



Communiqué de presse

SEPTEMBRE 2021

La gastronomie chez Accor

Une nouvelle dynamique basée sur l'excellence, la simplicité et l'authenticité

Au-delà de ses marques hôtelières reconnues à travers le monde, Accor c'est aussi plus de 1200 bars et restaurants en Europe du Sud et 10 000 dans le monde : une offre riche et variée, reposant sur des adresses prestigieuses et des concepts innovants et uniques en leur genre. De la gourmandise d'un brunch à la finesse de la cuisine parisienne en passant par la fraîcheur de cocktails d'exception, Accor propose une large gamme de restaurants et bars mettant l'accent sur la qualité et l'authenticité. Une nouvelle priorité pour la marque qui à l'aube de 2022 engage une transformation dans sa dynamique F&B*. Tour d'horizon en Europe du Sud.

« Ingrédient-clé de notre hospitalité, le Food & Beverage* participe depuis toujours à la réputation de nos adresses. Mais notre environnement a changé : les nouveaux voyageurs ont faim et soif de toujours plus d'excellence, de simplicité et d'authenticité. Ils choisissent leurs adresses avec exigence et goût. Nos établissements ne sont pas des 'restaurants d'hôtels' ou des 'bars d'hôtels', ce sont d'incroyables restaurants et bars à part entière. Faire de la restauration le cœur et l'âme de nos hôtels, c'est la transformation clé que nous avons entreprise chez Accor », explique Ian Di Tullio, Directeur Commercial Europe du Sud chez Accor.

*Bar et restauration



UNE AMBITION : DEVENIR L'UN DES ACTEURS CLÉS DE LA RESTAURATION EN EUROPE DU SUD

Proposer des concepts innovants, bâtir de véritables lieux de vie orientés lifestyle, du segment économique au luxe, tout en créant des expériences authentiques à partager, telle est l'ambition de Accor pour 2022 en Europe du Sud. Pour y parvenir :

- **Faire du restaurant une destination à part entière, un lieu de vie** : la volonté de Accor est que ses bars et restaurants soient connus et reconnus en dehors des hôtels, avec leur identité propre. Ils doivent devenir un des critères de choix de l'hôtel.
- **Planter et développer de nouveaux concepts lifestyle au sein des hôtels** : des restaurants uniques adaptés au marché local (ex : Mama Shelter, Chill, Hyde Beach, Pedzouille...), au concept inédit (ex : Les Décantés-Novotel Bordeaux), Halle Quatre - Novotel Montparnasse, Mathuzar - Novotel Valence, Les Gustaves - Mercure Avignon).
- **Travailler avec les meilleurs talents** : Accor poursuit son engagement en collaborant dans ses établissements avec des figures emblématiques et reconnues de la gastronomie (ex : Denny Imbroisi, Pierre Sang, Christian Constant...), des chefs étoilés (Stéphanie Le Quellec, Pierre Gagnaire...) mais aussi des chefs mixologistes (Matthias Giroud) et des pâtisseries de renom (Hugues Pouget de Hugo&Victor).
- **Proposer une offre d'une qualité irréprochable** : Fidèle à son image de qualité, Accor s'engage toujours plus pour une restauration saine et responsable, en particulier sur le sourcing de produits locaux et de saison (ex : restaurant 100% locavore L'Effet Mer au Sofitel de Marseille avec Dominique Frérard).
- **Poursuivre le développement d'une offre élargie et pour tous les budgets** : du « décontracté » à la table gastronomique.

UN ENGAGEMENT AUTOUR DE LA GASTRONOMIE QUI PREND TOUTE SON EXPRESSION AVEC LA PARTICIPATION AUX ÉVÈNEMENTS CULINAIRES LES PLUS PRESTIGIEUX DE L'ANNÉE

Des Masterclass exclusives au festival Taste of Paris

À l'occasion du célèbre festival de cuisine Taste of Paris, qui se tiendra au sein du Grand Palais Éphémère du 16 au 19 septembre prochains, Accor sera présent sur un espace de près de 100m² pour 4 jours de dégustations, de rencontres avec les chefs et d'animations culinaires hautes en couleur, pour de vrais moments de complicité et de partage. Plus de 20 talents passionnés du réseau Accor seront représentés : parmi eux, des chefs cuisiniers reconnus qui partageront leur recette signature, mais également des barmen,



baristas et pâtissiers, dont Quentin Lechat, chef pâtissier au Royal Monceau-Raffles Paris et détenteur de la première place du Grand Prix de la pâtisserie de Paris en 2019.

La marque expérientielle ALL organisera notamment des Masterclass inédites : l'occasion de révéler les plats emblématiques et les secrets de cuisine des chefs. Le chef Mohamed Cheikh, grand gagnant de Top Chef 2021, présentera ainsi un menu d'exception préparé à quatre mains avec Thierry Giraud, directeur de la restauration Premium et Luxe Europe du Sud chez Accor, qui saura mettre en éveil toutes les papilles. Cerise sur le gâteau : 20 festivaliers auront la chance de participer à un moment privilégié d'une heure en tête-à-tête avec le chef, sur inscription au stand ALL dès l'ouverture du festival !

Les amateurs de cocktails ne seront pas en reste puisque Matthias Giroud, Chef mixologiste reconnu ayant bâti sa carrière aux quatre coins du monde, animera une Masterclass exclusive proposant une expérience autour des poivres du monde !

Pour sa participation à cet événement hors du commun, Accor dévoilera toutes les facettes et talents qui font la gastronomie dans ses établissements.

Au cœur de la finale 2021 du Bocuse d'Or

Plus qu'une simple compétition gastronomique, le Bocuse d'Or est surtout l'occasion de mettre à l'honneur les chefs d'aujourd'hui et de demain et leur créativité sans limite. Cette année, l'évènement se tiendra au SIRHA Lyon les 26 et 27 septembre 2021 et rendra hommage à l'adaptabilité des chefs dans le contexte inédit auquel fait face le monde de la restauration depuis le début de la crise sanitaire.

À cette occasion, Accor offre à 10 de ses membres un accès exclusif à la dernière journée de compétition le 27 septembre, ainsi qu'au cocktail dinatoire qui aura lieu à l'occasion de la « Closing Party », la soirée officielle de clôture de l'évènement. Pensée autour d'une séance de *live cooking* en présence des chefs du Bocuse d'Or et des gagnants, cette soirée sera l'occasion de déguster les spécialités régionales d'exception préparées par 3 chefs Sofitel :

- **Matthieu Kleim du Sofitel Strasbourg** : « *Trites des sources du Heimbach marinées, choucroute en salade et cumin toasté* »
- **Dominique Frerard Sofitel de Marseille** : « *Courgette fleur, farcie de brandade de sardine, tarama à l'oursin et huile d'olive aux aromates* »
- **Christian Lherm du Sofitel Lyon** : « *Quenelle de carpe de Dombes et sandre, velours d'écrevisses, potiron, châtaigne et fleur de tagette* »

Une expérience culinaire exceptionnelle dans une ambiance dinatoire chic et conviviale !



Une nouvelle plateforme disponible en France pour mettre à l'honneur les restaurants et bars Accor

Désireuse de mettre en lumière les restaurants de son réseau en Europe du Sud et les chefs créatifs et inspirés qui les font vivre, Accor a lancé en juillet en France une nouvelle plateforme F&B* claire, simple et attractive, offrant à la clientèle locale comme aux voyageurs de tous horizons la possibilité de (re)découvrir la richesse et la diversité des restaurants des hôtels Accor.

« À travers le lancement de notre nouvelle plateforme, notre ambition est d'offrir à nos restaurants la visibilité qu'ils méritent, tout en créant un lien quotidien avec nos clients grâce à un contenu inspirant, des fonctionnalités inédites comme la réservation de table en ligne et des avantages fidélités et offres exclusives », explique Ian Di Tullio, Directeur Commercial Europe du Sud chez Accor.

Un concours de la meilleure tablette de chocolat

Parce que Accor croit en ses collaborateurs et en leur talent, un partenariat inédit avec la Maison Michel Cluizel, reconnue pour ses Chocolats de Plantation à la qualité et aux saveurs exceptionnelles, a été mis en place dans l'optique d'organiser le concours de la meilleure création gustative originale de tablettes de chocolat, imaginée par les chefs des restaurants Accor Premium Luxe France.

Lancée en mai 2021, cette première édition se clôturera fin septembre, à l'occasion de la délibération du jury en présence de Michel Cluizel et Thierry Giraud. Le chef gagnant verra sa création originale distribuée pendant un an dans les boutiques Michel Cluizel à travers le monde !

**Bar et restauration*



À PROPOS DE ACCOR

Accor est un leader mondial de l'hôtellerie, présent dans 110 pays, avec plus de 5 100 hôtels et 10.000 restaurants et bars. Le groupe déploie un écosystème hôtelier intégré parmi les plus diversifiés du secteur, associant notamment des enseignes de luxe et haut de gamme, des offres milieu de gamme et économiques, des concepts lifestyle exclusifs, des lieux de spectacle et de divertissement, des clubs, des restaurants et des bars, des résidences privées, des hébergements partagés, des services de conciergerie et des espaces de co-working. Accor dispose ainsi d'un portefeuille de marques incomparables, animées par plus de 260.000 collaborateurs à travers le monde. Plus de 68 millions de membres bénéficient du programme de fidélité complet du groupe, ALL - Accor Live Limitless, le compagnon lifestyle du quotidien, qui donne accès à un large éventail de bénéfices, de services et d'expériences. Au travers de ses initiatives Planet 21 - Acting Here, Accor Solidarity, RiiSE et ALL Heartist Fund initiatives, le groupe s'attache à agir concrètement en matière d'éthique et d'intégrité professionnelle, de tourisme responsable, de développement durable, d'engagement solidaire, de diversité et d'inclusion. Fondée en 1967, Accor SA, dont le siège social est situé en France, est une société cotée sur Euronext Paris (code ISIN : FR0000120404) et sur le marché OTC aux États-Unis (code : ACRFY). Pour plus d'informations, rendez-vous sur group.accor.com, ou suivez-nous sur [Twitter](#), [Facebook](#), [LinkedIn](#) et [Instagram](#).

RAFFLES \ ORIENT EXPRESS \ BANYAN TREE \ DELANO \ SOFITEL LEGEND
FAIRMONT \ SLS \ SO \ SOFITEL \ THE HOUSE OF ORIGINALS \ RIXOS
ONEFINESTAY \ MANTIS \ MGALLERY \ 21C \ ART SERIES \ MONDRIAN
PULLMAN \ SWISSÔTEL \ ANGSANA \ 25HOURS \ HYDE \ MÖVENPICK
GRAND MERCURE \ PEPPERS \ THE SEBEL \ MANTRA \ NOVOTEL \ MERCURE
ADAGIO \ MAMA SHELTER \ TRIBE \ BREAKFREE \ IBIS \ IBIS STYLES
IBIS BUDGET \ JO&JOE \ HOTELFI