

**Equip’Hôtel 2012: Кухня - в почете!**

**11 15 ноября 2012 Париж ВК Порт де Версаль**



Раздел «Кулинария и обслуживание», Павильоны 7.2 и 7.3



**Equip’Hôtel - это новый взгляд на кухню и обслуживание**

**при активном участии Алана Дюкасса – куратора выставки в 2012 году.**

**В меню:** демонстрации от признанных французских и зарубежных шефов, кулинарные эксперименты молодых талантов, конкурсы, специальные экспозиции, посвященные новым тенденциям в кулинарном искусстве и обслуживании гостей, инновационные решения для кухни, искусство сервировки стола, оборудование, техника и технологии.

Более 50 известных французских и иностранных шефов примут участие в мероприятиях, посвященных кулинарной теме Equip’Hôtel 2012. Они будут делиться опытом, мастерством и философией в рамках многочисленных ярких событий, которые войдут в программу выставки в этом году.

**Насыщенная программа выставки Equip’Hôtel для кулинаров и рестораторов:**

**мероприятия, фокус-зоны, конкурсы, тематические конференции**

**В партнерстве со знаменитым Кулинарным Колледжем Франции (Collège de France) 11 ноября в разделе Studio des Chefs будет организовано мероприятие «Talent Equip’Hôtel».**

Для этого конкурса отцы-основатели Кулинарного Колледжа Франции (а это 15 лучших шефов страны) отберут 12 претендентов, которые вместе с помощниками будут бороться за звание «Талант Equip’Hôtel 2012».



**TransGourmet Market 2012:**

Во второй раз на площади в 6 000 кв. метров будет создан раздел TransGourmet Market - зона для дегустаций и демонстраций. Здесь будет представлено более 200 продовольственных брендов и создано 20 демонстрационных кухонь.

**Le Resto des Chefs Equip’Hôtel:**

Настоящая открытая кухня производительностью 150 обедов в день, спроектированная архитектором Жаном-Филиппом Нуэлем эксклюзивно для Equip’Hôtel и оснащенная современным оборудованием от Electrolux & Rungis. Каждый день новый шеф должен создать гастрономический обед на 150 гостей. Остроту и живость действу придает тот факт, что кухня этого импровизированного ресторана открыта взору посетителей, которые могут наблюдать за процессом приготовления еды и обслуживанием гостей.



**Фокус-зоны, посвященные актуальным темам ресторанного дела - Студии Equip’Hôtel**



**Студия «Arts de la Table»** – **Студия по Искусству сервировки стола** – **премьера 2012**!

Сервировка стола – это один из ключевых элементов ресторанного дела, поэтому Equip’Hôtel выделяет пространство в экспозиции, где визитерам представят новые тенденции, стилистические направления и инвентарь для самых разных вариантов сервировки стола. Партнером этого раздела выступает «гастрономический» дизайнер Сильви АМАР, которая специализируется на сервировке и фуд стайлинге. Она создаст Шоу-рум для презентации посуды, приборов, технических средств и всевозможных ухищрений для сервировки, а также – зону для дискуссий, круглых столов и демонстраций.

**Studio Resto** – **Студия тенденций** - **премьера 2012**!

В этом году Equip’Hôtel использует ресторанную инфраструктуру выставочного комплекса Порт де Версаль для наглядной презентации 6 тенденций:

* *Хорошо и быстро -* ***Qualité & Co by Equip’Hôtel***
* *Новая структура еды -* ***Brasserie Equip’Hôtel***
* *Новый способ потребления -* ***Flexi-resto***
* *Потребление и дистрибуция: различные формы ресторации и обслуживания -* ***Open resto***
* *Мобильность -* ***Le Food Truck***
* *Общепит -* ***Cantine Equip’Hôtel*** *в партнерстве со Школой подготовки каптенармусов для Французской Армии!*

**Le Studio des vins by France Boissons** – **Студия вин** – **премьера 2012!**

Впервые Equip’Hôtel создаст тематическое событие, посвященное вину, при участии компании France Boissons – лидера по дистрибуции в секторе Horeca. Эта студия, оригинальное пространство которой оформит дизайнер Тьерри Вирвэра, будет работать всего 2 дня 11 и 12 ноября.

Традиционная **Studio Bar** - **Студия Бар** -

Пространство создадут архитекторы Фабрис и Дидье Кнолль, здесь будут рассмотрены все тонкости этого формата: от составления карты коктейлей до выбора музыки, а также - оборудование, специальная продукция, технические новинки. Все – для повышения прибыльности и эффективности инвестиций.

**Профессиональные Конкурсы:**

Главным Конкурсом выставки, по-прежнему, является **Le Mondial des Chefs**, в ходе которого 14 ноября в битву вступят 6 иностранных шефов, включая представителя Франции - Гильена МУРО – обладателя национальной премии Гаргантюа 2011.

Помимо этого, состоится Конкурс, посвященный одному продукту: на этот раз - **фуа гра**, а также - Конкурс по смешанной кухне, и даже – Конкурс на лучшего ученика парижских ресторанов (кухня и зал).

**Тематические Конференции – 6 глобальных тем:**

1. **Социальная активность:** долгосрочное развитие, социальная ответственность, изучение рынка и потребностей…
2. **Организация бизнеса:** Бар, террасы, шум, напитки…
3. **Профессия:** форум специальностей, обслуживание в зале…
4. **Перспектива:** будущее французской кухни, кондитерское производство, ресторанные концепции…
5. **Массовое питание:** закусочные, кадры для сектора, отходы…
6. **Рынок:** ключевые цифры, бизнес среда…

**Кратко об Equip’Hôtel \***

5 разделов - 20 секторов деятельности - 1 450 экспонентов –

107 091 профессиональный визитер, в том числе 18,6% иностранных

\*(данные 2010)

**О выставке Equip’Hôtel**



Организатором Equip’Hôtel является компания Reed Expositions - лидер выставочного бизнеса. Основные выставки Reed Expositions в области HORECA: Equip’Hôtel Paris, Vending Paris, Sandwich & Snack Show и Parizza (Париж), Marocotel by Equip’Hôtel (Марокко), а также - салон Cuisinez совместно с телеканалом M6. Выставки этого сектора объединяют более 2 500 экспонентов и более 160 000 визитеров. [www.equiphotel.com](http://www.equiphotel.com)

Контакты для прессы:

**Елена САЛТЫКОВА** и **Юлия ЛЕОНОВА**

**Т:** +7 (495) 229 47 90

**Е:** [**office@ism-agency.ru**](mailto:office@ism-agency.ru) **и** [**pressa@ism-agency.ru**](mailto:pressa@ism-agency.ru)