



HÔTELLERIE

Accor acquiert la citadelle Vauban pour en faire un hôtel de luxe

Sébastien Bazin, PDG du groupe Accor, a confirmé l'acquisition de la citadelle Vauban, à Belle-Île-en-mer, pour 13 millions d'euros. Fermé depuis quatre ans, ce monument emblématique situé au large de la côte morbihannaise, va faire l'objet d'une vaste restauration afin d'accueillir un hôtel haut de gamme. Des travaux prioritaires, notamment la consolidation des remparts, débiteront prochainement, garantissant la préservation du

caractère historique de la citadelle ainsi que l'accès aux habitants et visiteurs. Souhaitant s'inscrire dans une démarche respectueuse du patrimoine et du territoire, Accor compte engager une démarche de concertation avec les acteurs locaux, qui permettra notamment de préciser les contours de ce projet hôtelier d'exception qui conjuguera prestige, histoire et attractivité touristique. Le projet devrait prendre entre 18 et 24 mois pour se concrétiser.

CONCOURS

Joël Darfeuille remporte le Trophée David Campbell



"Je viens de vivre un moment unique." C'est avec une immense fierté que Joël Darfeuille, réceptionniste au Fairmont Monte-Carlo, a remporté, le 22 mars, le prestigieux trophée David Campbell du meilleur réceptionniste du monde. La compétition s'est déroulée

à Athènes (Grèce), dans le cadre du congrès international annuel de l'Amicale internationale des chefs de réception (AICR). Après son sacre national, le candidat a su défendre brillamment les couleurs de la France sur la scène internationale. Pour l'avenir, le jeune candidat souhaite poursuivre sa carrière dans l'hôtellerie de luxe. Le prochain trophée David Campbell se déroulera en Belgique, en 2026.

DESSERTS

Hélène Mao remporte la 4^e édition des Trophées de la glace



Ce lundi 24 mars, à l'occasion de la Journée internationale de la glace artisanale, s'est tenue la 4^e édition des Trophées de la glace au sein de l'institut Le Cordon Bleu Paris. Ce concours met en lumière le talent et la créativité des chefs pâtisseries en matière de glace. Les sept candidats ont dû réaliser une assiette dessert et une coupe glacée chacun, ces dernières devant être composées à 70 % de glace. Une démonstration de savoir-faire technique et gustatif, évaluée par un jury comprenant plusieurs Meilleurs ouvriers de France et présidé par Philippe Urruca, avec Stéphanie Le Quellec en tant que présidente d'honneur. Hélène Mao, chef de partie pâtisserie au Westin Paris, a devancé Mathieu Serais, chef exécutif en pâtisserie à Paris society à Paris, et Théo Picard, restaurant Amour blanc au sein de Fleur de Loire à Blois.

ÉVÉNEMENT

Taste of Paris fait son retour du 8 au 11 mai



Le festival des food-lovers fait son retour sous la nef du Grand Palais, du 8 au 11 mai 2025. Pour cette dixième édition, Taste of Paris dévoile un casting de choix, avec une trentaine de chefs invités : Yannick Alléno et Aurélien Rivoire, Merouan Bounekraf, Pierre Sang Boyer, Jeffrey Cagnes, Pierre et Cristina Chomet, Philippe Conticini, Maxime Frédéric, Alan Geaam, Assaf Granit, Dan Yosha et Eyal Elovits, Nicolas Guercio, Denny Imbroisi et Mathieu Mandard, Nina Métayer, Benoît Nicolas et Marc Alès, Nicolas Paciello,

Justine Piluso, Stéphanie Le Quellec, Christophe Raoux, Gabriele Ravasio, Hugo Riboulet et Albane Auvray, Wilfried Romain, Niko Romito, Yoni Saada, Jordan Talbot, Eric Ticana, Alice Tuyet et Erwan Crier, ou encore Gilles et Nicolas Verot. L'événement, qui accueille plus de 30 000 visiteurs par édition, mixera pop-up restaurants, cours de cuisine, marché de producteurs et artisans, masterclasses, musique live et DJ sets.