

Paris, 24. oktober 2017

#FrenchPalaces

Frankrikes 24 Palasshotell:

Velkommen til en verden med ekspertise og eleganse *à la française*

De 24 Palasshotellene i Frankrike med sine team; Direktørene, Kjøkkensjefene og alle de andre ansatte på hotellet, inviterer deg til å komme og være sammen med dem for å oppleve deres eleganse *à la française* og deres erfaring innenfor gjestfrihet. De er alle avbildet her av Atout France, Frankrikes Turistråd av fotograf Rip Hopkins, og bildet illustreres med selve symbolet for Paris, nemlig utsikten over byen takket være den helt spesielle plassen, nemlig på taket av Triumfbuen : og klare for å ta imot deg!



©Rip Hopkins / VU'

Frankrike er verdens mest besøkte turistdestinasjon, og kjent hele verden over for sin kultur og gastronomi, men også for sin eleganse og «*art de vivre*». Denne kunnskapen oppleves best i hotellkjeden "Palaces de France", hotell som representerer det fullkomne innenfor eleganse *à la française*.

De ansatte representerer det ypperste innenfor håndtering av gjester og deres ansatte er nøye utvalgte. Disse utvalgte personene gjør et opphold på et Palasshotell til en unik opplevelse.. De innehar en lidenskap innenfor hvert sitt område og tilfører gjerne supplerende opplevelser for sine gjester. De er et team som gleder seg til å ønske deg velkommen og ha deg som deres gjest.

Med lidenskap for sitt arbeide skaper «ambassadørene» sine tailor-made opphold,

Dette portrettet viser de tre viktigste gruppene av disse kvinnene og menn, innenfor hvert sitt felt og er virkelige de mest kvalifiserte innenfor fransk gjestfrihet. Alle lederne, som er ansvarlig for den harmoniske driften av disse etablissementer, Kjøkkensjefene, som er meget kreative og utfører en utviser en utsøkt gastronomisk kunnskap og perfektjonisme, «conciergene», resepsjonistene, guvernantene, blomsterdesignerne, spa lederne, alle er de med på å gjøre hvert opphold til det beste for gjesten. Disse meget dedikerte ansatte åpner dørene til sine Palasshotell over hele Frankrike.

En hel Galakse av Michelin-utmerkede stjerne restauranter og som alle har verdenskjente kjøkkensjefer.

I de franske Palasshotellene har noen av Frankrikes største talenter innenfor gastronomi Michelin stjerners restauranter. De leder et kunnskapsrikt og meget godt trent team, som gjør at de som inspirerer hverandre for å kreere eksepsjonelle og fantastiske gastronomiske opplevelser for sine gjester.

De innehar alle den samme lidenskap og følgeregel; Nemlig å kunne ønske velkommen sine gjester og tilby det beste tailor-made oppholdet. Om det så må mirakler til for å oppfylle gjestense ønsker så la dem komme! De ansatte venter på deg for å gjøre ditt opphold til det mest elegante og unike!

Velkomme ntil Frankrikes Palasshotell !

Møt hele teamet, Hotelldirektørene, Kjøkkensjefene og alle de andre høyt kvalifiserte ansatte i deres verden "Palaces de France" med #FrenchPalaces og oppdag backstages av shootingen ved å se på denne linken :

<https://youtu.be/XTqy-v0071M>

Noen utvalgte i teamene til Palaces de France

<https://youtu.be/JKcsPQQMIqw>

De some er avbildet i det store bildet):

1 – De 24 Franske Palasshotell

Paris

Four Seasons hôte George V
Hôtel Plaza Athénée
La Réserve Paris
Le Bristol Paris
Le Meurice
Mandarin Oriental, Paris
Park Hyatt Paris-Vendôme
Le Royal Monceau Raffles Paris
Shangri-La Hôtel
Le Peninsula Paris

Alpes Mont-Blanc

Cheval Blanc Courchevel
Hôtel Le K2 Palace, Courchevel
Hôtel Les Airelles, Courchevel
Le Royal Evian

2 – Berømte Kjøkkensjefer fra Palasshotellene

Patrice Vander, Le Royal Evian,
Samuel Lee, Shangri-La Hôtel Paris,
Yoric Tieche, Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, A Four Seasons Hotel,
Jérôme Banctel, La Réserve Paris,
Pierre Hermé, Le Royal Monceau Raffles Paris
Christophe Raoux, Le Peninsula Paris,
Rémi Van Peterghem, Hôtel du Palais, Biarritz,
Jean-François Rouquette, Park Hyatt Paris-Vendôme,
Christian Le Squer, Four Seasons hôte George V,

3 – Ledelsen

François-Régis Simon, General Manager, Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, A Four Seasons Hotel,
Madeleine Munier, General Manager, La Bastide de Gordes,
Guy Bertaud, General Manager, Shangri-La Hôtel Paris,
Alexandre Durand-Viel, General Manager, Château de la Messardière, Saint-Tropez,
Cécile Pascouau, General Manager, Hôtel du Palais, Biarritz,
François Delahaye, General Manager, Hôtel Plaza Athénée,
Wilfried Morandini, General Manager, Les Sources de Caudalie, Bordeaux,
Eric Boonstoppel LVMH Hotel Management, for
Christelle Hilpron, General Manager, Cheval Blanc Saint-Barth Isle de France,
Didier le Calvez, General Manager, La Réserve Paris,
Luca Allegri, President – Managing Director, Le Bristol Paris,
Laurent Roussin, General Manager, Le Royal Evian,

Côte-d'Azur

Byblos Saint-Tropez
Château de la Messardière, Saint-Tropez
Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, A Four Seasons Hotel
Hôtel Cap Eden-Roc, Antibes
La Bastide de Gordes
La Réserve Ramatuelle Hôtel Spa et Villas

Syd vest

Hôtel du Palais, Biarritz
Les Sources de Caudalie, Bordeaux
Les Près d'Eugénie, Eugénie les bains

Oversjøiske

Cheval Blanc Saint-Barth Isle de France

Thierry Marx, Mandarin Oriental, Paris
Eric Frechon, Le Bristol Paris,
Alain Ducasse, Le Meurice & Hôtel Plaza Athénée,
Yannick Alléno, Cheval Blanc Courchevel,
Jean-Rémi Caillon, Hôtel Le K2, Courchevel,
Eric Canino, La Réserve Ramatuelle Hôtel Spa et Villas,
Vincent Maillard, Byblos Saint-Tropez,
Bilal Amrani, Château de la Messardière, Saint-Tropez,
Nicolas Masse, Les Sources de Caudalie, Bordeaux

Jean-Pierre Lerallu, General Manager, Hôtel Les Airelles, Courchevel,
Jérôme Revuelta, General Manager, Hôtel Le K2, Courchevel,
Katja Henke, General Manager, Le Peninsula Paris,
Stéphane Personeni, General Manager, Byblos Saint-Tropez,
Nicolas Vincent, General Manager, La Réserve Ramatuelle Hôtel Spa et Villas,
José Silva, General Manager, Four Seasons hôte George V,
Aaron Kaupp, General Manager, Le Royal Monceau Raffles Paris,
Franka Holtmann, General Manager, Le Meurice,
Claudio Ceccherelli, General Manager, Park Hyatt Paris-Vendôme,
Philippe Leboeuf, General Manager, Mandarin Oriental, Paris
Romain Meiran, General Manager, Cheval Blanc Courchevel,

Rémi, valet porter, Hotel Le K2, Courchevel
Nicolas, page boy, Le Peninsula Paris
Aude, receptionist, Hotel Les Airlles, Courchevel
Anouck, concierge assistant, Le Meurice
Marine, butler, La Réserve Paris
Marie, Spa, Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, A Four Seasons Hotel
Aurélien, sommelier, Les Sources de Caudalie, Bordeaux
Cédric, jeff Leatham flower team, Four Seasons hotel George V
Guillaume, valet, Hotel Plaza Athénée
Charlène, housekeeper, Le Royal Evian
Cindy, spa assistant, Château de la Messardière, Saint-Tropez

Laurent, Doorman, Le Bristol Paris
Béryl, waitress, Park Hyatt Paris-Vendôme
Cyndie, guest relations assistant, Mandarin Oriental, Paris
Lucie, beauty coach, Cheval Blanc Saint-Barth Isle de France
Colette, spa director, Shangri-La Hotel Paris
Vianney, valet, Cheval Blanc Courchevel
Julie, art concierge, Le Royal Monceau Raffles Paris
Laurent, valet porter, La Bastide de Gordes
Mathilde, therapist, La Réserve Ramatuelle Hotel Spa and Villas

4 – Våre “Ambassadører” for bildet

Adelaïde journalist fra Clermont Tonnerre,
Philippe Faure, President hos Atout France,
Christian Mantei, CEO hos Atout France.

Presse-kontakt i Norge:

Sissel Dahl : sissel.dahl@atout-france.fr

Pressekontakt i Paris, Frankrike - Pascale Venot : Fleur de Roquefeuil – Telf : + 33 6 60 37 37 44 - fleur@pascalevenot.com