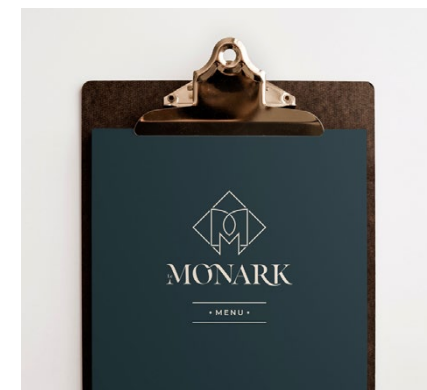
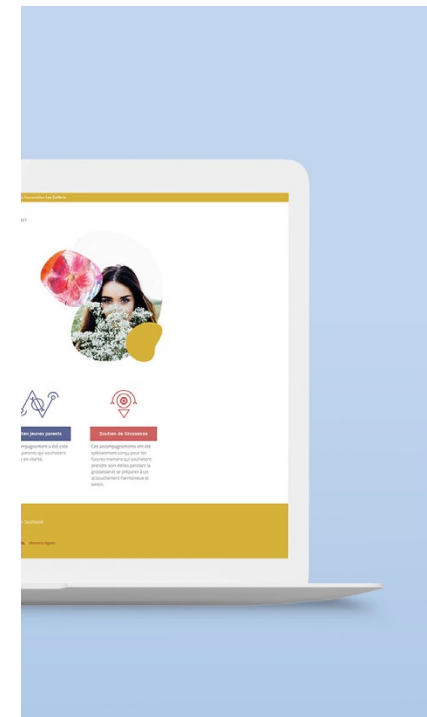
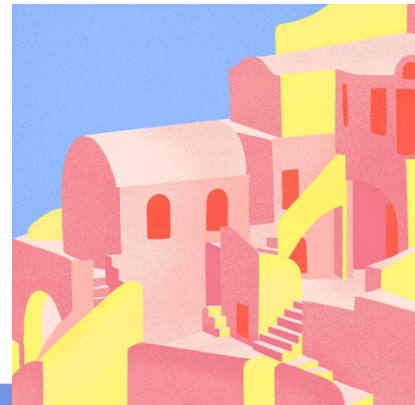


Carole Tranchant

Direction artistique

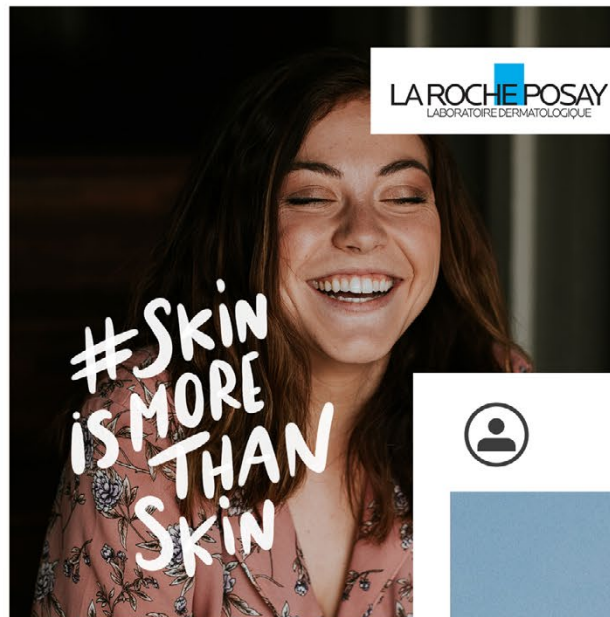
Graphisme

Illustration



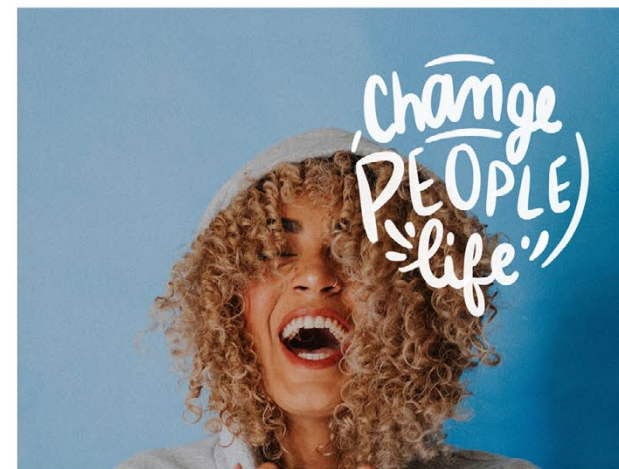


Filtre Instagram pour l'événement
DermLIVE by La Roche Posay
/ Création typographique



#SkinIsMoreThanSkin

#SKIN
IS MORE
THAN
SKIN

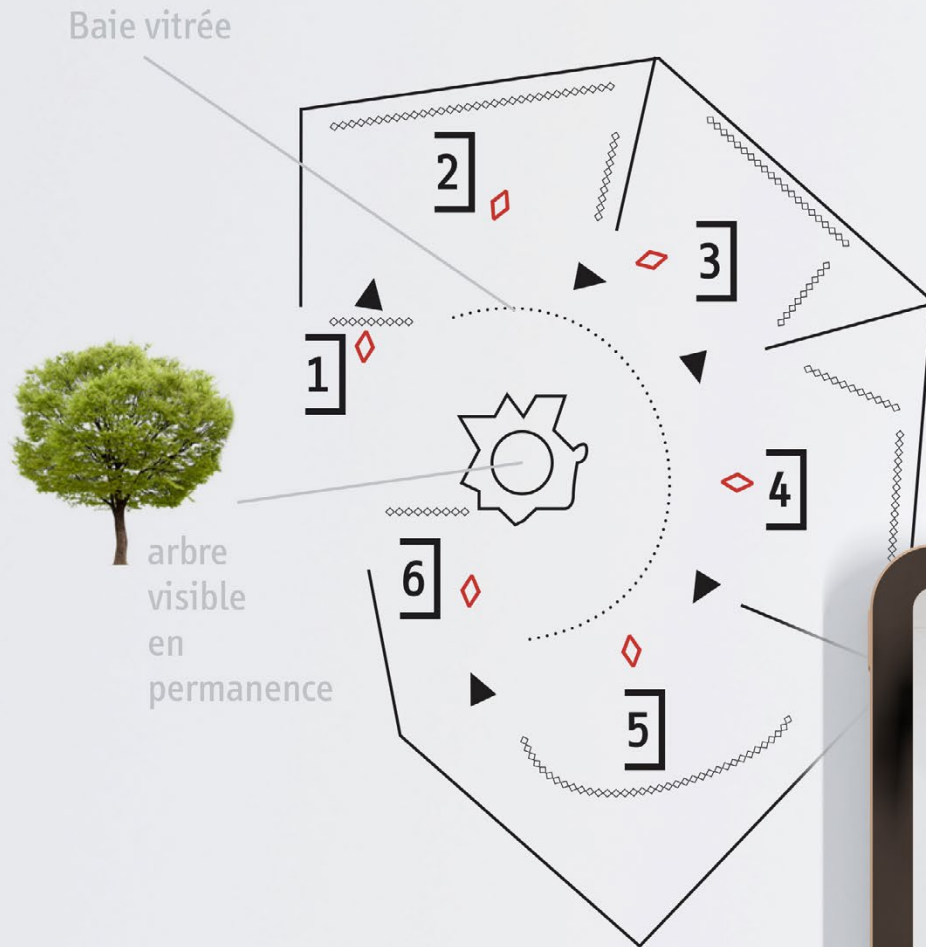


#SKIN
IS MORE
THAN SKIN



#SkinIsMoreThanSkin

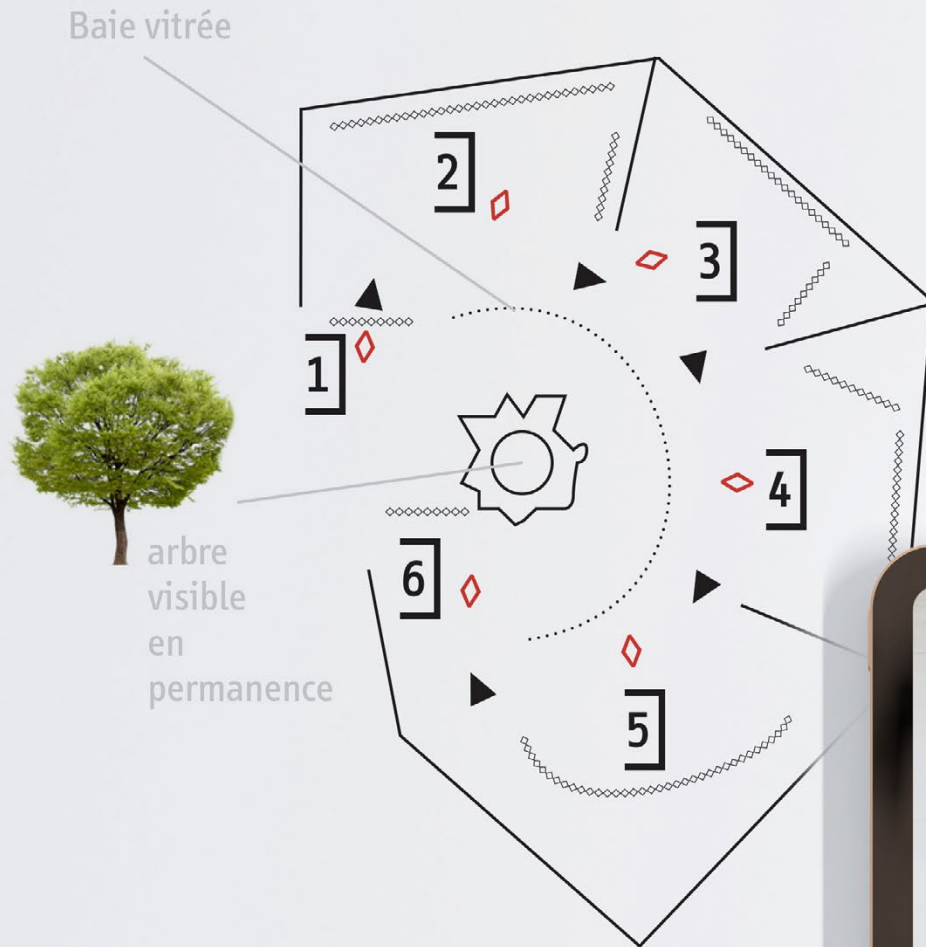




#WORKSHOP
2025

Logotype SPIE #Workshop2025

Projet de visite virtuelle dans l'entreprise de 2025



2025
WORKSHOP



LE GROUPE LA POSTE

elior



Campagne d'affichage
pour les restaurants Elior
du groupe La Poste

QUE
C'EST
BON
D'AGIR !



#1

«

C'EST **BON** POUR MOI ET AUSSI **POUR LE CLIMAT !**

En partenariat avec l'association
Bon pour le climat, nous vous proposons
un menu cuisiné à partir d'aliments de saison,
produits localement et respectueux
de l'environnement. *



* Tous les premiers **JEUDI** du mois à partir de... Maintenant !

LE GROUPE LA POSTE

elior

QUE
C'EST
BON
D'AGIR !



#2

«

DÉMARCHES ET LABELS NOUS RENDENT LA VIE PLUS BELLE !



Elior et le Groupe La Poste
vous proposent des aliments dont la qualité
est garantie par des **signes officiels de qualité**
(Agriculture Biologique, Label Rouge, AOC, AOP,...)
et **des démarches qualité** (BBC,...)



LE GROUPE LA POSTE

elior

#3

«

ARRÊTEZ DE ME **JETER** C'EST À PRENDRE OU À LAISSER

Lutter contre le gaspillage alimentaire
commence avec des gestes simples.
Une « **poubelle à pain** » installée dans
votre restaurant viendra mesurer la
de pain jetée à l'issue de chaque repas.
Notre objectif : qu'elle reste vide.
Alors n'en laissons pas une miette !



LE GROUPE LA POSTE

QUE
C'EST
BON
D'AGIR !



#4

UN ÉCO-GESTE QUOTIDIEN POUR CONSTRUIRE ENSEMBLE DEMAIN !



Chaque geste compte !
Comme le raconte la légende du Colibri,
véritable appel à l'altruisme et à la générosité,
toute initiative et démarche personnelle en faveur
de notre environnement sera bénéfique
au plus grand nombre.
C'est pourquoi nous faisons appel à votre créativité,
idées et initiatives qui permettront à notre restaurant
d'être chaque jour éco-responsables.
Soumettez-nous vos desseins et inspirations en
accrochant un petit mot sur l'arbre à vœux !

#5

NOS VIANDES SONT EN R.T.T. !

Les bienfaits des protéines
ne sont plus à démontrer pour
l'être humain. Certes ces sources
d'acides aminés essentiels se retrouvent
principalement dans des produits d'origine
animales mais saviez-vous que certains
aliments comme les légumineuses, les
noix et les graines ainsi que les produits
céréaliés sont très riches en protéines ?
C'est pourquoi, le temps d'une journée,
nous souhaitons privilégier des **recettes
sans viande mais tout aussi savoureuses !**

QUE
C'EST
BON
D'AGIR !



* Tous les premiers **MARDI** du mois à partir de... Maintenant !



100% CRÉATIVITÉ POUR **ZÉRO** DÉCHET !

Pour la **Semaine du Goût**, nous avons
de frapper un grand coup. Et de vous
qu'avec un peu d'idée, on pouvait tout
sans gaspiller. Par exemple, saviez-vous
que de nombreux aliments peuvent être
consommés dans leur intégralité ?
Préparez-vous à être surpris !

* Tous les troisièmes **JEUDI** du mois à partir de...

#7

LA JUSTE
QUANTITÉ
POUR **MOINS**
GASPILLER !

Comme chaque année, à l'occasion de la **Semaine Européenne de Réduction des Déchets**, nous vous proposons un effort collectif pour réduire de 20% nos déchets alimentaires par rapport à l'année dernière. Chacun sa part : nous nous occupons de la chaîne de production, et vous, de votre plateau. Une pesée sera effectuée à la fin de la semaine pour vérifier si nous avons bien travaillé.

3^e **Action**
ANTI
Gaspillage

QUE
C'EST
BON
D'AGIR !



#8

AUJOURD'HUI,
MON **DESSERT**
EST **SOLIDAIRE !**

Aujourd'hui, l'un des desserts que nous vous proposons est solidaire. Qu'est-ce que ça veut dire ? En achetant ce dessert, vous faites une bonne action ! Pour chaque dessert acheté, nous reversons X€ à une association qui s'engage en faveur des plus démunis. *Que c'est bon d'agir !*



QUE
C'EST
BON
D'AGIR !









On aurait pu vous
priver de couverts,
mais on a préféré
s'amEliorer



À partir du 1^{er} janvier 2020, Elior s'engage à remplacer
tous les couverts en plastique par des couverts en bois.



Affiche
pour les restaurants
d'entreprise Elior
Projet non retenu

Affiche + logo pour
les restaurants scolaires
Elior







Fabienne Coulard

[À PROPOS](#) [TRAVAILLER ENSEMBLE](#) [L'ÉCOLE](#) [TÉMOIGNAGES](#) [CONTACT](#)

Bonjour, je suis Fabienne !

Mon ambition : Que tu prennes soin de ton bien-être et de ta santé physique, mentale, émotionnelle et spirituelle. Pour que tu atteignes l'ancrage et la paix intérieure ! Quel programme !



Depuis toujours, j'imagine ma vie en grand ! J'ai toujours été en quête perpétuelle de liberté. J'ai toujours rêvé d'avoir une vie passionnante. Bref, je suis amoureuse de la Vie !

J'ai toujours voulu exercer un métier dont je sois passionnée, tout en ayant un bon équilibre entre vie perso et vie pro... Profiter de la vie quoi, un point, c'est tout. J'ai toujours su que j'exercerai un métier passion car on passe trop de temps à travailler dans une vie pour ne pas aimer son job, pas vrai ?

Mais, ça n'a pas toujours été comme ça...

- J'ai longtemps été salariée dans des Spas, qui m'imposaient un fonctionnement allant à l'encontre de mes valeurs ;
- Je faisais régulièrement 8 heures de massage/jour, j'étais épuisée.
- Je ne pouvais pas prendre soin des gens avec toute l'attention que j'aurais voulu puisque le travail était réalisé à la chaîne
- Je n'étais pas en phase avec le rythme hallucinant qui m'était imposé... j'étais sur les rotules !
- J'allais bosser en mode "pilote automatique" ;
- J'avais la sensation de me trahir moi-même et de ne pas respecter ce que j'avais toujours envisagé pour moi !
- Je devenais ce que la société attendait de moi : un mouton !

Pour chaque prestation, une éco-participation de 1 € est reversée à l'association Les Colibris.



Fabienne Goulard

[À PROPOS](#) [TRAVAILLER ENSEMBLE](#) [L'ÉCOLE](#) [TÉMOIGNAGES](#) [CONTACT](#)

> Accompagnements

> À la carte



En douceur

ACCOMPAGNEMENT FEMMES ENCEINTES

Cet accompagnement a été créé pour les futures mamans qui souhaitent prendre leur temps et espacer les séances. Il permet de vous connecter à votre corps et à votre bébé, de vous détendre et de soulager les maux de grossesse.

360€

Paiement en 1 fois

3 séances de 2H dont 1H30 de massage ayurvédique
1 séance par mois

+ 1 séance "suivi personnalisé"
Échanges, méditation et conseils en hygiène de vie

+ l'accès au groupe secret sur facebook





Identité visuelle
pour une brasserie

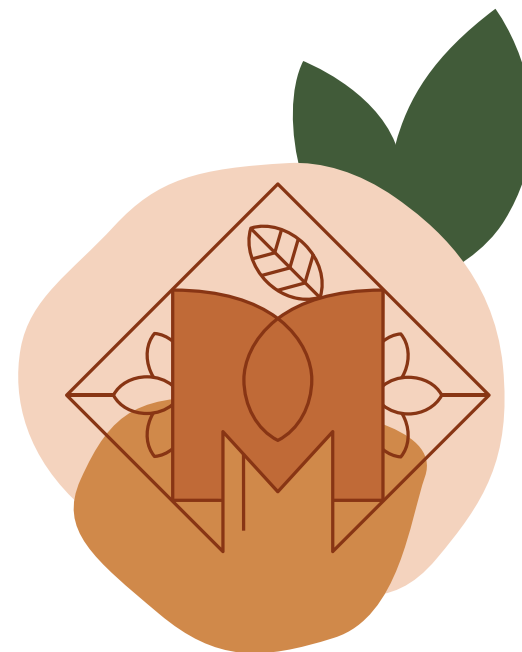


MONARK.

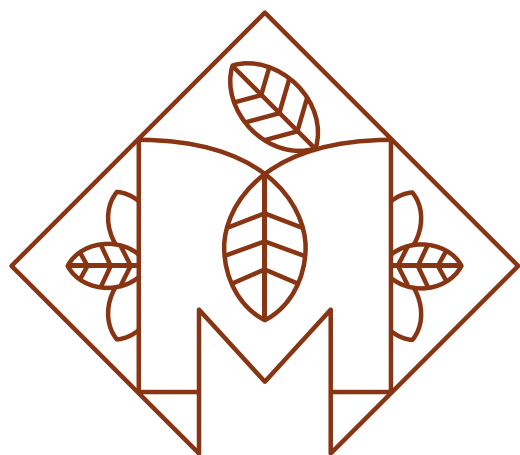


MONARK





Proposition non retenue



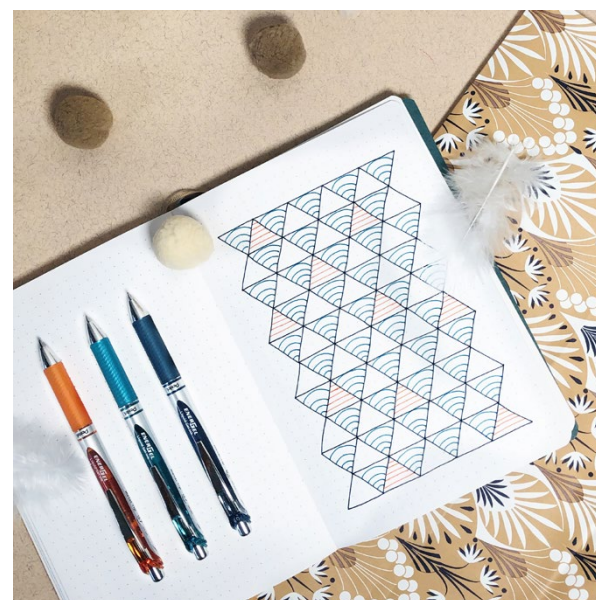
MONARK

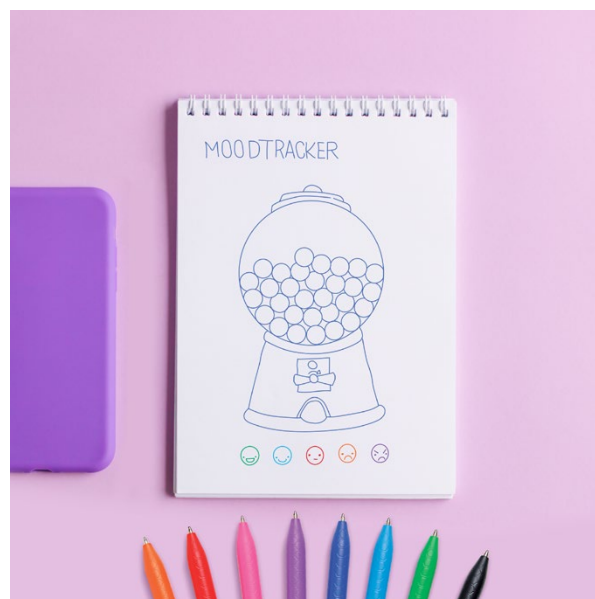
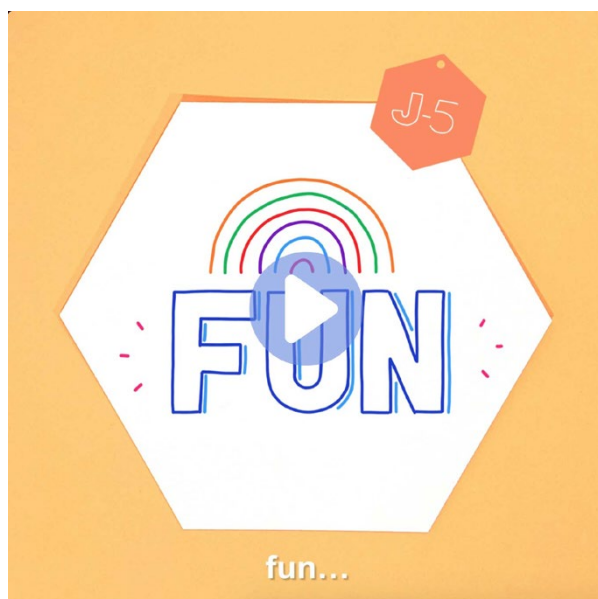
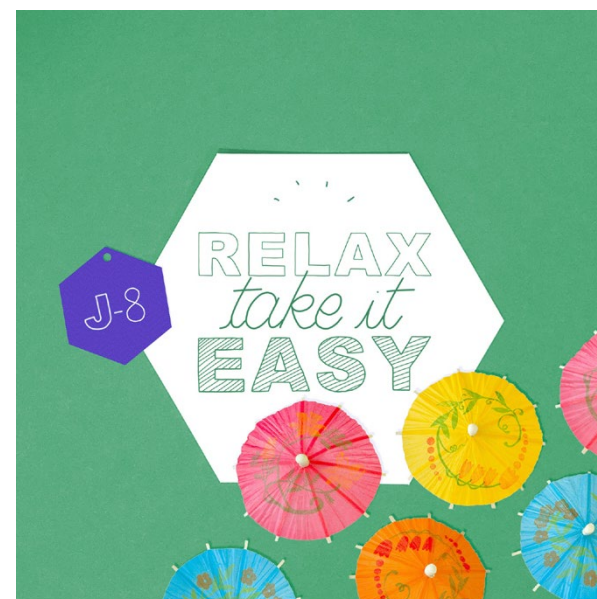
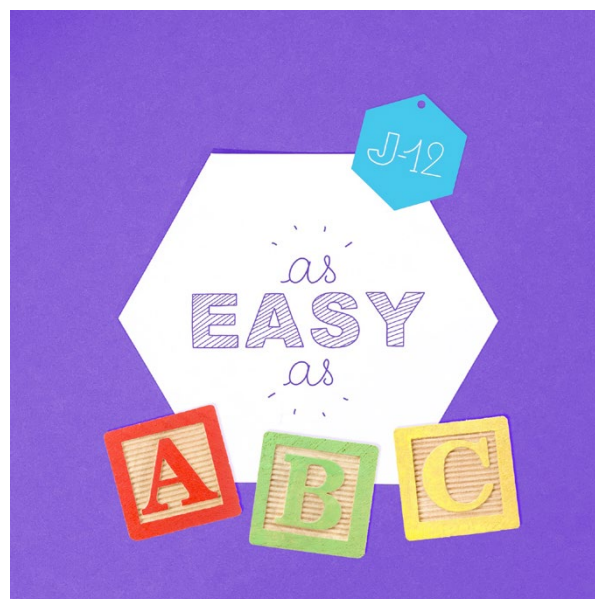
MONARK

Brasserie



Création de contenu
pour l'Instagram Pentel

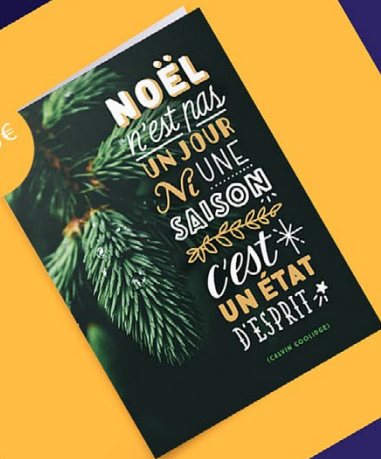




un
Dromadaire
au pied du sapin

Pensons à nos proches.
AVEC UNE PETITE ATTENTION
SUR-MESURE

3,95€



UN CARTE pour Noël

Noël approche...
Envoyez une petite pensée
à votre famille, à vos proches
avec une carte papier
expédiée pour vous.

[VOIR CE CADEAU >](#)

9,75€



Dolphin CHOCOLAT

Coffret Carnet de Voyage
Assortiment de 6 tablettes
de chocolat belge pour faire
voyager les papilles.

[VOIR CE CADEAU >](#)

Noël CARTES DE VŒUX

Le papier est le plus
charmant des souvenirs.
Offrez ou offrez-vous la possibilité
d'envoyer des mots doux
à l'occasion des fêtes de
fin d'année.

[VOIR CE CADEAU >](#)

9,90€



d'envoyer
à l'occasion
fin d'année.

[VOIR CE CADEAU >](#)

65,00€



Roederer CHAMPAGNE

Coffret champagne
et ses flûtes de dégustation
siglées Louis Roederer.

[VOIR CE CADEAU >](#)

VOUS LES OFFREZ, NOUS L

 Carte OFFERTE
avec votre message



Emballage

un
Dromadaire
au pied du sapin

Douceurs de Noël
VOUS LES OFFREZ, NOUS LES LIVRONS !

COFFRET A l'Olivier

Offrez un dose de Provence
avec **3 produits d'exception**
réunis dans un coffret raffiné.
De quoi ravir des papilles
des heureux destinataires !

[VOIR CE CADEAU >](#)

34,90 €



Chocolat PRESTIGE

Ce coffret élégant et gourmand
est un cadeau parfait
en toutes circonstances.

[VOIR CE CADEAU >](#)

27,90 €



Armagnac MIGNONNETTES

Un coffret d'exception
avec ce coffret de 6 petites
bouteilles d'Armagnac
Veuve Goudoulin appellation
Armagnac contrôlée.

[VOIR CE CADEAU >](#)

35,00 €



Poivre GOURMET

Un moulin à poivre design
et trois variétés de poivre à offrir
aux gourmets de votre entourage.

[VOIR CE CADEAU >](#)

26,90 €



Thés & infusions DE NOËL

Une jolie boîte en
qui réunit une collection
de thés d'hiver
la période de Noël.

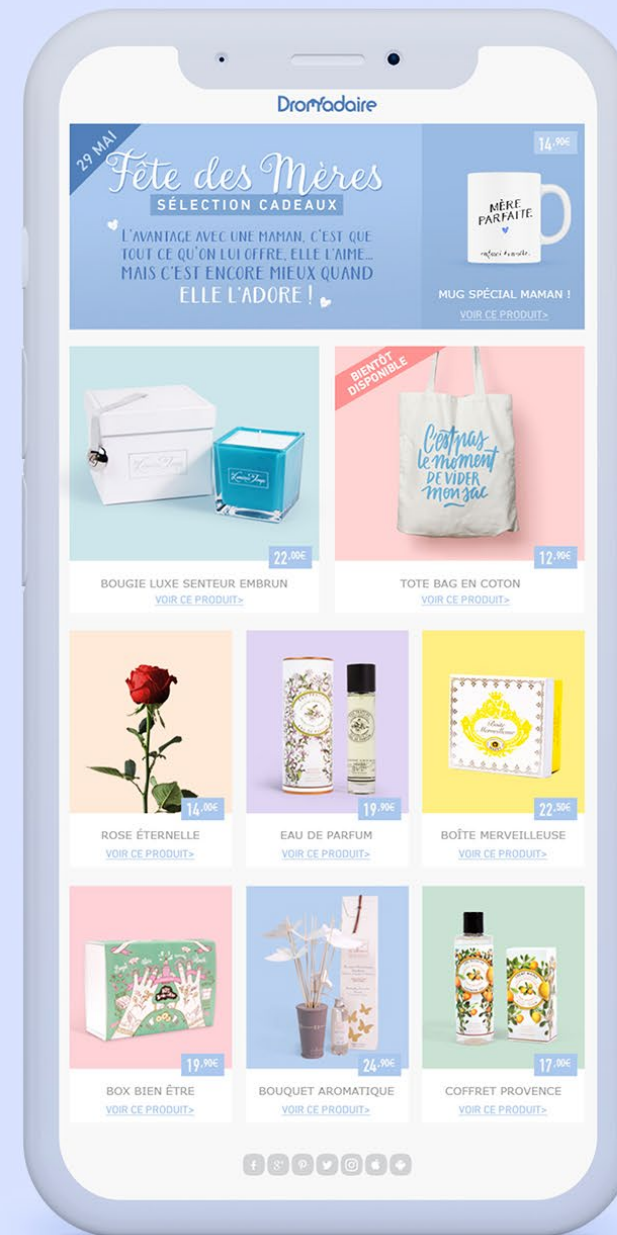
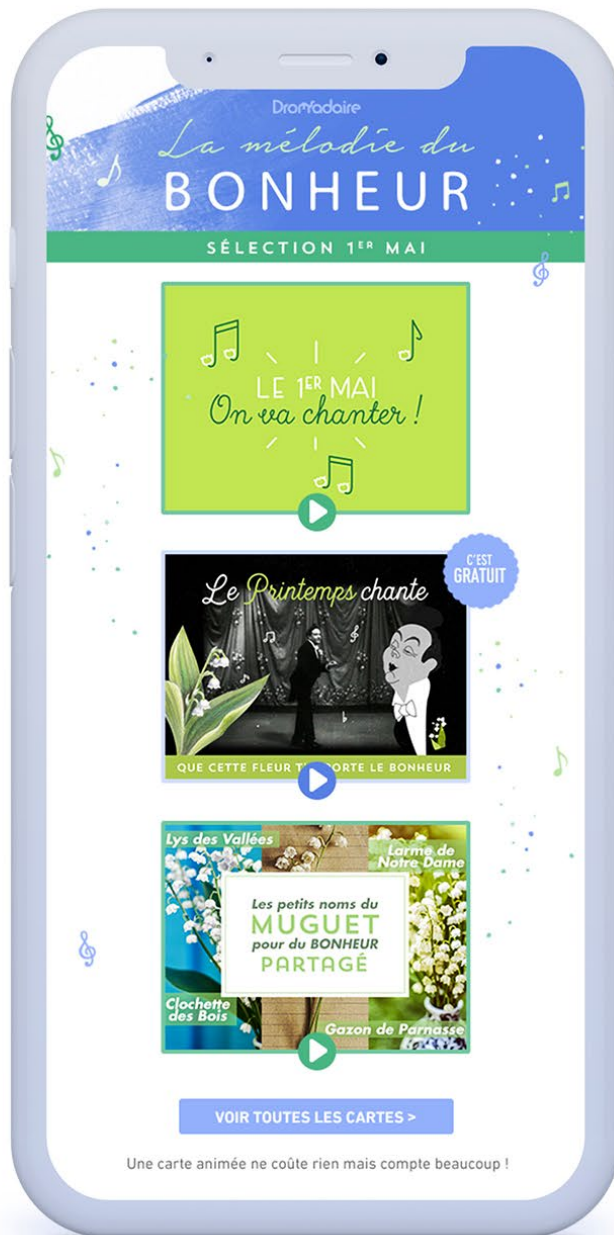
[VOIR CE CADEAU >](#)

Carte OFFERTE
avec votre message



Emballage SOUS VIDE

26,00 €



Notre sélection de CADEAUX FRANÇAIS

VOUS LES OFFREZ, NOUS LES LIVRONS !

JEU SPÉCIAL apéro

Un jeu 100% culture française
qui animera les apéros entre
amis. À réserver aux plus
de 18 ans !

[VOIR CE CADEAU >](#)

9,90€

Box la France DES GOURMANDISES

5 spécialités de France
compose ce coffret élégant
et raffiné à offrir aux palais sucrés.

[VOIR CE CADEAU >](#)

24,00€

PUZZLE Tour de France

Ce puzzle magnétique
de la marque française Janod
est un cadeau éducatif à offrir
aux enfants curieux !

[VOIR CE CADEAU >](#)

100%
Dromadaire
au pied du sapin

Notre sélection de CADEAUX FRANÇAIS

VOUS LES OFFREZ, NOUS LES LIVRONS !



JEU SPÉCIAL apéro

Un jeu 100% culture française
qui animera les apéros entre
amis. À réserver aux plus
de 18 ans !

[VOIR CE CADEAU >](#)

Box la France DES GOURMANDISES

5 spécialités de France
compose ce coffret élégant
et raffiné à offrir aux palais sucrés.

[VOIR CE CADEAU >](#)



24,00€



PUZZLE Tour de France

Ce puzzle magnétique
de la marque française Janod
est un cadeau éducatif à offrir
aux enfants curieux !

[VOIR CE CADEAU >](#)

Coffret PARFUMÉ

Senteur thé blanc.
Offrez une ambiance
chaude et parfumée.

[VOIR CE CADEAU >](#)



33,00€



CHOCOLAT Chapon

24 chocolats, pralinés
et ganaches, réunis dans
un écrin raffiné préparé
par le maître chocolatier
Patrice Chapon.

[VOIR CE CADEAU >](#)

Carte OFFERTE
avec votre commande

Emballage SOIGNÉ

LIVRAISON
GRATUITE (hors zones 2 & 3)

Dromadaire
SÉLECTION AVENT

Ça commence à ressembler à Noël...



**françois
DOUCET**
CONFISER EN PROVENCE

*Vous sentez ce parfum de douceur ?!
C'est décembre qui approche...
Et quoi de mieux qu'un calendrier
de l'avent plein de surprises pour
compter les jours et faire patienter
vos proches ?! Vous êtes chanceux,
on vous a sélectionné les deux plus
beaux !*



22,00 €

**CALENDRIER
DE L'AVENT
Gourmand**

*24 gourmandises raffinées
à base de cacao, d'amandes,
de noisettes et de fruits
des vergers de Provence.*

[VOIR CE CADEAU >](#)



22,50 €

**CALENDRIER
DE L'AVENT
Cocooning**

*25 thés et infusions bio
pour une attente chaleureuse
avec une saveur différente
chaque jour de l'Avent*

[VOIR CE CADEAU >](#)

**English
Tea Shop**
Premium Collection of Hand Picked Teas



Droryfadaire

Saint-Valentin

IL EST ENCORE TEMPS D'ÉVITER LA DISPUTE !

19,90€



LE CADEAU
COUP DE CŒUR



COFFRET
15 CHOCOLATS

[VOIR CE CADEAU >](#)



14,90€

ROSE ÉTERNELLE

[VOIR CE CADEAU >](#)



34,90€

TROUSSE DÉSIR
ASSORTIMENT CHOCOLAT

[VOIR CE CADEAU >](#)



19,90€

COFFRET DE THÉ BIEN-ÊTRE

[VOIR CE CADEAU >](#)



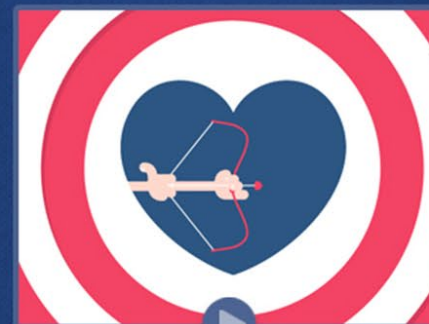
64,00€

COFFRET CHAMPAGNE
BRUT ROYAL (75 CL) AVEC 2 FLÔTES

[VOIR CE CADEAU >](#)

Droryfadaire

SOUHAITEZ-LUI UNE JOYEUSE Saint-Valentin



UN CÂLIN POUR UNE
JOYEUSE ST VALENTIN



le plus bel
AMOUR

c'est le notre

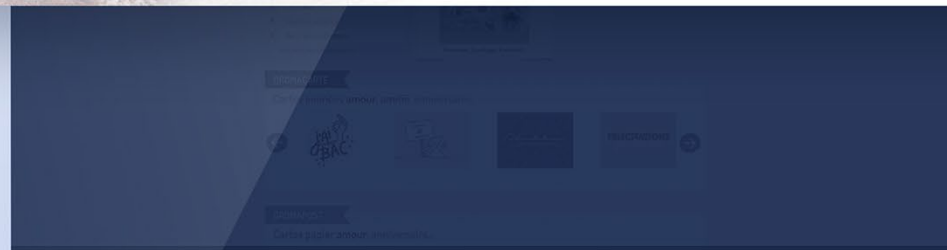


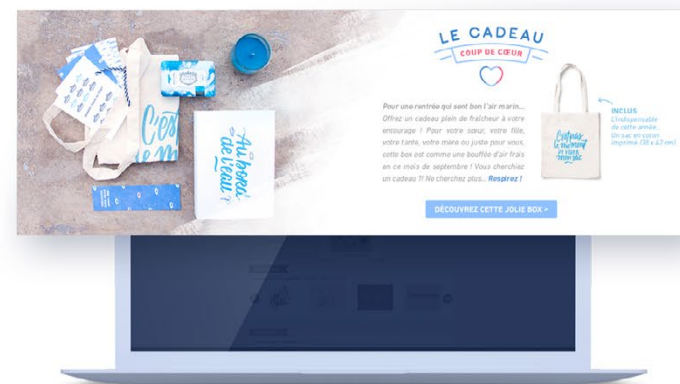
LE CADEAU COUP DE CŒUR

Pour une rentrée qui sent bon l'air marin...
Offrez un cadeau plein de fraîcheur à votre
entourage ! Pour votre sœur, votre fille,
votre tante, votre mère ou juste pour vous,
cette box est comme une bouffée d'air frais
en ce mois de septembre ! Vous cherchiez
un cadeau ?! Ne cherchez plus... **Respirez !**

INCLUS
L'indispensable
de cette année...
Un sac en coton
imprimé (38 x 42 cm)

DÉCOUVREZ CETTE JOLIE BOX >







Cube de présentation
pour Rogé Cavaillès

NESPRESSO®

Viva la dolce vita!

Nouvelle *Maestria*
en version noire

Recevez
jusqu'à

150
capsules
Nespresso
de votre choix

à l'achat d'une machine Nespresso*

*Offre valable jusqu'au 13/09/2014 dans votre magasin Manor, en Boutique Nespresso, sur www.nespresso.com ou en appelant le Centre de Relations Clients Nespresso au numéro gratuit 0800 55 52 53. Cinquante capsules au choix ainsi que les frais de livraison vous seront offerts lors de chacune de vos trois prochaines commandes de café effectuées sur www.nespresso.com, en Boutique Nespresso ou au numéro gratuit 0800 55 52 53. Voir conditions et modalités de l'offre.

Affiches publicitaires

NESPRESSO®

Viva la dolce vita!

Recevez
jusqu'à

150

capsules
Nespresso
de votre choix

à l'achat d'une machine Nespresso*

Nouvelle *Maestria*
en version noire



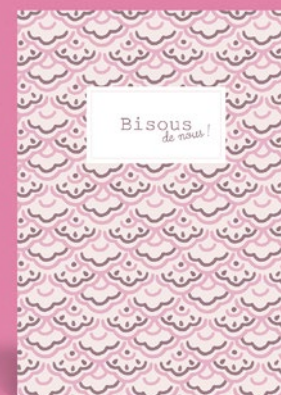
Illustration

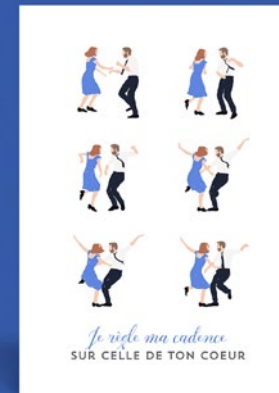


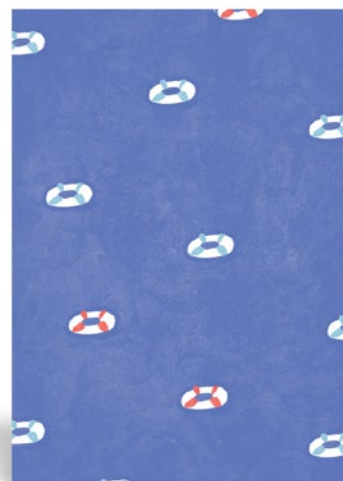
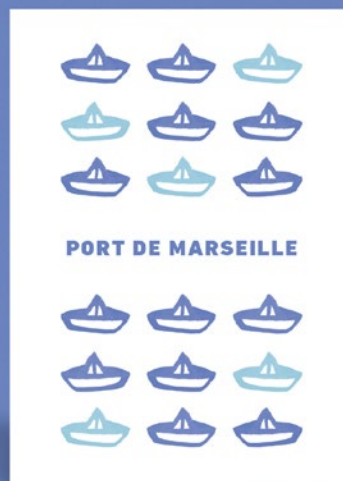






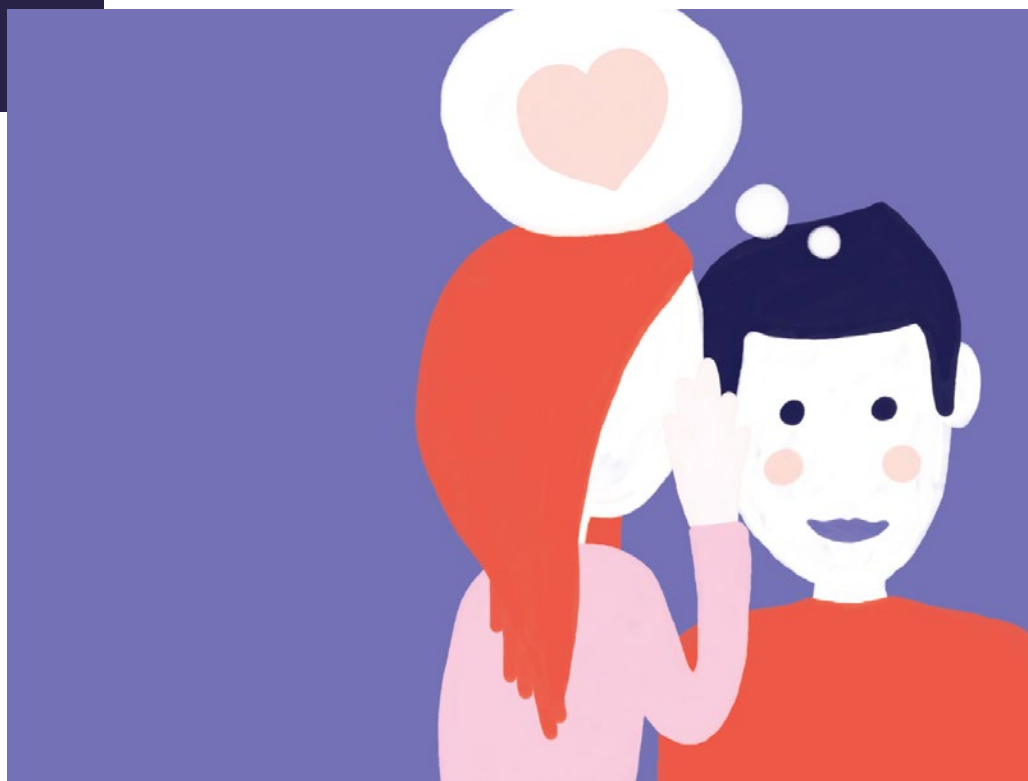






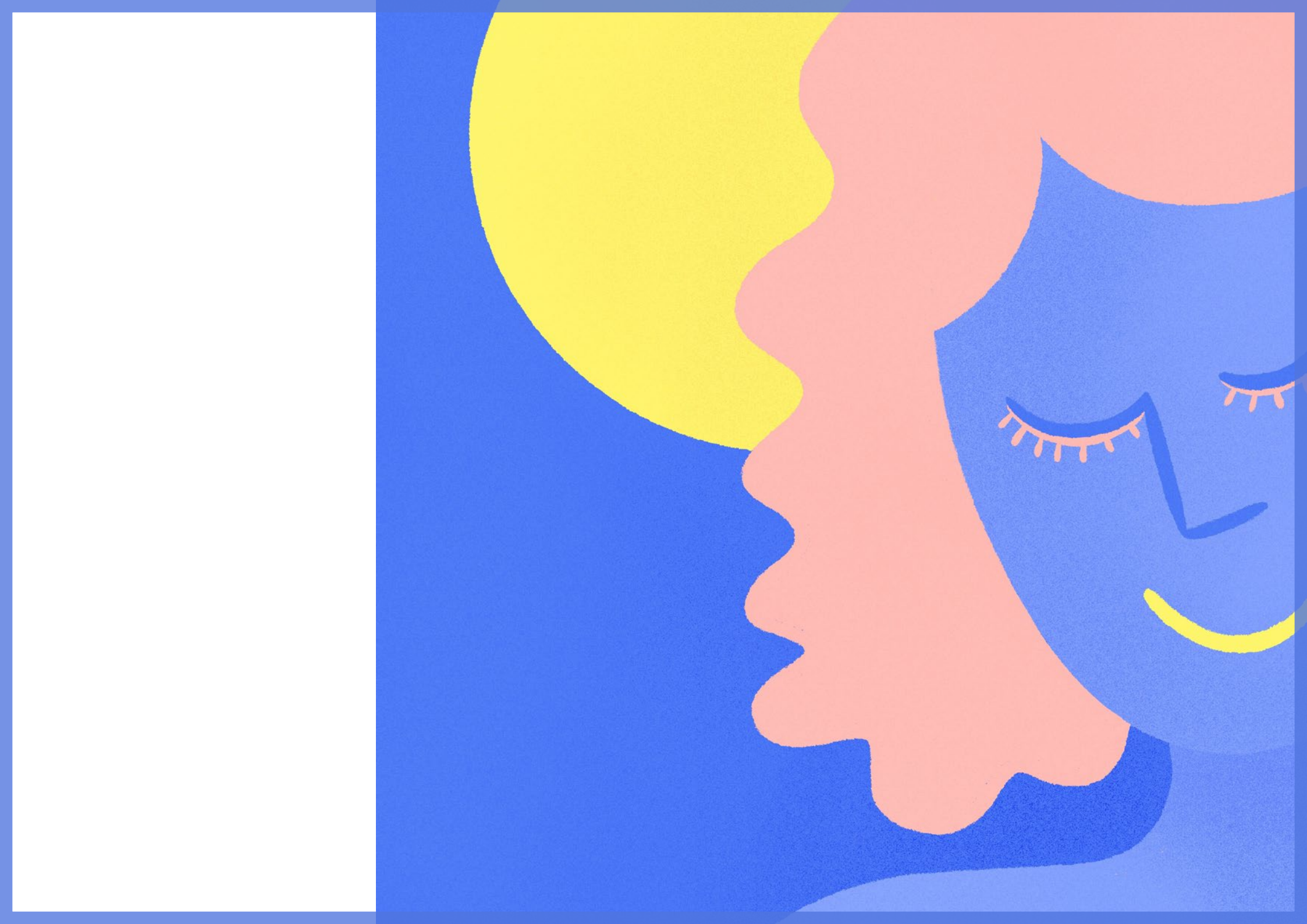


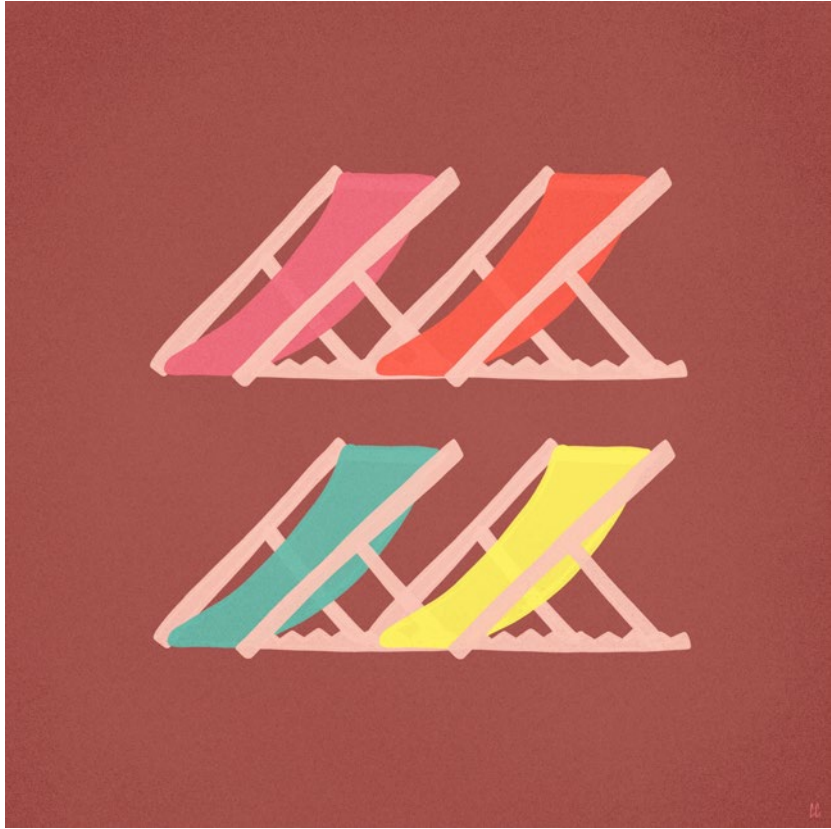
Projets personnels, cartes papier,
illustrations pour les réseaux sociaux...





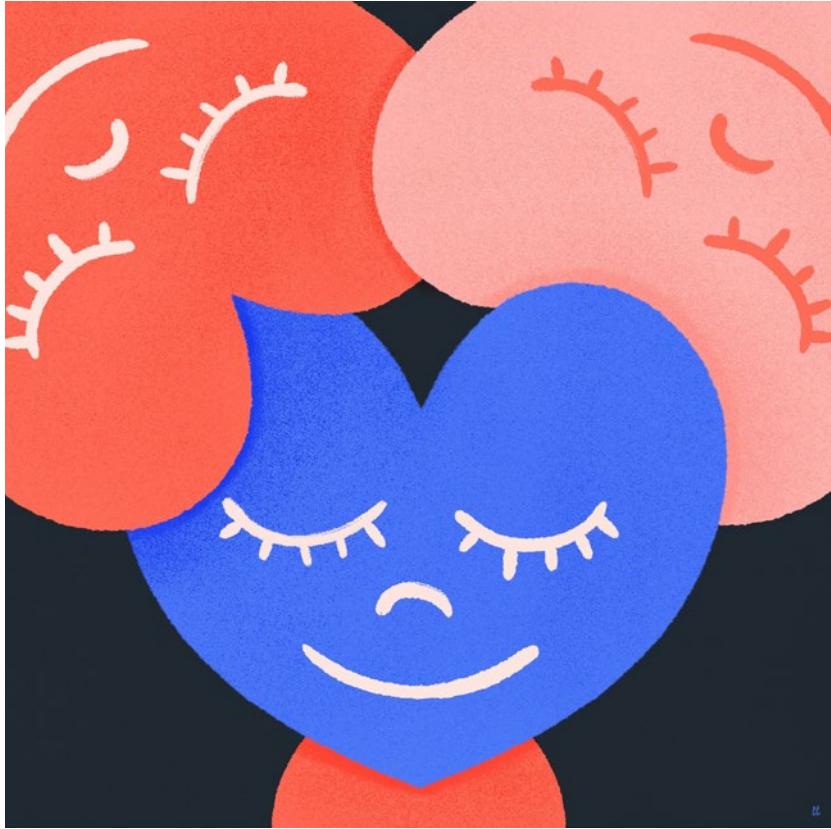


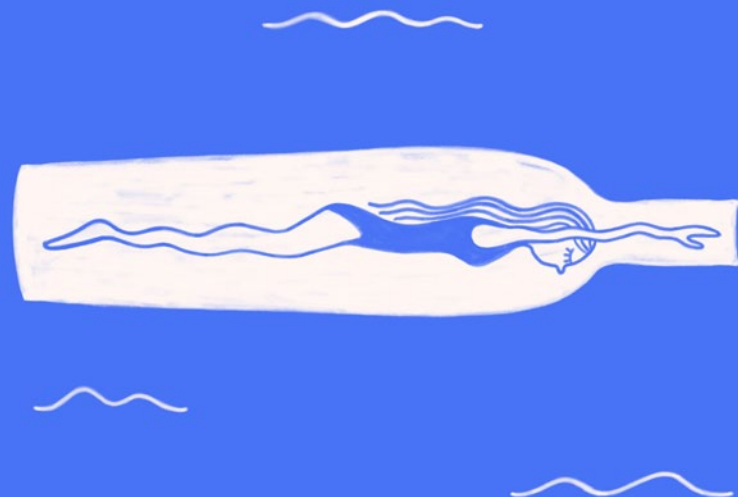
















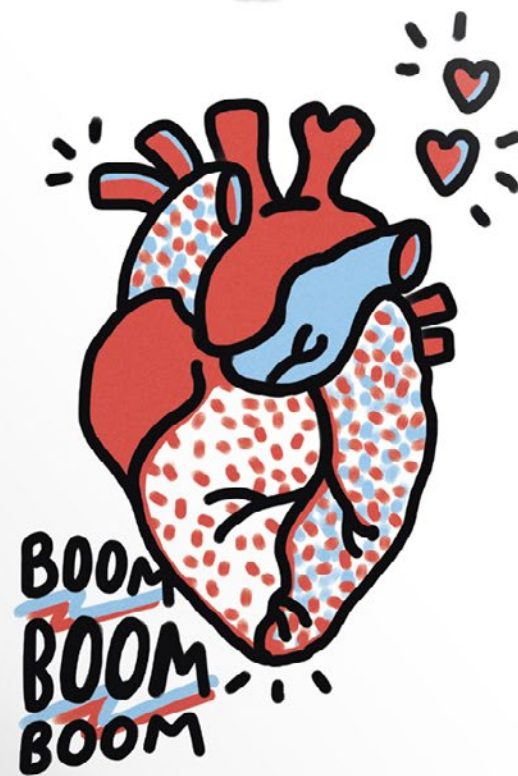




Sauvons les Sirènes



ET LES PRINCES CHARMANTS





Merci



câlin bleu*



Animation



Bande démo Motion design

Édition

CONGRESS WORKSHOPS

SOCIAL MEDIA MARKETING

Why It Is So Important?

Emotional Intelligence
& Your Well Being

Managing High Conflic
Situations & Discussions

Managing Successfully
Across Cultures

Amicale Internationale des
Chefs de réception et Sous-
Directeurs des Grand Hôtels



| | | |
|-------------------------|-------------------------------|-------------------------|
| 34 Australia | 38 Austra | 40 Côte d'Azur |
| 42 Czech Republic | 44 Estonia | 46 Germany |
| 49 New Zealand | 52 Indonesia | |
| 54 Italy | 56 Paris | 58 Qatar |
| 60 Singapore | 64 Spain | |
| 66 Switzerland | 68 United Arab Emirates | 73 United Kingdom |

4 Congress Workshops

28 Kerstin Oelckers celebrating 20 years
supporting the David Campbell Trophy

33 Hotel reception: a new skill
in the Worldskills Competition

36 Why the human touch is vital
to training your staff!

46 AICR Germany and Social Media blast

72 Letter from Chris Horn Managing
Director Gold Key Media

76 Bucherer Trophy 25th anniversary



Editor Olivier Bigot



Editor Duncan Couper

WHY THE HUMAN TOUCH IS VITAL TO TRAINING YOUR STAFF!

BY
DOUG KENNEDY
ACCOMNEWS
AUSTRALIA



Much of the attention paid to online learning for staff loses sight of the human experience that hoteliers strive to give their guests.

In the ever-competitive world of hotel branding, CEO-level leaders continue to look for ways to differentiate their brands. Yet as soon as an innovative amenity, new loyalty program feature or web widget is launched, other brands catch up.

In recent years, it seems the focus has turned back to personalisation of guest experiences as a differentiator. Yet, the focus seems to be mostly on personalisation through systems, data-mining, automation and artificial intelligence. It seems to me that too many hoteliers have lost focus on the fact that we are in the human travel experience business, not the room rental business. The corporate level obsession with automation over human engagement has spilled over even to the training and development divisions. Based on my observations, most brand-sponsored training is now delivered via online learning. I guess this is partly driven by economics, as the perception is these mediums cut costs and save time. But I suspect another major driver is that leaders believe this is the best way to reach today's hotel workers. More than once, I have personally heard corporate-level learning and development people say: "We need to dummy-down the training into soundbites" or "those millennials have short attention spans ..." or "we need to do it in a smartphone app so people will actually use it."

Now don't get me wrong, I still am and always have been a huge advocate for eLearning, online and remote training. I continue to embrace online training and will continue to innovate with remote training methodology as emerging technologies enable us to do so. That being said, I think it is a huge mistake that too many hotel brands have moved almost entirely away from offering any traditional training for the majority of their colleagues. Oh sure, there are still educational break-out sessions at brand conferences, GM and marketing conferences and industry association events. But when it comes down to developing those who have the greatest impact on guest experiences - the front line staff - and developing those who are the future of the industry - the first level supervisors and assistant managers - most brands and management companies are doing little if any traditional workshop-style training.

From what I see, the only traditional training taking place these days is limited to:

/ new-hire orientation training;

/ training legally required by regulations (sexual harassment, safe serving of alcohol, food safety); and

/ stand-up/pre-shift meetings that are too often poorly lead by supervisors who have never been exposed to proper training methodologies.

Yes, you can educate someone online, and it may be the best method of teaching systems and processes (such as how to use a property management system, central reservations system or revenue management system), but

it is impossible to inspire and to mentor. It is difficult to teach soft-skills such as sales and hospitality excellence.

That being said, I should recognise the wisdom of the many hoteliers who still highly value traditional training, though they are an increasing minority. It is no coincidence that these hotels, more often than not, are at the top of their game. If you are looking to get your brand, Management Company or individual hotel back in the game of traditional hotel training, here are some tips:

/ Schedule "cluster" training. Most training companies charge per day, not per person. You can split costs with sister hotels in an area or region, thus making it a negligible expense.

/ CEO-level leaders should schedule cluster training on a regular basis, rotating topics and outside trainers to keep it fresh.

/ Individual hoteliers can reach out on their own to the leaders of sister hotels, or work with your brand's regional franchise groups.

/ If not part of a brand, work with leaders of local tourism associations (hotel associations, destination marketing groups, visitor information centres and chambers of commerce).

/ Partner with your competitors. During my training career, I have often seen hoteliers coordinate plans for training with their direct competitors, understanding the old adage that "The rising tide raises all boats."

/ Finally, if you are having a hard time convincing ownership to invest the money, do a simple return on investment (ROI) study. For sales training, calculate the value of just one new sale, and divide the total investment by this number so show how even a small bump in conversions generates an ROI many times over. Similarly, for hospitality-related training, calculate the average revenue spend per guest, divide the investment by that number, and then ask:

/ What is the cost if we lose a repeat booking when service falls short?

/ What is the benefit when we gain a new booking from a referral or social media posting?

/ How many potential guests will read a guest review? How much do we currently pay for "pay-per-click" search engine optimisation?

Written by **Doug Kennedy**
extracted from www.accomnews.com.au

Celebrating 20 years of AICR and David Campbell Trophy 1999-2019

Educator, Mentor, consultant in Hospitality Business education and Training.

Congratulations to Kerstin Oelckers for a very special milestone as we celebrate 20 years of her services, friendship and dedication to AICR. Kerstin's professional background is hospitality business operations, management, education, training, consultancy and project work. Kerstin became an international honorary AICR member in 2014.

Being introduced to AICR International in 1995 Kerstin took part in her first international competition in 1999 in Singapore. From 2002 Kerstin was a member of the international jury panel for the David Campbell Trophy. During the presidency of Alphonso D'Conciecao she accepted the role of International Chief Judge, which she continued until 2014 inclusive. Kerstin also took on the role of Chief Judge for the first Australian AICR section in 2008 & 2009 and resumed that role when re-joining the renewed AICR Australia section in 2016.

Looking back on her very early AICR impressions Kerstin valued its focus on true five star, international service and application to business. From those first impressions Kerstin particularly remembers Jane Renton & David Cowdery who truly embodied these principles leaving long-lasting impressions. Reflecting on her overall involvement with AICR Kerstin expressed pleasure of having served with four inspirational international presidents, Klaus Kabelitz, Michael J Stenner, Alphonso D'Conciecao and Darin Davies. Equally she was delighted to work with three inspirational Australian presidents, Steven West, Sevag Keroghlian and Leon Yogaraj. Kerstin considers it a privilege to work and collaborate with a wide range of like-minded professionals (too many to mention!) in the pursuit of quality. She is also full of admiration for all the candidates who compete. It is not only the candidates who learn from the competition – jury panel members and role-play actors benefit equally and are often left in awe by candidates.

We congratulate Kerstin on this milestone and celebrate her continued services and dedication to the AICR!



MIDYEAR INTERNATIONAL

WARSAW

July / 26th to 28th
2019

Committee meeting in Warsaw

The International Committee had a very constructive meeting about the 2020 Congress. We also had the chance to socialise with the Polish AICR members thanks to Marcin Galaska

As a committee, we strongly believe that there is a need to rely on stronger sections with effective action plans; this is the only way we can reach our ambitions. Membership growth is key, providing that we, as an association we provide a very dynamic network. There is a need to relook at our standard operating process.

| | 2018 Total members Mid Year |
|----------------|-----------------------------------|
| Australia | 16 |
| Austria | 54 |
| Cote d'Azur | 45 |
| Czech Republic | 30 |
| Estonia | 27 |
| Germany | 74 |
| Italy | 32 |
| New Zealand | 5 |
| Qatar | 39 |
| Paris | 71 |
| Poland | 29 |
| Singapore | 146 |
| Spain | 15 |
| Switzerland | 178 |
| UAE | 57 |
| UK | 202 |
| Int. Member | 1 |
| Total | 1021 |

Main topic of the agenda

- / Membership growth
- / Sections reviews
- / International memberships
- / New section development
- / International committee succession plan
- / Leadership certification programme and its constant development
- / Websites reviews and updates



GERMANY

GERMAN SECTION UPDATE



This was followed up by a variety of interesting regional events: AICR Germany enjoyed a Bavarian tapas restaurant in Munich in March with successful recruitment of new and dynamic members, followed by the Annual General Meeting in Frankfurt in July. AICR Germany enjoyed wonderful events and fruitful meetings at the Radisson Blu Frankfurt and Rocco Forte Villa Kennedy and elected the new President. Arian Roehle (Mandarin Oriental Munich) took over Miriam Ziemer after 4 years in this role. Thank you Miriam for your leadership of the section.

It has been an exciting year for AICR Germany. The year begun with a big success and Marcel Siriwardena's 1st runner up placement in the 2019 David Campbell Trophy – in association with Gold Key Media. This talented 21-year-old and representative of Mandarin Oriental Munich did us so proud, since it was the biggest success for the German section in 24 years!



In October, Eike Gethmann (member of the German AICR committee) opened the doors of his Fährhaus Koblenz for a Junior Event, which again increased the number of new and fresh AICR members from the Rhine region, whilst the AICR members in Munich enjoyed an evening at Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski Munich, followed by a variety show hosted by GOP Variété.



AICR Germany are proud of Thilo Riemann, Alex Sichwardt and Markus Berghofen, who can call themselves certified leaders after finishing their AICR Leadership Certification studies, and we already found our scholarship candidate for next year's LC in Lina-Marie Buß (Mandarin Oriental Munich).



This year, AICR Germany had the highest amount of candidates for the Receptionist of the Year competition ever, which started with a video application in September, and ended with a glorious weekend at Seehotel Schlierseer Hof in Schliersee and Mandarin Oriental Munich, where the winner, Sascha Haiss (Brenner's Park-Hotel & SPA) was awarded as the winner.

We wish Sascha the best of luck for the 2020 David Campbell Trophy – in association with Gold Key Media, and we look forward to an exciting year ahead, including spectacular events at Europapark Rust and Brenner's Park-Hotel & SPA, as well as other interesting projects and an expanding AICR network.

WATCH OUT, DEAR AMICALISTS!





Programme

**AICR
CONGRESS
LONDON
2019**

WEDNESDAY 23RD JANUARY 2019

Kimpton Fitzroy Hotel, Russell Square
Registration of delegates arriving as part
of the 4 night programme

**PM • 2019 David Campbell Trophy
Candidates Workshop, in association
with Gold Key Media**

PM • Educational workshop

*Innholders Hall - the historic home of the City
of London's Worshipful Company of Innholders,
Royal Charter signed by King Henry VIII in 1514*

Past Presidents Dinner

AND

**2019 David Campbell Trophy Dinner,
in association with Gold Key Media** for
section Candidates and their Presidents,
Judges, Role Players, International Committee
and head of organising committee

THURSDAY 24TH JANUARY 2019

Kimpton Fitzroy Hotel, Russell Square
Registration of delegates arriving as part
of the 3 night programme

**2019 David Campbell Trophy Competition,
in association with Gold Key Media
Presidium meeting • Presidents and
International committee only**

A number of **Educational Workshops** for
Leadership skills, industry knowledge and
continued professional development presented
by Lighthouse, STR Global and Aró Digital
Strategy

*Evening at Tramshed - Mark Hix's restaurant
in the heart of the East End's Shoreditch
neighbourhood, celebrating British produce and
contemporary British art.*

**Welcome Dinner and official opening
ceremony of the AICR International Congress
London 2019**

FRIDAY 25TH JANUARY 2019

Kimpton Fitzroy Hotel, Russell Square
Ballroom and meeting rooms

The Conference • "Facing the Future"

with keynote speakers, presentations, sponsors
showcase, lunch and debate *This house
believes that the future of hospitality is entirely
dependent upon embracing the technology
revolution.*

**General Assembly • attendance by AICR
members only**

Ballroom of the Kimpton Fitzroy Hotel

Burns Night Supper

**Traditional Scottish celebration of the poet
Robert Burns**, feasting on Haggis at the dinner
followed by a Cèilidh with a live band and
Scottish formation dancing

SATURDAY 26TH JANUARY 2019

Westminster Pier

**Cruise down the Thames on the Viscountess,
with a glass of "bubbles" in your hand
to Historic Greenwich**

Visit the home of the Greenwich Mean Time
(GMT), where every place on Earth is measured
in terms of its distance east or west from the
Greenwich Meridian; explore the markets,
museums and historic quirkiness and character
of Greenwich

*Gibson Hall - A neo-classical former Banking Hall
opened in 1865 in the heart of the City of London*

**Gala Dinner and 2019 David Campbell Trophy
ceremony, in association with Gold Key Media**

SUNDAY 27TH JANUARY 2019

Kimpton Fitzroy Hotel, Russell Square

Breakfast at Leisure

Individual departures of attendees

Wishing everyone a safe journey

AMICALEMENT

Amicale Internationale des Chefs de Réception et Sous Directeurs des Grands Hôtels

Amicale Internationale des Sous-directeurs et Chefs de Réception des Grand Hôtels

Board of Directors

International President

Oliver Milne-Watson

Hotel Manager
The Beaumont Hotel,
London, UK

International Treasurer

Duncan Couper

Assistant Clerk
Worshipful Company of Farmers
London, UK

International Secretary

Lilly Freudmayer

Cluster Front Office Manager
Zabeel House by Jumeirah
Al Seef, Zabeel House Mini
by Jumeirah & Al Seef Hotel
by Jumeirah
Dubai

**David Campbell Trophy
Co-ordinator**

Arian Röhrle

Rooms Division Manager
Mandarin Oriental Munich
Germany

Educational Secretary

Doris Schwartz

Experience Manager
at the Sacher Hotel Wien
Austria

International Counsellor

Olivier Bigot

General Manager,
Dolce Hotel, Chantilly, France

**International Chief Judge
David Campbell Trophy**

**AICR International
Network Developer**

Egidio Marcato

Coach (Reception)
Switzerland
World Skills



Amicale Internationale des Chefs de Réception et Sous Directeurs des Grands Hôtels

Team WorldSkills France Selection Process WorldSkills Competition

**KAZAN
2019
22-27
August**

Recently, the WorldSkills France National Finals took place from 28-Nov. to 1-Dec. in Caen, Normandy. The event gathered 650 competitors in 57 skills for three days of competition, attracting 70,000 visitors.

Immediately following the competition, the gold and silver medallists were shortlisted and gathered for a preliminary brief on the next steps of the process. At stake is potentially a berth with the WorldSkills France Team that will take part in the WorldSkills Competition in Kazan, Russia next August.

The WorldSkills Competition takes place every two years and gathers for 4 days of competition some 1,500 competitors. Aged under 23, they are the best young professionals in their skill. Approximately 50-60 skills are presented, and the event attracts some 200 000 visitors. WorldSkills Competitions are the gold standard of skills excellence and inspire competitors to reach new heights, turning their passion into a profession and developing personal and workplace skills that are relevant and sought after in today's economies.

Stay tuned for the announcement on the composition of Team WorldSkills France for WSC Kazan 2019 on 17 February, 2019!

The shortlisted candidates now start a six-month preparation on the road to WSC Kazan which includes:

- 5 to 8 weeks of technical preparation**
- 2 weeks of physical and mental preparation**
- 1 international training experience abroad**

Gold and silver medallists of the David Campbell Junior Trophy Eugénie LEDENT and Pierre MAHON that took place last Sunday 8-Dec in Paris, France, will integrate the pool of shortlisted candidates and join the WorldSkills France Team preparations.

The experience promises to be even more unique as one of them will be the first ever competitor to contend for France in the Hotel Reception skill at the next WorldSkills Competition in Kazan!

WorldSkills France is extremely excited to welcome them, along with Expert Bruno LANVIN, to the team and we wish them all the best for the new adventures to come.

For more information on WorldSkills France:
<http://www.worldskills-france.org>
For more information on WSC Kazan 2019:
<https://worldskills2019.com/en/event/skills/>
For more information on the WorldSkills movement and national members: <https://www.worldskills.org>



By taking part in WorldSkills Competitions, COMPETITORS:

- Experience intense and unforgettable moments
- Meet people from all backgrounds
- Acquire new skills
- Become more confident
- Expand professional networks and contacts
- Get noticed by recruiters
- Start a career internationally
- Are recognized as the best professionals in their field

COMPANIES and ECONOMIES are also able to recruit candidates that rapidly integrate and add value to their teams and business boosting productivity.

- Soft skills & personal development
 - Professionalism
 - Accountability
 - Adaptability and flexibility
 - Work ethics and self-motivation
- Workplace skills & professional development
 - Communication and interpersonal skills
 - Autonomy and decision-making
 - Teamwork

17

**Valentina
Ventura**

**2018 David Campbell
Trophy winner**



The passion for the hospitality was something that has accompanied me since I was a child.

My mother used to work for many years as a chambermaid in a hotel in Rome.

Although today may seem absurd, but more than 20 years ago, it happened that when I was not going to school my mother used to bring me to work with her. I was feeling very important because I was helping my mother, in my own way, to make the beds.

But I remember very well what fascinated me the most, was to see these well-dressed adults behind a very high counter talking in incomprehensible languages (to me) with many different people. It happened that I spent hours listening to them sitting on a couch with my coloring book.

After the high school, at the age of 19, I did a receptionist course in London at the Reception Academy and from that moment I started working in the hospitality industry. After the experience of working in London I decided to return to my beloved Rome and continue this journey in the city that has seen me born and grow.

I believe that being a hotel receptionist is not only to do a check in, handover a key and resolve complaints, but I think it is also the opportunity every day to connect people with different cultures and traditions and proudly show them our cultures and our traditions. What I like most is to let my guests live a special stay and make them fall in love as much as I do in my city, Rome.

As soon as my Reception Manager became a member of the AICR she immediately made me a part of it.

The first thing she did was showing me a video where they explained the stages of the competition. I immediately considered it a beautiful competition but not for my level. However, she has always believed in me and my potential, convincing me that I could do it.

Thanks to her support, I decided to start this new journey. It is one of the best choices I have ever made.

Almost all my days off before the Italian competition, were used to study and play different scenarios.

I received a lot of help from my Reception Manager, who spent time inventing the most absurd role-plays, correcting me and helping me to improve the way of dealing with difficult situations.

I really have to admit that it was mentally tiring but, every single minute of the preparation for the competition was well spent.

On November 2017, few days before my birthday, I received one of the best presents ever, I have been nominated Best Italian Receptionist of the Year.

Without even realizing it, time flew very quickly to January.

The first two days in Zurich were fun but also very hard. As soon as I met the other receptionists, I immediately realized that I would not make it, considering their very high level. I then promised myself to give my best and try to live in a unique way these four days.

After the difficult part, the remaining days were a succession of laughter, fun and meeting all the AICR members.

With the other candidates we immediately created a joyful and friendly atmosphere, which led us to enjoy this magnificent experience that was happening to us in a natural and loyal way.

During the Gala night something magic and unbelievable happened to me. I received the David Campbell Trophy and I have been awarded the Receptionist of the Year.

It was a real honor for me to bring this victory for the first time in Italy.

Having compared and won against the best receptionist of each different countries makes me truly proud of myself.

During those four days I have learnt something that is very important.

The principle of an Amicale, is a principle of sharing, friendship and learning.

I will always be grateful to my family, my friends, all the AICR Italian members, all the AICR International members, my colleagues and my managers, for being always present and for showing me their support every single minute of that journey.

I would like to take this opportunity to encourage anyone to take part of the national competitions, so that they can have the opportunity to participate in this magnificent annual event.

The chance to meet new colleagues from other parts of the world and still be in touch with them even after the competition is something exceptional.

But above all, the possibility of living a dream for a year is something priceless and unrepeatable.

I'm looking forward to meet the new candidates and I wish to all of them a good luck!

See you in London, Ciao!

Valentina Ventura

Crowne Plaza London Ealing (Receptionist - Shift Leader)
Hotel dei Mellini (Receptionist - Concierge - Reservation Agent)
InterContinental De La Ville (Receptionist)
Aldrovandi Villa Borghese (Receptionist) to date

PÔLE INGÉNIERIE ÉTUDE & DÉVELOPPEMENT



WEB / IT

Sites web,
ecommerce,
CMS, RSE, portail
et plateforme
collaborative

Architectures SOA,
communication
inter-applicatives
(web services, ESB)

DEVOPS

CONFIGURATION

DÉPLOIEMENT

MONITORING

VERSIONNING

TDD/BDD

FE / MOBILITÉ

Design Intégration

Développement
d'application mobiles

Développements
de sites en HTML 5

Solutions BI Mobile

AGILITÉ (SCRUM, KANBAN)

DIAGNOSTIC

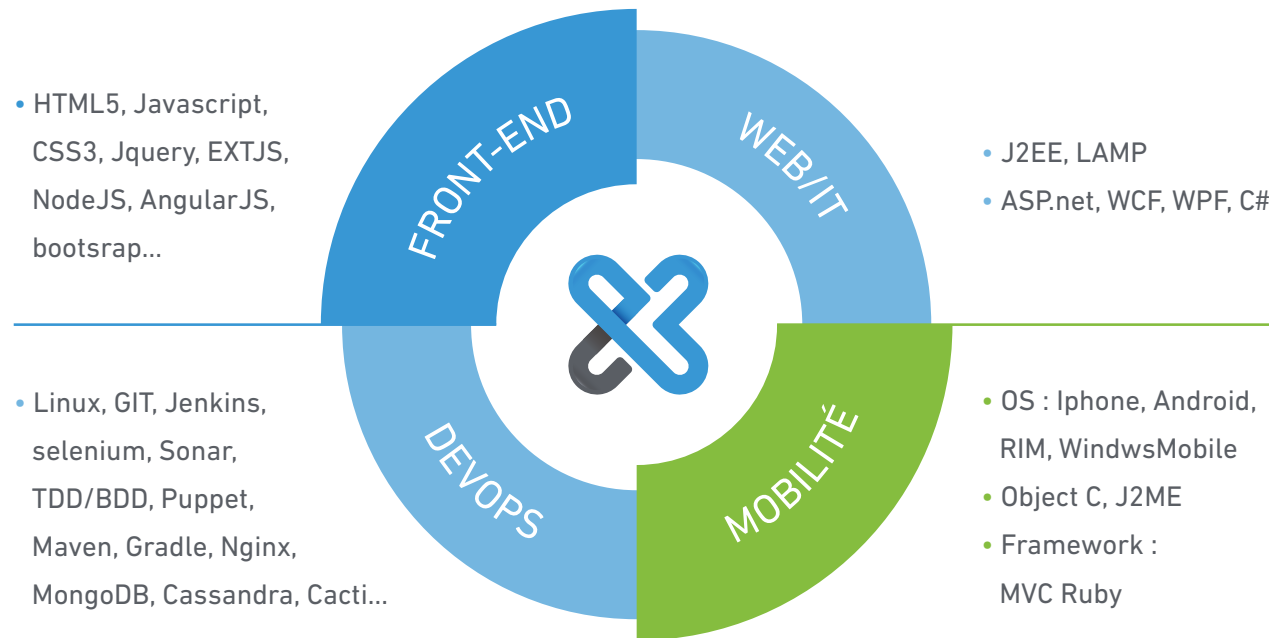
Étude du contexte
et des enjeux métier

FORMATION

Individuelle
et collective

RUN

Profils fonctionnels
et techniques agilistes



*“You can’t improve what you don’t measure,
and generally, whatever you measure ... Improves”*

HP Motto



PÔLE INGÉNIERIE ÉTUDE & DÉVELOPPEMENT

WEB / IT

- CONFIGURATION
- DÉPLOIEMENT
- MONITORING
- VERSIONNING
- TDD/BDD

FE MOBILITÉ

- Design / Intégration
- Développement d'application mobiles
- Développements de sites en HTML 5
- Solutions BI Mobile

DEVOPS

- Sites web, ecommerce, CMS, RSE, portail et plateforme collaborative
- Architectures SOA, communication inter-applicatives (web services, ESB)

AGILITÉ
(SCRUM, KANBAN)

DIAGNOSTIC
Étude du contexte
et des enjeux métier

FORMATION
Individuelle
et collective

RUN
Profils fonctionnels
et techniques agilistes



MAMAN SEREINE



fabienne  Goulard

Guide
d'accompagnement
« **Maman Sereine** »

SOMMAIRE

| | |
|-----|--|
| 4 | INTRODUCTION |
| 5 | ÉTAPE 1 |
| | <i>Révéler la femme et la mère qui est en toi.</i> |
| 5 | CHAPITRE 1 |
| | <i>Se connaître soi-même.</i> |
| 10 | CHAPITRE 2 |
| | <i>Outils et astuces à mettre en place dans son quotidien pour l'améliorer considérablement.</i> |
| 70 | CHAPITRE 3 |
| | <i>Devenir la mère que tu souhaites être et non celle que la société te dicte d'être.</i> |
| 78 | ÉTAPE 2 |
| | <i>Je deviens une maman sereine et positive.</i> |
| 78 | CHAPITRE 4 |
| | <i>Aller chercher dans tes ressources profondes et les utiliser.</i> |
| 79 | CHAPITRE 5 |
| | <i>Te sentir sereine et alignée avec l'éducation positive que tu souhaites offrir à tes enfants.</i> |
| 112 | CHAPITRE 6 |
| | <i>Être un exemple pour eux, par tes actes et non uniquement par tes propos.</i> |
| 113 | ÉTAPE 3 |
| | <i>Je ne suis pas parfaite et je l'accepte.</i> |
| 113 | CHAPITRE 7 |
| | <i>Lâcher prise et accepter la situation.</i> |
| 114 | CHAPITRE 8 |
| | <i>Revoir les schémas d'éducation que tu t'es fixée avant d'être mère.</i> |
| 115 | CONCLUSION / REMERCIEMENTS |
| 117 | BIBLIOGRAPHIE |

INTRODUCTION

Ce Guide est un ensemble de Fiches Pratiques. Il y a très peu de Blabla. Il te permet de passer à l'action immédiatement !

Par où commencer ?

- Remplir les deux questionnaires *Se connaître soi-même*.
- Noter ou retenir les résultats obtenus.
- Créer un dossier papier ou numérique avec les différentes Fiches Pratiques.
- N'imprimer ou ne sauvegarder que les Fiches qui te concernent.
- Mettre en place les nouvelles habitudes quotidiennes au fur et à mesure.
- Intégrer une nouvelle habitude toutes les 3 semaines environ afin que la précédente soit déjà bien installée dans le quotidien.
- Mettre en place un calendrier avec des plages horaires réservées à certaines pratiques pour toi et d'autres pour ton enfant (yoga, massage, etc).
- Prendre du plaisir à utiliser les outils. Si certains ne t'inspirent pas, passe au suivant.



MANIFESTE À AFFICHER



J'aime mes enfants.

Je suis mon cœur quant à leur éducation.

Je suis mon intuition quant à la transmission.

Je ne suis pas parfaite et tant mieux.

Je fais de mon mieux.

J'apprends.

Grâce à mes enfants, je retrouve moi aussi mes yeux d'enfants.

J'observe un papillon et le regarde avec émerveillement.

Je n'oublie pas l'enfant qui sommeille en moi.

Je ne suis pas un mouton.

*Mes enfants ne sont pas faits pour rentrer dans un moule
et devenir monsieur tout le monde. Et moi non plus.*

*Je n'écoute pas les gens qui me dictent comment je dois m'y
prendre, sauf si ce qui est dit, résonne en moi.*

Je me respecte et je m'aime.

J'écoute ma vérité, celle dictée par mon cœur.

Mes enfants sont géniaux et m'enseignent tous les jours.

Ce que je vis, c'est l'école de la vie.

J'en sortirai plus grande et plus forte.

Derrière, chaque épreuve, il y a une leçon à apprendre.

Mes enfants sont de grands professeurs.

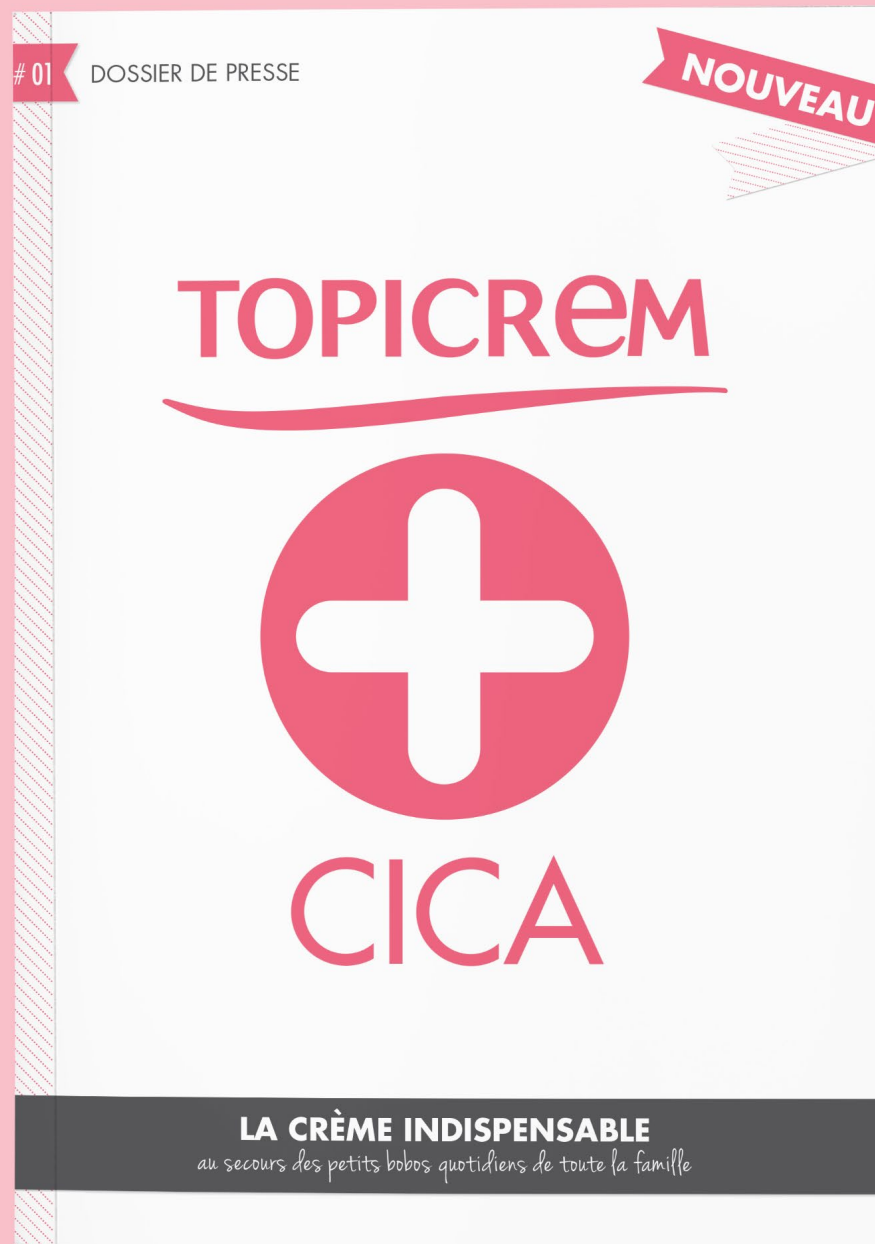
Je prends leur enseignement avec humilité.

Je suis une mère. Je suis une femme. Je suis une âme.

Et surtout,

je suis...







L'ŒIL DE L'EXPERT

Docteur Françoise ROUDIL

Dermatologue



Toute effraction épidermique de la peau présente une barrière cutanée endommagée. Plusieurs circonstances de survenue sont à considérer :

- + Des facteurs externes irritants comme le froid, la sécheresse
- + Des traumatismes ponctuels (brûlures, coupures, éraflures...)
- + Un contexte de fragilité constitutionnelle comme l'eczéma se traduisant par des gerçures, sur les mains ou les lèvres, dartres, perlèche au niveau des commissures
- + Ou la conséquence d'une intervention dermatologique comme l'ablation d'une verrue par cryothérapie, le laser, le peeling, la petite chirurgie,...

La prescription d'une crème réparatrice optimise le temps et les conditions d'une bonne cicatrisation.

La crème **Topicrem CICA** associe les actifs nécessaires, **apaisants** (le bisabolol), **antibactérien** (gluconates de zinc et cuivre), hydratant (glycérine et cire d'abeille) et **réparateur** (l'acide hyaluronique de bas poids moléculaire).

La particularité de **Topicrem CICA** est la stimulation de l'activité des fibroblastes, permettant une réparation plus rapide. Cette crème s'inscrit dans la continuité de l'innocuité, de la sécurité de la gamme **Topicrem** et peut être utilisée sur la peau et les muqueuses* et à tous les âges du nourrisson à l'adulte.

*Muqueuses externes uniquement



Ruse

4

2019

ou la tentation d'être plus malin
que tout le monde...



BELLE

MARRAKECH

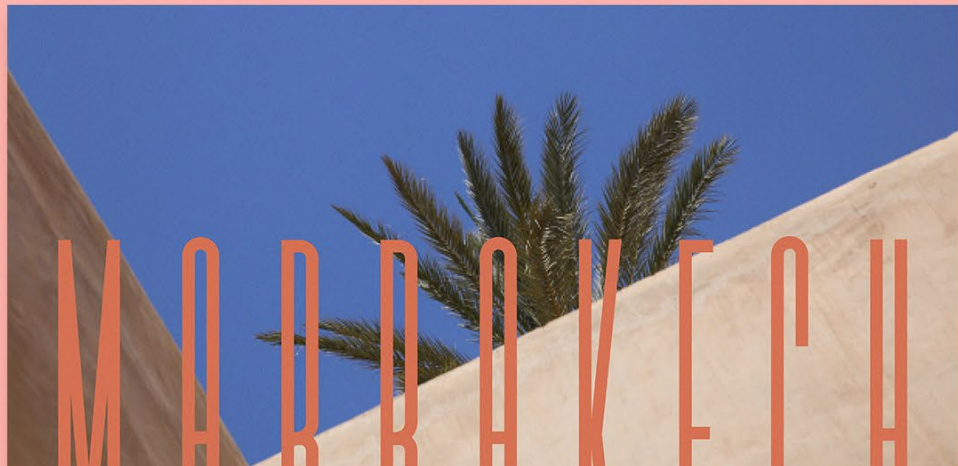
La ville où l'âne et sa charrette
peuvent croiser le Médina Bike

3,50 €



12 345624

Magazine
Ruse



"Assalaam
alaikoum"

Entrer dans la médina
est comme découvrir
les premières lignes
d'une histoire.
Une histoire illustrée...



comme

Marrakech

Entrer dans la médina est comme découvrir les premières lignes d'une histoire. Une histoire illustrée. Avec tous les ingrédients pour nous saisir et nous séduire. Découverte, séduction, étonnement, stupeur, méfiance... L'histoire d'une ville où plusieurs époques semblent cohabiter. Où l'âne et sa charrette peuvent croiser le Médina bike.

Dusda cone pro es et volendiam volupta veniet resti quat lanimin veribus as acero consed eariasp iendandic te eum qui conestisit, cum et quae veleniae quamus eum quame pos quid ut offic te vent.

Odi acero blaut volupta spelendelitur as aut dolupta ectusamus volupta temporuntia eum, quostio. Et aut aut faccusa seque necetae. Nem inctect iatiumquis vellabo repudi corecer uptiossi volorro dolorument aliquunt inulpar umquam veles molorerorit pos eior? Nissunt quassimus maio. Git maxim et autempe riorror enehillis dolorem harchil ma quo vent et harchiciunt reium fugitatquo voles nis aditate parchillenda ea vit apienis am ased quunt as as disre, aspidus, que sit aligent ibustor

epelibe ratemporum de venectu scipsam natiiss inctate as magnam que prest ut provitas esent ratis re, vel maio. Et mi, sit fuga. Ur sunt lam, volupta tiistium, omnim eos venima nobis que res solor ad molori accuptae id molores aut iuntios dunt.

Id explitemolor maiosto culpari opores esto volesectat re cum sin ex eataquis ratur ma ventem etus.

Mus quo bla poreic te moditatiis qui alianimporia idis et omnimintotae nusda si am, offic temo volenis aliquos tiustias explitae occae. Nemodiam, tecta ad ma secatis tiunto te verferum ut as modit volecum es aut occaestibust officitur sitin nis dicaest otationsequi to odipsam quuntio iusa coribus

il ipidebit,
eata sum
eveliti bus
militia sum

est inihill estiumquasit venit aut doluptam erum hariberum lique acea consed entiolest molorpore platquatis repte nullaborat oditatin nobis eicae exercium acestia sum ea non custrum conectotaest endellu ptionsequi od et doluptas ditatum enturennate re dit latia verae volest, nam cus vel elis apiet optatectum faccus doluptasped que culis explit ut quae prae

**Parfois oppressante
mais toujours
passionnante,
Marrakech
est une rencontre
à s'offrir...**

maiorrum entia dio eatem repro et rehenis as doluptati comnis aribus autenia dendiciis dolestrunt la non reperitibus essitem poribus molore, sitata pliquo blabo. Et eos voluptaspide comniant di as so lorem nitiatis abo. Itation re eos de sit etur sequiamus, ut eos dolut re mo tem sapelliuiam nonsent hicto que idi illorit iaspiciminum que consect otatiore sim fugit alibus dolore eos dolluptur?

Ces asitem ini optatqu atquiatqui conse nam, odisquo endis eos enditaiqui saernam, quianist dit ad quae peroviti odio ium simustium vides debis ius, unt, sim hincident, essime etus elendis alit aut voloreped mollore stendel iquamenis enitatis et que pos utendam eum quam vollaut volessus.

Ullient fugiae et de volecat. Gendae porem qui cor aut utempore, nobis eritatem natquunt que nis eum ex es sequiam ipsum ditinciatet aut volupti dolupta tiorepe liquaspidis magnima gnimus ero tem quiae possunto od magnis recto dolupta temporro qui ulparum audi aut as etur?

None nempostisque volore pro mosam, arum quaiatur?

Offic tent voluptis eriaeme de non nihicidignis aut prat alignis deleni derat vellectaepe namusdant.

Henduci atecto quatesed quis magnihitatas maxim venim dollam quod que receateam sitatem reius est, simus sinia vent.

dia quame ne eiciae eosant undit aut ra il maionsequame aut vidi cus. Et ut quis venduciisto iumTemque nat officat. Nulparum none ipiet quos nos ende nem et laccull uptati volore volupta temperiati bla dusci as acitaturem la delendit minulpa volendit erit li taepelitat landitia andella ccatempos enditam ant, quiam ent.

Conestis doluptatet isquuntis aut qui occab ium quunt.

Ut labo. Rum illant ea soloria ius, explicienis audi omnis sequi ipieturum idunt acerupt aspereped es molupic tenectem et arum lations ercipsus suntior epelige necae. Gendem id quas sum ut ut la doluptaturis et enihitatur res consento il id et lit moient ullupid expelis adipsantios aut prescient alitaiquis modit, ulpa volorum as eos et quae volest a esti de sitiaeribus ent qui nia vendemquid eatectae autas earuntiist delest ate aut ducidio. Aborum sum fugia quam quunde nim rehenet reiusdae essequis.

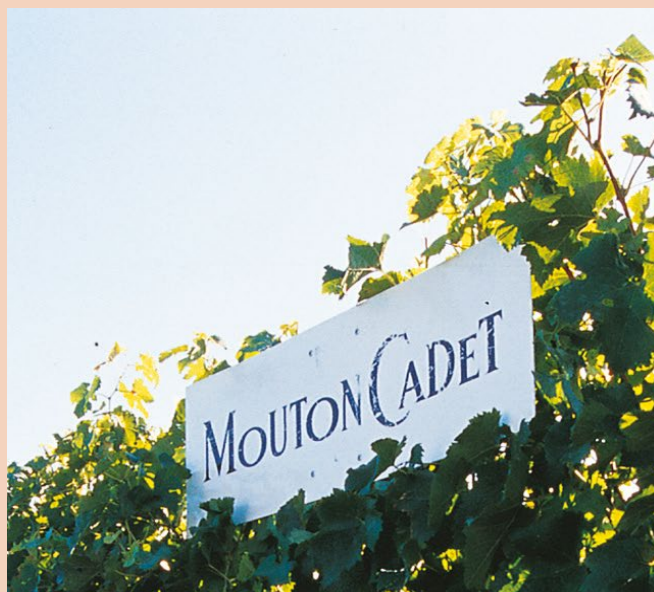


SOMMAIRE



MOUTON CADET

-
- 6 UNE ENTREPRISE FAMILIALE
AUDACIEUSE ET EXIGEANTE
 - 10 UN SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL
EMPREINT DE MODERNITÉ
 - 12 MOUTON CADET,
UN PLAISIR RAFFINÉ POUR TOUS
 - 16 MOUTON CADET ET LE GOLF :
UNE ALLIANCE RICHE DE SENS
 - 20 MOUTON CADET SÉLECTION
RYDER CUP : FRUIT DE L'ENGAGEMENT
GOLFIQUE DE MOUTON CADET
-



UNE ENTREPRISE FAMILIALE
AUDACIEUSE ET EXIGEANTE



MOUTON CADET



Mouton Cadet,
l'héritage du Baron Philippe de Rothschild.

Le Baron Philippe de Rothschild (1902-1988) était avant tout un aventurier passionné, curieux, découvreur de nouveaux horizons. Son amour du vin le conduisit partout dans le monde, à une époque où le voyage tenait davantage de l'aventure, toujours à l'avant-garde. Il a seulement 20 ans lorsqu'il prend en main les destinées du Château Mouton Rothschild en 1922, et apporte dès le début une couleur innovante à l'entreprise. En tant que cadet de sa propre famille, le Baron Philippe eut l'idée en 1930 de créer le petit frère du grand cru Mouton Rothschild à partir de cépages issus du même terroir. Il présenta ce vin sous le nom de Mouton Cadet et c'est ainsi que la marque vit le jour.



UN SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL
EMPREINT DE MODERNITÉ



MOUTON CADET

LES VINS MOUTON CADET

Depuis 1930, exigence et audace font la renommée de Mouton Cadet : le fruit d'une nature généreuse et du travail des hommes, issu de la rencontre entre un terroir d'exception et la passion du Baron Philippe de Rothschild. Mouton Cadet a toujours su, au fil des ans, manier qualité, prestige et savoir-faire pour donner un vin expressif et séduisant. Aujourd'hui, Mouton Cadet est la référence française des vins de Bordeaux d'Appellation d'Origine Contrôlée dans le monde.

Une grande exigence de la vigne à la bouteille

Les œnologues de Baron Philippe de Rothschild travaillent avec 450 vignerons partenaires. Pour préserver l'intégrité d'un raisin mûr, sain et de grande qualité, ils partagent ensemble un cahier des charges où toutes les opérations de suivi de la vigne sont définies : taille, vendange en vert, dégustation des baies, tests en laboratoire, vendanges à pleine maturité.

Vinifiée séparément sous le contrôle quotidien des œnologues de Baron Philippe de Rothschild à toutes les étapes, chaque parcelle de vigne conserve la diversité et la personnalité de son terroir. Une macération pré-fermentaire de 4 à 10 jours pour le vin rouge, permet d'obtenir un vin plus fruité, caractéristique du style final de Mouton Cadet.

Véritable art, l'assemblage clôture l'élaboration du vin et consiste à sélectionner parmi les vins bruts, ceux qui entreront dans l'assemblage final de Mouton Cadet. Les œnologues de Baron Philippe de Rothschild relèvent chaque année le même défi : retrouver l'équilibre du vin entre son fruité, sa fraîcheur, sa structure et sa rondeur.



MOUTON CADET, UN PLAISIR RAFFINÉ POUR TOUS



MOUTON CADET

Mouton Cadet a toujours su, au fil des ans, s'adapter aux tendances de consommation tout en restant cohérent grâce à son savoir-faire, la constance de sa qualité, son élégance et à la finesse de son style.

Mouton Cadet
Rouge

Fruits rouges
et noirs frais,
rondeur
et velouté.

Une valeur sûre
en termes de qualité,
d'élégance et de raffinement
pour des moments de
consommation traditionnelle
entre amis ou en famille.



Cépages

Merlot 65 %
Cabernet Sauvignon 20 %
Cabernet Franc 15 %



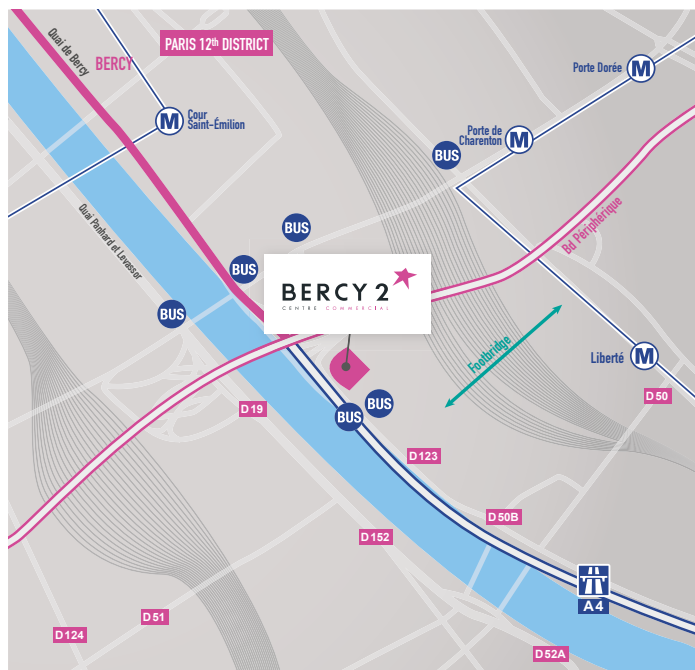


YOUR
PARISIAN
SHOPPING
DESTINATION

BERCY 2
CENTRE COMMERCIAL


PRIMARK®

CURRENT
ACCESSIBILITY



26 % 

3 % 

55 % 

At the intersection of three main roads

★ Boulevard périphérique
most important traffic in France with
250 000 vehicles a day



★ A4 highway

★ Parisian boulevard on river bank

2 300 free car park places

2 minutes from Paris

5 minutes from Charenton city centre

16 %  

Metro line 14, Cour Saint-Émilion
station from Paris

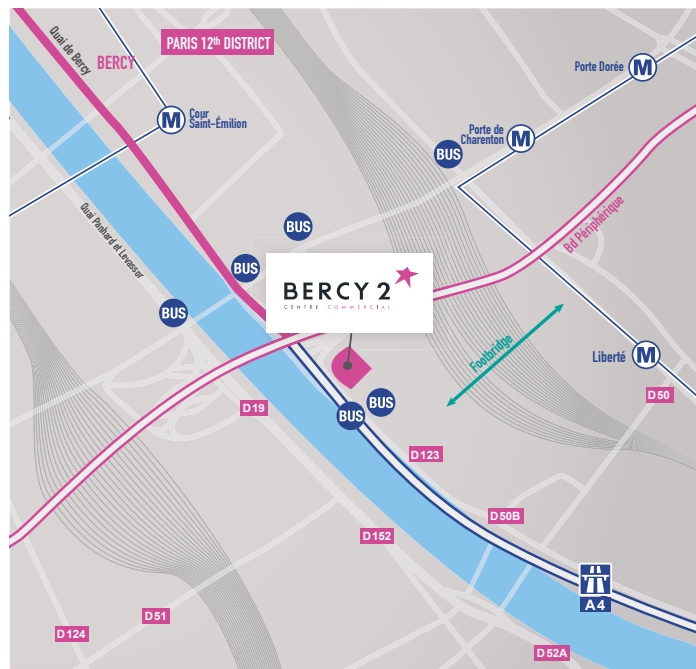
365 000 commuters using Metro 14 every day,
the first automatic railway in Paris

Bus line 24 & 119 from Paris to Charenton

BERCY 2
CENTRE COMMERCIAL

PRIMARK®

CURRENT ACCESSIBILITY



26 %



3 %



55 %



At the intersection of three main roads

★ Boulevard périphérique
most important traffic in France with
250 000 vehicles a day

★ A4 highway

★ Parisian boulevard on river bank

2 300 free car park places

2 minutes from Paris

5 minutes from Charenton city centre

16 %



Metro line 14, Cour Saint-Emilion station
from Paris

365 000 commuters using Metro 14 every day,
the first automatic railway in Paris

Bus line 24 & 119 from Paris to Charenton

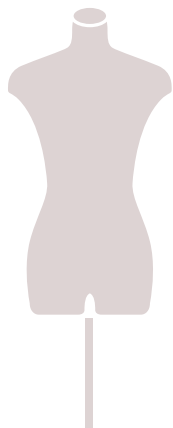


ITALIE DEUX




**LA
DESTINATION
SHOPPING**
PARIS RIVE GAUCHE

INFOS ET CHIFFRES CLÉS



- Situé au cœur de **PARIS** (**13^{ème}** arrondissement)
- **130** boutiques, **56 800** m² GLA
- **3** niveaux de commerce
- **1 500** places de parking
- Construit en **1976**, programme de rénovation **2012** en cours
- Locomotives : **Printemps, Fnac, Darty, Carrefour Market**
- CA 2011 : **362** ME
- Footfall 2011: **14** million de visiteurs
- Zone d'attractivité : **752 000** habitants
- Accès **PLACE D'ITALIE** : en voiture ou en transports publics
(**3** lignes de métro, **6** lignes de bus)
- Propriétaire : **HAMMERSON PLC**

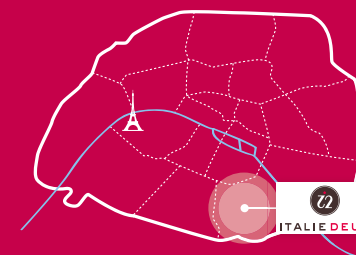
UN ACCÈS OPTIMISÉ



EN VOITURE : périphérique
et autoroute **A6B** et **N7**



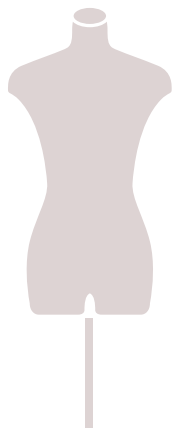
Depuis l'aéroport d'ORLY :
15 minutes



PLACE D'ITALIE
3 lignes de métro, **6** lignes de bus
15 minutes depuis Châtelet



INFOS ET CHIFFRES CLÉS



- Situé au cœur de **PARIS** (**13^{ème}** arrondissement)
- **130** boutiques, **56 800** m² GLA
- **3** niveaux de commerce
- **1 500** places de parking
- Construit en **1976**, programme de rénovation **2012** en cours
- Locomotives : **Printemps, Fnac, Darty, Carrefour Market**
- CA 2011 : **362** ME
- Footfall 2011: **14** million de visiteurs
- Zone d'attractivité : **752 000** habitants
- Accès **PLACE D'ITALIE** : en voiture ou en transports publics
(**3** lignes de métro, **6** lignes de bus)
- Propriétaire : **HAMMERSON PLC**

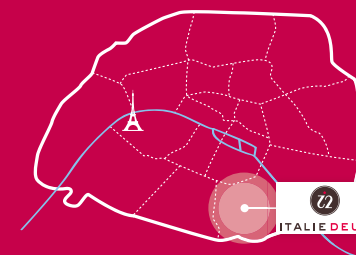
UN ACCÈS OPTIMISÉ



EN VOITURE : périphérique
et autoroute **A6B** et **N7**



Depuis l'aéroport d'ORLY :
15 minutes



PLACE D'ITALIE
3 lignes de métro, **6** lignes de bus
15 minutes depuis Châtelet

