un acteur pionnier du travail hybride qui a révolutionné les moments de rencontre et de collaboration en entreprise en proposant l'alliance d'un cadre de travail exceptionnel et d'un ensemble de services hôteliers innovants. L'expérience Comet est pensée pour stimuler la cohésion, la performance et le bien-être des équipes. Avec ses 14 lieux dédiés aux réunions stratégiques et plus de 140 000 m<sup>2</sup> de

bureaux opérés à Paris, Bruxelles et Madrid, Comet accompagne les entreprises de toutes tailles (CAC40, ETI, start-up) et a accueilli plus de 6 500 entreprises clientes et 850 000 visiteurs depuis sa création. Avec ses trois offres - Comet Meetings, Comet Hospitality et Comet Workplaces - Comet se positionne comme un expert de l'événementiel corporate et du bureau opéré. Plus de renseignements sur [comet-meetings.com](https://comet-meetings.com)