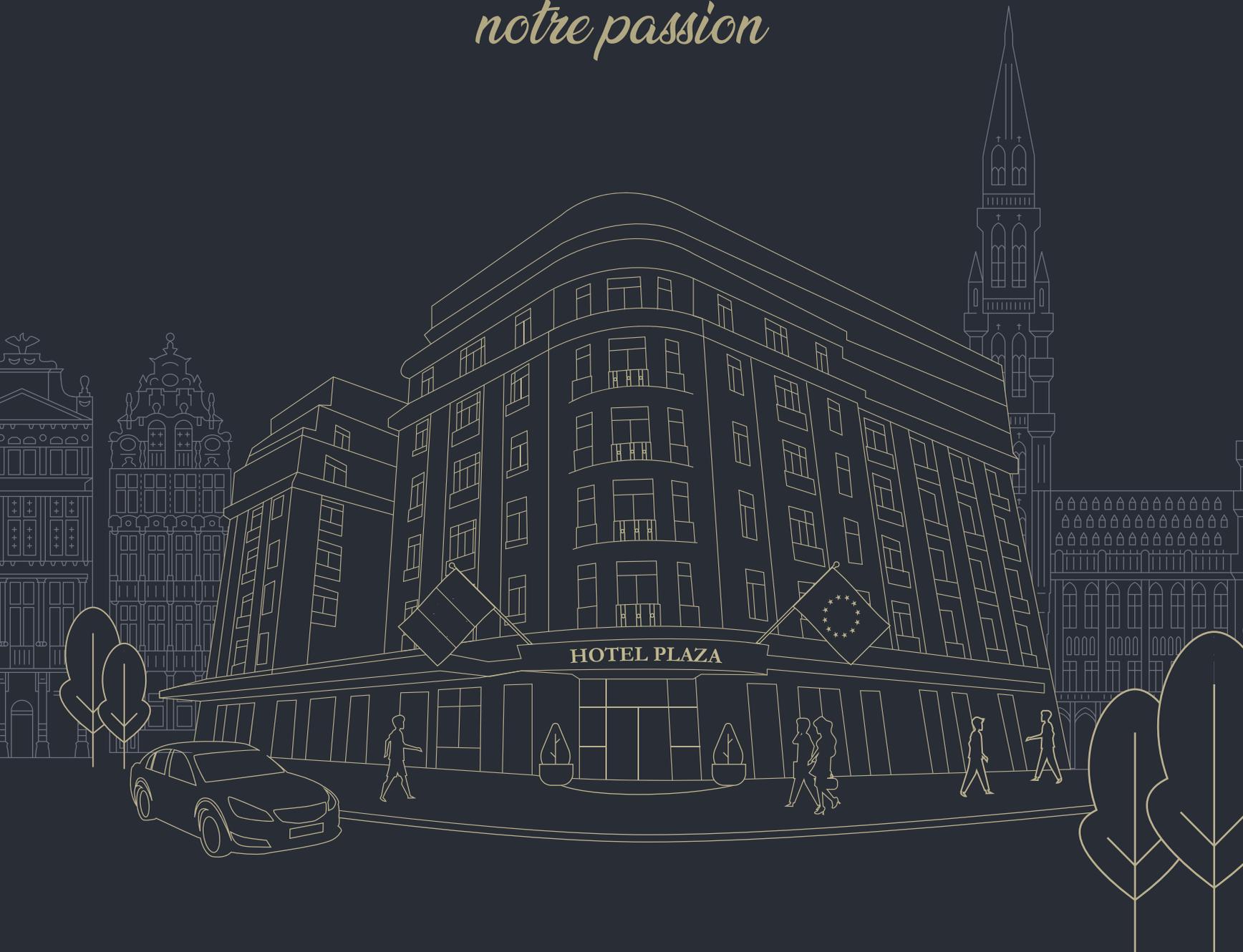




*L'histoire de  
notre passion*





C'est au nom de la famille van Gysel de Meise,  
propriétaire de l'Hôtel Le Plaza,  
que je vous invite à découvrir

*notre histoire tout au long de ces pages ...*



EDITO

## La même passion

Celle-ci débuta en 1930 par la construction de l'Hôtel par le Comte Paulus d'Oultremont en collaboration avec Michel Polak, l'architecte du monde du luxe et de l'élégance de l'entre-deux-guerres.

Industriel de grande envergure et promoteur des magasins à prix unique, qui créa notamment les groupes de grande distribution Sarma et Nopri, Jean-Baptiste van Gysel de Meise (1885-1956), racheta l'Hôtel en 1953 pour en faire le fleuron de son patrimoine.

Au début des années 90, le fils de Jean-Baptiste van Gysel décida de faire revivre ce haut lieu. Cette décision s'imposa à lui qui avait le goût des hôtels pour y avoir été emmené par ses parents dans sa jeunesse. Il entama donc des travaux qui ont duré pas moins de 5 ans. Outre sa femme, la Baronne Anne van Gysel de Meise, décoratrice de profession, il fit appel au décorateur parisien, spécialisé en hôtellerie, Pierre-Yves Rochon qui a refait l'Hôtel Four Season « Georges V » à Paris, le « Westin Palace » à Madrid et l'Hôtel « Les Bergues » à Genève.

Aujourd'hui, le Baron van Gysel de Meise et ses deux enfants Jean et Aurore, sont heureux d'avoir pu ainsi perpétuer l'œuvre de leur grand-père.

Je vous souhaite un moment agréable de détente et de plaisir dans la découverte de 90 ans de tradition.



**Laurent De Kerf**  
Directeur Général



Le Plaza  
BRUSSELS

MEETINGS +

CONGRESSES +

PARTIES +

HOTEL PLAZA

# Sommaire

La porte à coté	6
Bruxelles : le dynamisme convivial	10
Toute une histoire	14
Fournisseur Breveté de la Cour de Belgique	18
<hr/>	
Lorsque le marchand de sable passe	20
L'instant Gourmand	24
Catry : Tapis haut de gamme et sur mesure	26
Breakfast at Charleston's	28
Mary : Artisan Chocolatier	30
Une romance débutée il y a 15 ans	32
<hr/>	
Où... il fait bon se réunir	36
Des experts Mice à nos côtés	42
Vos congrès dans un lieu inattendu	44
Ils nous ont fait confiance	50
<hr/>	
Le décor de vos soirées événementielles	56
Ils nous ont fait confiance	64
Notre chef, Olivier Bontemps	66
Le Plaza redonne vie aux années folles...	70
<hr/>	
L'en-vert du décor	74
La passion du voyage	76
Les petites perles du Sablon...	78
<hr/>	



# BRUXELLES

LA PORTE  
À CÔTÉ



17 villes connectées grâce  
à Thalys et Eurostar



Plus de 650 vols par jour  
depuis 238 destinations

**MONTREAL**  
5556 km

**NEW-YORK**  
5907 km

**ATLANTA**  
7088 km

**HOUSTON**  
8 112 km

**MIAMI**  
7449 km

**PARIS**  
310 km  
1:22

**LYON**  
636 km  
3:08

**MARSEILLE**  
1040 km  
5:20

**FRANCKFORT**  
400 km  
2:45

**LONDRES**  
370 km  
2:10

**AMSTERDAM**  
210 km  
1:50



Le Plaza  
BRUSSELS

  
**GARE  
DU MIDI**

 11 min.  
 15 min.



  
**GRAND PLACE**  
 13 min.

  
**CENTRE VILLE**  
Shopping - piétonnier  
 5 min.

  
**TOUR & TAXIS**  
 10 min.  
 17 min.

  
**BRUXELLES  
EXPO**  
 11 min.  
 25 min.

  
**ATOMIUM**  
 11 min.  
 25 min.

**BO  
ZAR**  
**MUSÉE DES  
BEAUX-ARTS**  
 25 min.  
 7 min.

  
**MUSÉE  
MAGRITTE**  
 24 min.  
 6 min.

  
**GARE  
CENTRALE**  
 16 min.  
 5 min.

  
**MUSÉE  
DE LA BD**  
 6 min.  
 6 min.

  
**GARE  
DU NORD**  
Correspondance  
aéroport  
 11 min.  
 4 min.



  
**AÉROPORT DE  
BRUXELLES  
INTERNATIONAL**  
 15 min.  
 30 min.

  
**MAISON  
ANTOINE**  
Maître des frites belges  
 8 min.  
 13 min.

  
**PARLEMENT  
EUROPÉEN**  
 7 min.  
 9 min.

Bruxelles fait preuve d'un dynamisme et d'une inventivité incroyables sur le plan des festivités. Une multitude d'évènements en plein air ont vu le jour dans la capitale : apéros des voisins, garden-parties, festivals dans les parcs et DJ's sets dans des endroits totalement insolites. Durant la période estivale, les Bruxellois, expats et touristes peuvent savourer pleinement ce qu'offre Bruxelles. Parmi les évènements les plus chauds : Pique-niques dans le Bois de la Cambre ; Electronic Garden dans le kiosque du Parc Royal ; Apéros urbains pour rendre le sourire à la ville, Les Frunchs (buffets de plats originaux et gourmets) dans la cour du Bip de la place Royale transformée en terrasse éphémère..

Côté mode, le quartier Dansaert saura vous surprendre ! Ces quelques rues du Pentagone affichent leur différence ; à la fois séductrices, snobs, bourgeoises, bohèmes, modeuses, artistes, cossues et surprenantes ! Ce quartier est une enclave de création, entre cafés branchés et boutiques à la mode, dans un environnement qui a su rester populaire.

# BRUXELLES, LE DYNAMISME CONVIVIAL



## Downtown Bruxelles

On ne compte plus les initiatives qui font bouger la ville en permanence et se répercutent sur le Mice. Bruxelles semble d'ailleurs avoir été inventée pour cette discipline : dynamisme, exotisme, charme d'une ville à taille humaine, bars et restaurants branchés, grande gastronomie largement étoilée (au niveau des restaurants mais aussi des traiteurs de l'événementiel, avec une nouvelle génération de chefs).



En résumé, découvrir l'esprit Bruxellois, c'est s'imprégner d'autodérision (bande dessinée) et d'humour surréaliste (musée Magritte), déguster les délicieux chocolats et affirmer une passion pour la gastronomie, le tout arrosé de bière !



Une chose est certaine : un sentiment de liberté anime le « downtown Bruxelles ».

## Ville hôte ...

Bruxelles n'est pas une ville hôte comme les autres... C'est la capitale de l'Europe.

## Votre voix ...

Si vous voulez que votre voix soit entendue... Dites-le à Bruxelles et venez savourer cet art de vivre empreint de bonne humeur et de décontraction...

## Réputation ...

En matière d'hôtellerie et de lieux de réunions-réceptions, la réputation de Bruxelles n'est plus à faire.

Hôtels de chaînes, hôtels de luxe indépendants, boutiques hôtels, palais des congrès, de convention et d'exposition, lieux exceptionnels (Grand Place, théâtre de la Monnaie...), et traditionnels (Tour & Taxis, Concert Noble, Albert Hall, théâtre du Plaza...) sauront répondre à vos exigences « MICE ».

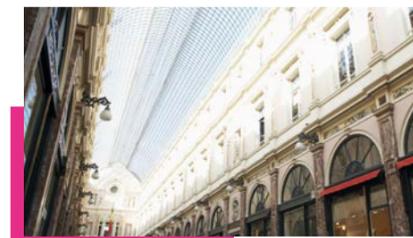
## Ville compacte

Bruxelles est une ville compacte. La plupart des sites sont facilement accessibles, à pied ou moyennant un court trajet.



## Créativité ...

Bruxelles est renommée pour la créativité de ses DMC en matière de programmes incitatifs et team buildings : pleins d'humour et d'imagination... une vraie spécialité locale !



## Nouveautés ...

Les derniers arrivés tels le Spirito Martini, le Square, Bruxelles expo et le musée d'art et du design à l'Atomium sauront ravir les organisateurs d'événements en mal de nouveautés.



## Art, folklore, ...

Le Neuvième Art (BD), le Surréalisme, l'Art Nouveau et le folklore s'y côtoient allègrement et colorent la ville.



## Bon vivre ...

Bruxelles est un endroit où il fait bon vivre et le Bruxellois est accueillant, chaleureux, festif et plein d'humour... tout à l'image de sa ville !

## Variété ...

Assister à un opéra de renommée mondiale dans le splendide théâtre de La Monnaie, déguster un repas étoilé à bord d'un tram en visitant les plus beaux coins de la ville, découvrir l'art sous un nouveau jour au Bozar...



**BRUXELLES**

**HOTEL**

**LE PLAZA**

LORSQUE LE RIDEAU  
S'OUVRE SUR LES PLUS  
BELLES MISES EN SCÈNE  
DU MICE...



## ARCHITECTURE

Il est l'œuvre de l'architecte Michel Polak qui s'inspira du style de l'Hôtel George-V à Paris lui assurant par son ossature en béton une remarquable solidité. La façade fut habillée de pierres de France.

L'intérieur fut conçu pour refléter les idées de clarté et de grandeur : hauts plafonds, larges couloirs, grandes chambres lumineuses, plusieurs salles de bain éclairées naturellement, cage d'escalier majestueuse jalonnant 8 étages, décorée de vitraux et bordée de rampes en fer forgé...

## LES HÔTES ILLUSTRÉS

Très vite, de nombreux hôtes prestigieux descendirent à l'Hôtel Le Plaza qui devint l'un des symboles de l'hôtellerie bruxelloise de luxe. Des stars du cinéma et de la chanson y séjournèrent, tels Brigitte Bardot, Bourvil, Fernandel, Yves Montand, Charles Trénet, dont beaucoup chantaient aux Variétés, music-hall et cinéma voisin, rue de Malines.

## HISTOIRE

### LA GUERRE, L'OCCUPATION, LA LIBÉRATION

En 1940, sous l'occupation, l'hôtel fut placé sous l'autorité des troupes allemandes au même titre que les grands hôtels de l'époque. Le commandant militaire pour la Belgique et le Nord de la France y prit ses quartiers. Préméditant sa destruction, l'Hôtel Le Plaza fut, tout comme le Palais de Justice, piégé par les Allemands, avant l'arrivée des Forces Alliées. Cependant, seuls son jardin d'hiver et sa somptueuse coupole de vitrail furent détruits.

Peu après la libération, ce fut l'État-major britannique qui occupa à son tour le prestigieux palace : Sir Winston Churchill et Joseph Luns, qui fut secrétaire général de l'OTAN de 1971 à 1984, y séjournèrent régulièrement.



les chambres de 35m<sup>2</sup> de moyenne et hautes de plafonds, s'animent toujours le long des couloirs larges et spacieux.

Partout, le mobilier, les tissus, les boiseries et les couleurs participent à une atmosphère raffinée et personnalisée. Les tapis ont été dessinés sur mesure, les placards, les parois, moulures et stucs sont peints ou patinés dans de subtils camaïeux. A ce précieux cachet, s'ajoute dans les chambres un décor en demi-teinte, une symphonie sur base de blanc, de jaune, de rouge et de beige.

Des réceptions, des dîners de gala ou des conférences mais également des concerts classiques et des spectacles peuvent être organisés dans les salons ainsi que dans le Théâtre de l'Hôtel, unique Hôtel en Belgique disposant d'une telle salle. Ancienne salle de cinéma et de concert, cette pièce majestueuse et classée « monument historique » par décret royal, rend chaque événement inoubliable.

Bénéficiant de la disposition de lieux d'exception et d'une équipe professionnelle et dynamique, le Plaza joue un rôle important dans le secteur du MICE grâce à sa large capacité de salons annexes dont la multifonctionnalité permet l'adaptation à des thématiques différentes.

## À PRÉSENT

Le Plaza compte aujourd'hui 188 chambres et suites sur 7 étages. Depuis sa rénovation, il privilégie le service et dispose d'une équipe fidèle, qualifiée, expérimentée et stable. Il en découle également une personnalisation du service, une implication collective et une mobilisation générale à la seule fin de satisfaire les attentes de ses clients.

Rendez-vous des stars, des hommes politiques et d'autres personnalités, l'Hôtel s'enorgueillit d'hôtes prestigieux comme Barbara Hendrickx, Cécilia Bartoli, José Van Damme, Luciano Pavarotti, Axelle Red, Phil Collins, Henri Salvador, The Corrs, Johnny Depp, Vanessa Paradis, André

Dussolier, Jean-Claude Brialy, Roy Disney, la Maison Blanche, le violoniste Yehudi Menuhin et beaucoup d'autres qui ont arpenté les couloirs de la célèbre institution.

Les suites sont décorées dans des tons chauds et lumineux ; quant aux chambres traditionnelles, elles affichent une décoration classique, mariant des éléments nobles et des styles différents. Aucun volume initial n'a été sacrifié ;



Baronne  
**Anne van  
Gysel de Meise**





*Fournisseur Breveté de la Cour de Belgique  
Gebrevetteerde Hofleverancier van België*

## **FOURNISSEUR BREVETE DE LA COUR**

C'est le 15 novembre 2004 que l'Hôtel Le Plaza a été officiellement nommé « Fournisseur Breveté de la Cour de Belgique ».

Le statut et le titre de « Fournisseur Breveté de la Cour », dont il est le seul Hôtel détenteur en Belgique, est un privilège qui est conféré par Sa Majesté le Roi et qui représente un signe de confiance.

Si être détenteur de ce titre est un honneur, il représente également un devoir : celui de prouver que nous en sommes dignes dans n'importe quelles circonstances. Le défi que nous essayons de respecter est de maintenir un niveau d'excellence jour après jour, année après année, qui justifie le privilège énorme qui a été accordé à l'Hôtel Le Plaza.

A l'occasion du traditionnel concert de Noël organisé par la Fondation Reine Paola, June van Gysel de Meise - Raynar, accompagnée de son grand-père le Baron van Gysel de Meise, est heureuse d'accueillir la Reine Paola avec un joli bouquet de fleurs.

DEPUIS LE 15 NOVEMBRE  
2004 L'HÔTEL LE PLAZA  
EST LE SEUL ET UNIQUE  
HÔTEL DÉTENTEUR DU  
TITRE DE « FOURNIS-  
SEUR BREVETÉ DE LA  
COUR DE BELGIQUE ».

LORSQUE  
LE MARCHAND  
DE SABLE PASSE

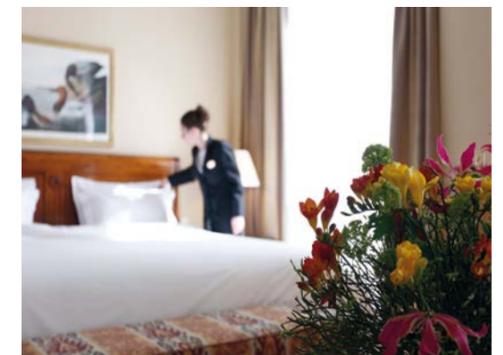


188

CHAMBRES & SUITES



NOS SERVICES +  
POUR VOS VIP'S



> 85 CLASSIQUES

> 65 DELUXES

> 23 PRESTIGES

> 9 SUITES JUNIORS

> 4 SUITES EXECUTIVES

> 1 SUITE PLAZA

> 1 SUITE PRÉSIDENTIELLE

# LA SUITE PRÉSIDENTIELLE



ANECDOTE

## SEBASTIEN FRANÇOIS

Lors de sa visite pour un évènement de charité, un chef d'état a logé dans la suite présidentielle. En tant qu'invité de marque, il était tout naturel pour nous de lui offrir un petit cadeau de bienvenue, une belle pyramide de chocolat belge. Lorsque notre hôte a pris la boîte de chocolat, le fond en métal s'est défait et est malencontreusement tombé sur la vitre de la table basse du salon, la brisant en mille morceaux.

Très embêté, il a bien évidemment voulu rembourser les dégâts, le propriétaire de l'hôtel s'est empressé de lui proposer d'offrir le montant des dégâts à l'association caritative plutôt qu'à l'hôtel. Une manière détournée pour nous de participer à la bonne cause...



ENVIE DE PLUS ?

L'IMPOSSIBLE EST POSSIBLE !



> 350 m<sup>2</sup>

> 3 CHAMBRES

> 3 SALLES DE BAIN

> BUREAU

> SALON

> SALLE À MANGER

> CUISINE

> BUTLER SERVICE

L'INSTANT



GOURMAND



Alexandre Van Kalck



## Recette du pigeonneau en croûte au foie gras de canard et truffes

Pour 2 personnes

### INGRÉDIENTS

- 1 pigeon d'environ 450 grammes
- 1 tranche de foie gras d'environ 50 grammes
- 1 cuisse de pintadeau
- 1 truffe fraîche d'environ 20 grammes
- 200 grammes d'épinards
- 1 poire
- 50 grammes de morilles
- Pâte feuilletée
- 1 carotte, 1 oignon, 1 gousse d'ail
- fond de volaille
- 1 dl de crème
- 2 jaunes d'œufs
- 1 pincée de sucre
- 50 cl de vin rouge
- 150 grammes de beurre

### MÉTHODE

Lever les suprêmes de pigeon en prenant soin d'enlever la peau • Les poêler très rapidement • Poêler de la même façon la tranche de foie gras • Ebouillanter les feuilles d'épinard • Passer au mixer la cuisse de pintadeau désossée • Assaisonner et mixer une petite partie de la truffe, rajouter la crème et réserver.

Prendre un suprême de pigeon et recouvrir l'intérieur avec des tranches de truffe • Poser la tranche de foie gras • Recouvrir à nouveau de tranches de truffe • Poser l'autre suprême de pigeon • Comblar les vides avec la farce de pintadeau, puis emballer l'ensemble avec des feuilles d'épinard

Découper la pâte feuilletée en deux cercles, un de 10 cm et un de 18 cm de diamètre • Poser la préparation sur le cercle de 10 cm et recouvrir avec celui de 18 cm • Bien fermer et serrer le tout • Enlever le surplus de pâte au couteau et badigeonner de jaune d'œufs • La préparation du pigeonneau est prête ! • Couper la poire en six dans le sens de la longueur et tourner les morceaux • Cuire à la poêle avec du beurre et du sucre pour caraméliser • Cuire les morilles au beurre.

### POUR LA SAUCE :

Sauter les cuisses de pigeonneau, la carcasse, les peaux et les os du pintadeau • Fariner puis ajouter les carottes, les oignons et l'ail émincés • Mouiller avec le vin rouge et laisser réduire • Allonger la sauce avec un peu de fond de veau • Passer le tout au chinois fin et monter la sauce au beurre.

### CUISSON DU PIGEONNEAU EN CROÛTE

Four préchauffé à 230°  
Cuisson 12 minutes à 230° en air pulsé  
Laisser reposer 3 minutes avant de couper dans le sens de la longueur.

QUAND  
LE PLAZA  
FAIT APPEL  
AU PATRIMOINE  
VIVANT ...

TAPIS HAUT DE  
GAMME ET SUR  
MESURE

Tissage du tapis de notre bar/restaurant l'Estérel



## MADAME CATRY



Votre savoir-faire est le fruit d'un héritage depuis 4 générations. Quelles valeurs avez-vous gardées au fil du temps ?

Les valeurs qui se transmettent de génération en génération sont sans nul doute la parfaite maîtrise de ce savoir-faire ancestral et sa transmission, être à même de répondre efficacement aux projets qui nous sont confiés, respecter la qualité de travail de nos artisans en donnant un prix juste, respecter les partenaires, construire des partenariats durables, rester imprégné, garder en tête chaque jour le travail des générations précédentes.

Quelle est la place de cet artisanat dans le monde moderne ?

Une place de choix selon moi, traverser les décennies avec un outil qui ne change pas et un savoir-faire immuable n'est pas simple mais aujourd'hui les outils de communication modernes sont tels qu'ils nous permettent de bouger avec le monde et de l'amener à découvrir notre métier d'art. Je trouve qu'il y a une réelle demande du public à retrouver des valeurs sûres.

Quelle est l'importance pour vous de réaliser des projets dans des établissements comme Le Plaza ?

Lorsque le décorateur du Plaza est venu nous voir, je me demandais si un tel projet pourrait voir le jour en Wilton, car en plus de la

moquette, il y a un poste pose traditionnelle conséquent à prévoir et souvent lors de rapprochements avec les hôtels, nous étions confrontés au budget final qui ne coïncidait pas avec le coût de nos installations. C'était sans compter sur la volonté de la direction du Plaza de continuer à offrir le meilleur à leur clientèle, et cela passait également par les moquettes qu'elle allait fouler. Les propositions de motifs parmi plusieurs milliers n'ont fait que conforter leur choix. Nous leur avons proposé nos meilleurs poseurs et la réalisation s'est impeccablement déroulée. Le Plaza est une carte de visite formidable pour Catry et un bel accomplissement, j'en suis très fière.

Dans quels autres lieux prestigieux sont présents les manufactures Catry ?

L'hémicycle de l'assemblée nationale, les châteaux de Fontainebleau et de Compiègne, le restaurant Le Laurent de Paris, le Chiltern Fire house hôtel de Londres, La Wallace Collection de Londres, l'Automobile Club de Monaco, l'hôtel Berri de Paris et bien sur Le Plaza de Bruxelles !

Vous êtes les seuls à pratiquer le tissage Wilton – Quelle est la spécificité de celui-là ?

Sa particularité tient dans le fait que le dossier et le velours sont tissés en même temps (jute, coton et laine), le procédé de tissage

Wilton confère un serrage et une main exceptionnelle au produit avec une finesse de point non égale à ce jour. En résumé, celui-ci offre une meilleure qualité de par son procédé lent et rigoureux.

Vous détenez le Label d'Etat pour l'Excellence des savoir-faire français. Qu'est-ce que ceci signifie pour vous ?

Le label Entreprise du Patrimoine vivant résume parfaitement bien qui est Catry, En France ce label est connu et compris, il est un gage de qualité, de maîtrise et de personnalisation. C'est moins vrai à l'étranger, alors en tant qu'Epv nous faisons en sorte d'être les meilleurs ambassadeurs de ce label lors de nos voyages.



*Breakfast at*  
**CHARLESTON'S**



# Mary

Since 1919  
BRUSSELS

## ARTISAN CHOCOLATIER



# OLIVIER BORGERHOFF



En quoi la Maison Mary se distingue d'autres chocolatiers ?

Avant tout, nous sommes une chocolaterie artisanale et membre des Fournisseurs brevetés de la Cour de Belgique: en cela, nous nous distinguons de nombreux chocolatiers (même si nous ne sommes évidemment pas les seuls). Nos chocolatiers reproduisent des recettes qui existent depuis près de 100 ans : ce sont les mêmes types de pralines classiques aux ingrédients nobles qu'offrait alors la fondatrice de la Maison Mary, Madame Delluc, à ses clients raffinés. Une chocolaterie fondée par une femme il y a un siècle : c'est extraordinaire, vous ne trouvez pas ?

Aujourd'hui, nos clients sont toujours aussi curieux et friands de déguster des pralines dont la plupart des noms portent ceux de membres de la Famille royale de Belgique ! Et puis, suivre la mode ne nous intéresse pas : nous avons nos codes et nous travaillons dans une recherche permanente d'amélioration continue.

Quelle est l'importance du chocolat dans la tradition belge ?

Le chocolat fait partie, avec la bière, des références évidentes associées à notre petit pays : c'est dans notre ADN. L'expression « Belgian

chocolate » est souvent évoquée hors de nos frontières et les symboles d'excellence, tradition et qualité qui l'accompagnent sont précisément les valeurs que nous défendons et perpétons chez Mary. Madame Delluc, véritable pionnière dans ce domaine au début du vingtième siècle a contribué à donner au chocolat belge ses lettres de noblesse. Et notre tradition s'inscrit plutôt bien dans l'avenir puisque nous atteignons bientôt notre centenaire !

Nous collaborons avec succès ensemble depuis de nombreuses années. Parlez-nous des services sur-mesure que vous proposez.

Tout d'abord, nous sommes heureux de collaborer avec un autre Fournisseur breveté de la Cour de Belgique et qui partage le même public : nos deux Maisons sont liées dans la qualité exceptionnelle des produits et services qu'elles proposent. Depuis de nombreuses années, Le Plaza reçoit des clients spécifiques, parfois connus, pour lesquels il nous demande de préparer de magnifiques *boîtes Prestige* avec une certaine sélection adaptée à ces clients exigeants. L'an passé, nous avons également collaboré avec le Plaza pour le très beau projet « Charleston ».

Le Plaza gâte ses clients VIP avec les chocolats Mary. Pourquoi une boîte de chocolat serait le meilleur cadeau ?

La *Boîte Prestige* est un coffret d'exception qui contient une sélection variée de produits Mary de très haute qualité, présentés dans une luxueuse boîte à chapeau. Peu de marques proposent un tel niveau de luxe, pour des produits artisanaux et créés en vue d'atteindre une harmonie de goûts, d'arômes, de textures et d'apparences. C'est aussi l'occasion pour des clients VIP de déguster des produits qu'ils n'ont pas l'occasion de trouver chez eux étant donné le caractère plutôt « bruxellois et local » de notre marque.

Que signifie pour vous être « Fournisseur Breveté de la Cour de Belgique » ?

C'est un grand honneur car nous le sommes depuis plus de 75 ans, signe de qualité et de reconnaissance dans le monde entier. Mais c'est aussi et avant tout un travail quotidien pour garantir cette même qualité auprès de tous nos clients et tous les membres de notre société. Notre personnel est très fier de travailler pour un Fournisseur breveté de la Cour de Belgique, c'est un label prestigieux.

Nous savons que tous les chocolats Mary ont leur propre identité. Quel est votre préféré ?

Euh... joker ? Non, vraiment, c'est difficile de choisir un chocolat plutôt qu'un autre, c'est comme me demander parmi mes enfants lequel est mon préféré ! Plus sérieusement, je dirais que nos clients plébiscitent vraiment certaines pralines parmi lesquelles le caramel Mademoiselle, le praliné Mary et les ganaches Florentine et Lady 4.

# BRAFA

## BÉATRICE BOURDON

UNE ROMANCE  
DEPUIS 15 ANS

La BRAFA est un des salons les plus prestigieux en Belgique. Pouvez-vous nous présenter ce salon en quelques mots ?

La BRAFA est l'une des plus anciennes et des plus prestigieuses foires d'art au monde fondée en 1956. Réputée pour la qualité optimale de son offre, elle présente de l'art ancien, de l'art moderne et contemporain ainsi que du design XXe s.

La BRAFA accueille 135 galeries et marchands d'art internationaux de premier plan originaires de 16 pays qui y exposent leurs plus belles œuvres. Ces galeries font l'objet d'une procédure de sélection stricte et les objets qu'elles exposent, sont, avant l'ouverture officielle de la foire, contrôlés avec soin par plus de 100 experts internationaux indépendants.

Lors de sa dernière édition, 66.000 amateurs d'art ont foulé les allées pour découvrir 5000 ans d'histoire de l'art dans un cadre élégant et chaleureux. Ce nouveau succès d'affluence témoigne de la loyauté et de l'enthousiasme des collectionneurs et des visiteurs de la BRAFA !

Quelle est pour vous l'importance du choix des partenaires BRAFA, et plus particulièrement de l'Hôtel Le Plaza ?

Les partenaires BRAFA doivent être parmi les meilleurs dans leur domaine ce qui est le cas pour l'Hôtel Le Plaza. C'est un Hôtel de grand luxe, qui est resté très convivial, situé dans le centre de Bruxelles et à deux pas de Tour & Taxis.



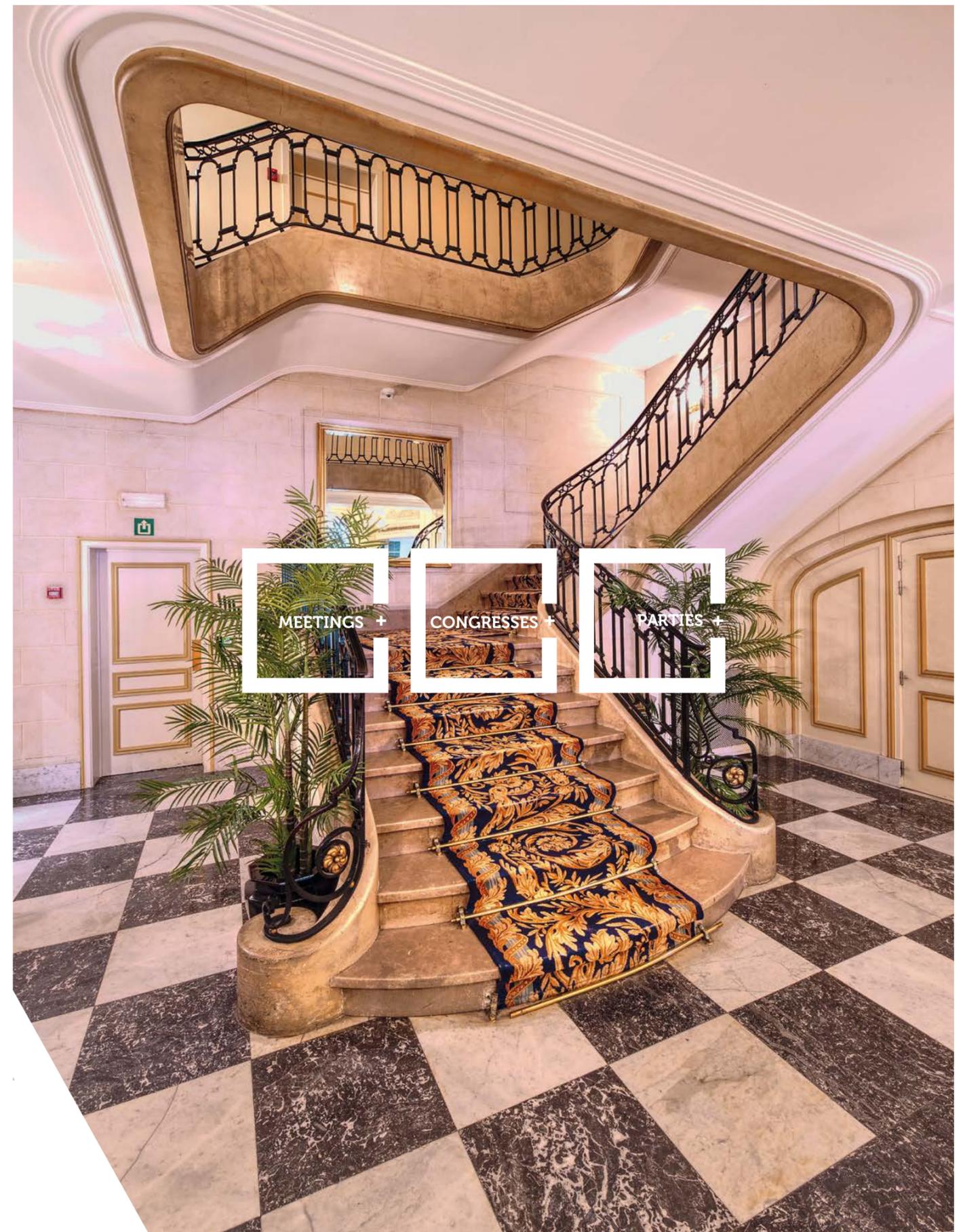
J'ose même dire que pendant la BRAFA, il devient familial. La plupart des exposants y séjournent et on y retrouve l'ambiance d'une grande famille BRAFA.

Depuis plus de 10 ans, vous témoignez votre fidélité au Plaza. Selon vous, quelles sont les raisons du succès de cette collaboration ?

Le Plaza se remet chaque année en question et essaie de se renouveler ou surprendre son client à chaque visite. Le personnel du Plaza est toujours très à l'écoute et met tout en œuvre afin que le client s'y sente bien. C'est ce que les organisateurs de la BRAFA essaient de faire également vis-à-vis de ses visiteurs. Tant Le Plaza que la BRAFA regardent vers le futur et mettent tout en œuvre afin que chaque visite reste un moment inoubliable.

Depuis toutes ces années de collaboration, est-ce que vous avez une anecdote ou un souvenir à nous raconter ?

Plusieurs choses étonnantes... Après chaque BRAFA, il est de tradition de faire un débriefing avec Monsieur Laurent De Kerf, directeur général du Plaza, lors d'un très agréable lunch. Et depuis toutes ces années, il conserve religieusement les fardes annuelles BRAFA que nous réalisons mais ce qui est remarquable, est qu'il utilise toujours la première de celle-ci datant de 2009 ! Aussi, sa mémoire incroyable des numéros de chambre de nos exposants d'une édition à l'autre ... Il y a aussi certainement de belles anecdotes à mentionner du côté de nos exposants qui ont manifestement développé le goût de la fête au Plaza lors de certaines soirées mais il en sait plus que moi à ce sujet je pense !...



L'INGRÉDIENT DE VOTRE  
SÉJOUR AU PLAZA

# NOTRE BELGITUDE



## Service Royal

Seul Hôtel Fournisseur  
Breveté de la  
Cour de Belgique

## Elégance

Le style unique et raffiné  
de l'architecture  
Belle Epoque

## Authenticité

Hôtel indépendant,  
appartenant  
à une famille belge

## Accueil

Convivialité belge  
à votre service

## Tradition belge !

Près d'un siècle  
d'expérience

où ...

... IL FAIT BON,  
SE RÉUNIR !



## 6 SALONS DE 2 À 40 PERSONNES



### ANECDOTE

## JULIE DE BLICK

Au cours de la visite d'un président pour une rencontre avec les institutions européennes, le responsable du protocole a eu une demande pour le moins étrange. Lors de toutes les manifestations officielles dans l'hôtel, un portrait du président devait être affiché à l'entrée de la salle. Lorsque celui-ci n'était pas utilisé, il fallait bien entendu le conserver en lieu sûr. Nous avons dès lors proposé de le garder dans notre bagagerie fermée à clé et accessible uniquement par le personnel. Hors de question pour le responsable du protocole ! La sécurité avant tout ! Il a donc réservé une chambre supplémentaire durant le séjour du président pour y entreposer son portrait. Assurément le client le plus silencieux que nous ayons accueilli....

ASTRID



NOUS ADAPTONS NOS SALONS  
SELON VOS BESOINS !

FABIOLA



PAOLA



LOUISE MARIE

> 29 m<sup>2</sup>  
> 8 à 15 personnes

> 45 m<sup>2</sup>  
> 22 à 40 personnes

> 23 m<sup>2</sup>  
> 8 à 15 personnes

# 4 SALONS DE 40 À 700 PERSONNES

## NOS ESPACES

Modulables au gré de vos besoins, nos espaces sont décorés avec raffinement, dans le respect de l'architecture des années '30 : hauts plafonds d'origine, moulures restaurées à l'identique, moquettes confectionnées par des artisans, mobilier de qualité... Plus qu'une simple location, nos consultants vous offrent un service sur-mesure.



ADOLPHE MAX



VERSAILLES



CHARLESTON



LE THEATRE

- > 225 m<sup>2</sup>
- > 60 à 250 personnes

- > 116 m<sup>2</sup>
- > 40 à 120 personnes

- > 264 m<sup>2</sup>
- > 60 à 200 personnes

- > 462 m<sup>2</sup>
- > 130 à 700 personnes

# DES EXPERTS MICE A NOS COTÉS !

les expériences, faisons remonter les appréciations, afin de donner toute la dimension et l'ampleur utile de l'offre MICE du Plaza de Bruxelles !

Quels sont les atouts du Plaza les plus appréciés sur le marché français ?

Le fait d'être la référence incontournable de la tradition hôtelière de Bruxelles, alliant la qualité d'un produit à la hauteur des attentes du public MICE à un service exceptionnel avec des équipes entièrement dédiées à la satisfaction de la clientèle, un Chef de cuisine passionné et une situation idéale à quelques pas de la célèbre Grand Place. Son théâtre multifonction avec entrée indépendante - l'un des plus hauts lieux événementiels de Bruxelles - est aussi un atout de taille ! C'est un « espace exceptionnel que chacun peut apprivoiser pour son événement », commentent la plupart des agences !

Quelques exemples concrets d'opérations pour lesquels vous avez été force de proposition commerciale ?

Une privatisation complète du Plaza pour la maison Dior, orchestrée par une agence événementielle, sous la forme d'un séminaire-incentives résidentiel force de vente de 290 personnes. Le parfumeur avait déjà dans l'idée de privatiser un établissement à Bruxelles, comme il l'avait déjà fait avec des hôtels du groupe Barrière à Cannes et à Deauville, avec l'Intercontinental dans le sud de la France ou avec l'Hôtel du Palais à Biarritz. Les espaces et même la restauration ont été mis aux couleurs de la marque, des activités ludiques (yoga sur le toit, running en ville...) proposées aux invités...

Pour Porsche, un cocktail dînatoire piloté à nouveau par une agence événementielle a réuni 350 personnes (presse et clients fidèles à l'occasion du lancement d'un nouveau modèle de ville) dans le théâtre complètement modernisé et urbanisé avec un menu repensé « street food de luxe »...



Pour le tourisme d'affaires et le segment du MICE en France, le Plaza Bruxelles coopère avec la société Partance, présidée par Odile Gimel, à qui nous avons posé quelques questions :

et la « Grande Dame de Bruxelles », comme nous avons le plaisir de l'appeler, reste la réelle référence de la grande hôtellerie de tradition, tout particulièrement affectonné par le tourisme d'affaires.

Les raisons qui vous ont convaincue de nous accompagner ?

Depuis nos premiers échanges professionnels, nous nous apprécions mutuellement et avons les mêmes valeurs communes d'accueil personnalisé, d'élégance et de discrétion... Nous étions faits pour nous rencontrer et nous avons développé une vraie complicité depuis tant d'années !

En quoi consiste votre coopération ?

Nous sommes force de proposition commerciale et nous « ouvrons les portes » du Plaza aux acteurs du MICE à la recherche permanente d'adresses pour répondre aux cahiers des charges de leurs futurs événements. Au-delà du plan d'action commercial que nous développons ensemble chaque année, nous prenons à cœur les nombreux projets du Plaza qui confortent au fil des années la notoriété de l'hôtel et de son théâtre, et renforcent son caractère unique dans une capitale européenne aux portes de nos frontières ! Au fil des pages du magazine « by PARTANCE » nous annonçons les nouveautés, relayons

Qui est Partance ?

Partance a une très longue histoire, totalement dédiée à la réponse aux véritables attentes et exigences de la clientèle MICE du marché français. Cet engouement et cette volonté de vouloir s'orienter exclusivement sur ce segment auront permis à Partance, en 20 ans d'expertise, de renforcer sa réputation et notoriété dans ce domaine, afin d'avoir aujourd'hui la fierté d'être reconnu comme un lien primordial entre les acteurs de la profession du marché français et les hôtels.

Depuis combien de temps coopérez-vous avec nous et quelle place occupons-nous dans votre collection ?

Définitivement depuis 1996, le Plaza Bruxelles occupe une des premières places dans les actions que nous dédions au segment du MICE,

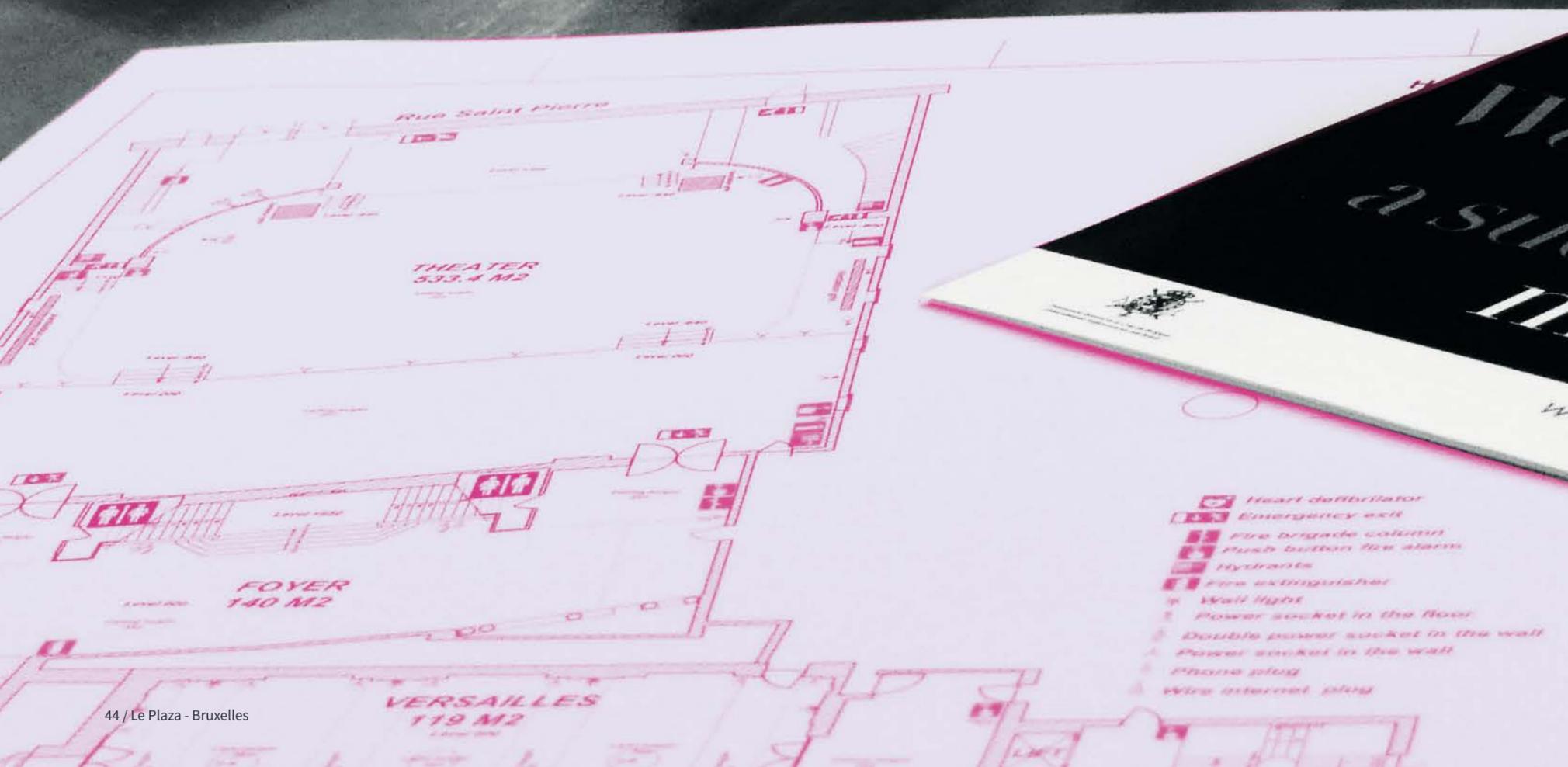


## ODILE GIMEL



VOS  
CONGRÈS

DANS  
UN LIEU  
INATTENDU





ANECDOTE

## JULIE CORDIEZ

Privatisation, nous vous donnons les clés de l'hôtel ! Nous accueillons fréquemment des événements des institutions européennes. Lors d'un congrès européen de haut niveau comptant des chefs d'État et dignitaires étrangers, les organisateurs nous ont demandé de renforcer la sécurité. Une société de sécurité a donc installé aux entrées de l'hôtel des portiques de sécurité et des scanners. Personne n'y échappait : clients, membres du personnels et pas même le propriétaire de l'hôtel, contrôlé à l'entrée de chez lui.....

 SURFACE  
**462 m<sup>2</sup>**

 ECOLE  
**350 personnes**

 HAUTEUR  
**9,5 m**

 THÉÂTRE  
**700 personnes**

 COCKTAIL  
**700 personnes**

 BANQUET  
**450 personnes**

 U  
**130 personnes**



QUAND UNE PLÉNIÈRE  
SE CONJUGUE AVEC  
**ARCHITECTURE,**  
**CAPACITÉ D'UN CENTRE DE**  
**CONGRÈS ET**  
**SERVICES HÔTELIERS**

**800 M<sup>2</sup> D'ESPACE  
EXPOSITION**

**GALERIE**

**THEATRE**

**MATHILDE**



**ADOLPHE MAX**



**L'ESTEREL**



**VERSAILLES**

**VOUS DEVEZ ORGANISER  
UN CONGRÈS, UN SYMPOSIUM,  
OU ENCORE UNE CONFÉRENCE?**

Le Plaza qui constitue un réel centre de congrès inattendu est un acteur de choix dans ce secteur de l'évènementiel à Bruxelles.

Notre plénière «Le Théâtre» de 460 m<sup>2</sup> vous permet d'accueillir de 130 à 700 personnes et accède directement à un espace d'exposition et de restauration de près de 800 m<sup>2</sup>.

Cet espace d'exposition est composé de la Galerie du Théâtre et 3 de nos salons (Adolphe Max, Esterel et Versailles). Ces espaces sont reliés entre eux par de larges accès et assurent une circulation optimale des congressistes.

Quel que soit votre secteur d'activités, vous pouvez compter sur notre expérience. De la conception du projet jusqu'à sa concrétisation en passant par l'hébergement, nos coordinateurs de conférences vous guident dans toutes les étapes :

- > Gestion de projet
- > Réservation de chambres staffs et intervenants
- > Pré réservation de contingents de chambres pour les participants
- > Gestion des espaces expositions
- > Restauration
- > Hôtesse et agents de sécurité
- > Audiovisuel et accès wifi dédié
- > Branding et décoration
- > Logistique et livraisons

Quant à nos équipes opérationnelles, rodées à l'organisation de tous types d'évènements, elles répondront à l'ensemble de vos demandes et se feront un plaisir d'anticiper vos besoins.

En résumé, choisir l'hôtel Le Plaza pour vos congrès et conférences, c'est choisir la facilité et la flexibilité d'une offre hôtelière clé en main tout en disposant des espaces d'un centre de congrès dans un cadre chic et confortable.

# ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE!



## JEAN-PIERRE DE LEVA



Présentez-vous : pour quelle entreprise travaillez-vous? Quel est votre rôle ?

Depuis de nombreuses années, je suis Directeur Événementiel pour la banque Belfius.

Quels types d'événements et combien en organisez-vous annuellement ? Travaillez-vous avec des prestataires extérieurs ?

Nous organisons plus ou moins 400 événements par an, que ce soit des team-buildings, des séminaires, des soirées à thème ou des voyages pour les meilleurs vendeurs. Tous ces événements sont gérés en interne, nous ne faisons pas appel à une agence événementielle. J'ai la chance d'être entouré d'une équipe événementielle très professionnelle qui s'investit énormément dans la gestion de nos événements. Pour eux, l'organisation d'événements est plus qu'un travail, c'est une réelle passion.

A partir de quand considérez-vous un événement comme réussi ?

Avant de savoir si un événement est réussi, la première question que l'on se pose est : quel est l'objectif de notre client interne, quel est l'objectif de cet événement ? Est-ce un événement à but commercial, un événement interne ? Une fois l'objectif défini, nous réfléchissons sur les moyens de les atteindre, aux travers d'un concept, d'un thème ou d'une communication autour de l'événement. Ensuite tout le reste en découle : choix du lieu, décor, menus etc... Le succès de l'événement dépend donc principalement de cela, avons-nous compris les attentes de notre client en proposant la dy-

namique événementielle adéquate et, au final, réussi à atteindre ces objectifs.

Quelles sont vos attentes en matière de prestataires hôteliers ou de lieux événementiels ?

L'essentiel pour nous est de bénéficier d'un accueil de qualité du début à la fin, en commençant par le contact commercial et en continuant avec la réception, vestiaire, maître d'hôtel et staff opérationnel jusqu'à la facturation.

Un autre point primordial est l'organisation ; tout doit être prêt lors de l'arrivée de notre équipe d'organisation et les équipes opérationnelles doivent être réceptives aux changements : l'événementiel c'est cela, nous imaginons des concepts à l'avance et il y a toujours des petites adaptations à faire en dernière minute pour que cela soit parfait.

Enfin, une constance dans les qualités des services proposés. Lorsque l'on organise plusieurs événements dans un seul et même lieu, il est très important pour nous que le niveau de qualité soit constant, notre clientèle est une clientèle exigeante qui ne pardonne pas le moindre faux pas, exigeance que nous reportons sur les lieux et hôtels avec lesquels nous travaillons.

Quel a été votre dernier événement organisé au Plaza ?

Nous travaillons régulièrement avec Le Plaza pour de petits événements, déjeuners d'affaires, team building etc... mais nous organisons également de plus grands événements. Dernièrement, nous avons organisé Le prix

de la presse, qui est un événement phare pour nous. Depuis les années 60, Belfius sponsorise et organise ce bel événement réunissant le gratin de la presse belge et nous sommes très heureux du succès rencontré lors de la dernière édition au Plaza.

S'agissant d'une cérémonie de remise de prix, le but est vraiment de mettre en avant les nominés et vainqueurs du prix de la presse, tout en gardant une ambiance conviviale et festive lors du cocktail dînatoire suivant la cérémonie. Raison pour laquelle, nous avons entièrement décoré la Galerie (espace restauration du Théâtre) pour que celle-ci reflète l'image que l'on voulait donner à l'événement. Le Plaza s'est quant à lui chargé de proposer un menu sur mesure suivant le fil rouge de la soirée.

Conseilleriez-vous Le Plaza à d'autres entreprises pour l'organisation de leurs événements ? Pourquoi ?

Oui, sans aucun doute !! Pour toutes les raisons évoquées ci-dessus : un accueil personnalisé et attentionné, une organisation sans faille, la qualité de la restauration et surtout la constance dans les prestations proposées depuis de nombreuses années, le tout dans le magnifique décor du Théâtre Plaza.

Le Directeur Général, Laurent De Kerf, contribue également à la réussite de nos événements : toujours à l'écoute de nos commentaires, remarques, il propose sans cesse de nouvelles idées, cherche à personnaliser la décoration, les menus en fonction de nos attentes.



10<sup>th</sup>  
Euro Neuro  
Brussels 2018



10<sup>th</sup>  
Euro Neuro  
Brussels 2018



# VÉRONIQUE DE VLAEMINCK



Présentez-vous : pour quelle entreprise travaillez-vous? Quel est votre rôle ?

Pour l'Asbl de promotion des soins intensifs dont le siège et les bureaux se situent à l'hôpital Erasme. L'Asbl a un conseil d'administration comprenant un président, un trésorier et un secrétaire. Ces personnes sont élues et doivent faire partie du service des soins intensifs de l'hôpital Erasme. Le but de l'Asbl est de promouvoir la recherche et je dirige une équipe de 8 personnes pour mener à bien cette mission.

Le Plaza et ses salons classiques, n'est-ce pas un lieu inhabituel pour des congrès médicaux ?

Oui et non, Square ( centre de congrès de Bruxelles) est parfait pour des congrès qui rassemblent plus de 1500 personnes Le Plaza est un endroit très intéressant pour de plus petits congrès de 100 à 700 personnes par exemple.

Quelle est la différence entre Le Plaza et un centre de congrès plus conventionnel ?

Le rapport qualité/prix pour l'organisateur et par exemple les prix des chambres pour l'organisation et le participant. La facilité ; le Plaza met à disposition de l'organisateur une salle plénière, des plus petites salles et un espace pour ses exposants sur un même niveau. Le Plaza offre un beau produit pour des petits événements entre 100 et 700 participants.

Quelle est la plus-value que le Plaza apporte à vos sponsors ?

Un congrès ce n'est pas seulement les sponsors, il y a les participants puis notre faculté. Le congrès est réussi si nous arrivons à satisfaire ces trois entités.

Les sponsors se divisent en 2 catégories : les « exposants » disposant d'un stand pour promouvoir leurs produits et les sponsors qui vont soutenir notre programme scientifique. Il est essentiel d'avoir un bon programme scientifique et de ne pas lier l'aspect commercial à l'aspect scientifique.

L'idée derrière la question était que l'un de vos partenaires sponsorise le lunch, nous avons donc décomposé le package. Est-ce une plus-value pour vous ?

Rien n'est prévu au niveau du programme scientifique entre 12h30 et 13h30. Pour éviter les conflits d'intérêts, nous laissons donc la possibilité aux sponsors d'utiliser ce créneau horaire pour promouvoir leurs produits. Pour attirer les participants pendant la pause déjeuner, le sponsor prend donc en charge les lunch boxes. Même si ce programme est clairement identifié comme programme sponsorisé, il apporte une plus-value aux participants.

La gestion des contingents de chambres, chose aisée..... ?

Une des raisons pour lesquelles nous avons choisi Le Plaza est l'unité de lieu, chambres et événements. Toutefois, nous préférons laisser la gestion du contingent de chambres à un PCO Bruxellois dont c'est le métier.

En quoi les équipes de l'hôtel vous aident dans l'organisation de votre congrès ? Depuis de nombreuses années déjà, vous travaillez avec Charly Vandevenne (Directeur des opérations et Julie Cordiez (responsable du département évènementiel).

Au fil des ans nous avons établi une collaboration étroite, et de confiance et l'équipe du Plaza a toujours été à l'écoute de nos besoins. C'est un réel échange, ils sont toujours positifs quant à nos demandes. Ils ne me disent jamais non par mauvaise volonté mais seulement si cela n'est pas réalisable, tout en restant ouverts ou en proposant d'autres solutions.

Avez-vous fait appel au Plaza pour d'autres types d'événements : dîner de gala ?

Oui, nous organisons depuis plusieurs années un gala de charité dans le Théâtre du Plaza, lieu parfait pour ce type d'événement.

N'êtes-vous jamais lassée du Plaza ?

Même après plusieurs années de collaboration le chef Olivier Bontemps ne ménage pas ses efforts et a encore surpris les convives lors de notre dernier dîner au Plaza.

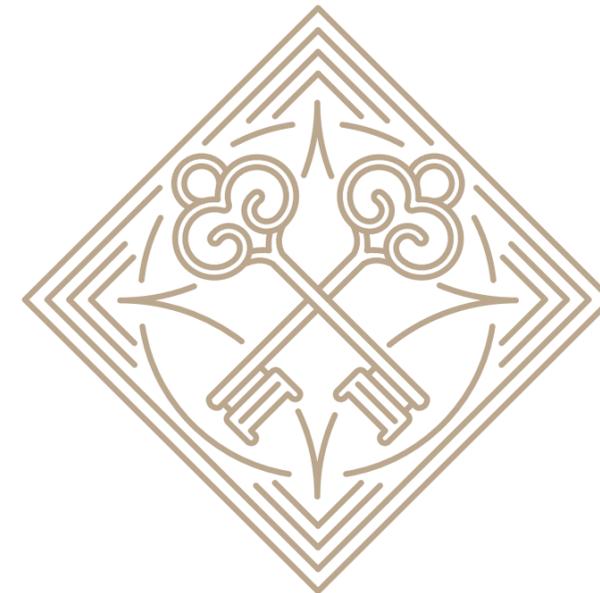
Accordez-nous votre confiance, nous vous transmettrons les clés de l'hôtel pour le succès de votre opération

# PRIVATISATION



CONFIANCE

UNIQUE



SUR-MESURE

MISE À DISPOSITION  
DE L'ENSEMBLE DES  
ÉQUIPES



LE DÉCOR  
DE VOS SOIRÉES  
ÉVÈNEMENTIELLES



**LE THEATRE**



**ADOLPHE MAX**



**VERSAILLES**



**CHARLESTON**

 **BANQUET**  
450 personnes

 **COCKTAIL**  
700 personnes

 **BANQUET**  
180 personnes

 **COCKTAIL**  
250 personnes

 **BANQUET**  
80 personnes

 **COCKTAIL**  
120 personnes

 **BANQUET**  
160 personnes

 **COCKTAIL**  
200 personnes

## VOS MOMENTS D'EXCEPTION

Pour vos soirées de gala, cocktails, dîners, lancements de produits, réceptions de fin d'année, mariages, fêtes du personnel ... L'Hôtel Le Plaza Bruxelles est le partenaire de vos moments d'exception !

Dans l'ambiance prestigieuse et raffinée de l'un de nos 5 salons événementiels, nous mettons les petits plats dans les grands pour vos événements de 4 à 450 personnes, en vous proposant des menus gastronomiques savoureux et originaux.

De l'apéritif au dessert, le Chef Exécutive Olivier Bon-temps et sa brigade, vous proposent une cuisine savoureuse et inspirée, jonglant avec des produits frais et de qualité qui sauront séduire les papilles de vos convives, sans oublier une touche d'originalité.

Que serait un événement sans une petite touche festive ? Plus que le choix des menus et des vins, nos équipes événementielles prendront plaisir à vous accompagner pour :

- › La décoration de table
- › La décoration de salle
- › Les animations musicales et soirées dansantes
- › La conception de soirées à thèmes

Bien entendu, cette liste n'est pas exhaustive, nous restons à votre écoute pour nous améliorer sans cesse et personnaliser nos services en fonction de vos attentes.

Vos réceptions sont un moment d'apothéose qui nous donne l'envie de vous divertir, d'être créatif, de mettre des étoiles dans les yeux de vos convives, et de rendre ensemble vos soirées inoubliables.





ANECDOTE

## LAURENT LAMY

Pour le dîner d'une association caritative où le Gotha belge et international étaient invités, les organisateurs nous ont donné du fil à retordre.

L'idée derrière ce type d'évènement est de récolter un maximum de fonds tout en assurant une soirée agréable aux convives. Clou de la soirée, une voiture était mise aux enchères, celle-ci étant l'attraction de la soirée, elle devait être disposée sur la scène de notre Théâtre. Pas de problèmes pour notre chef voiturier qui a dû : traverser nos espaces de réunions, rabattre les rétroviseurs pour passer les portes, gravir deux rampes pour finalement garer la voiture sur la scène. Assurément le créneau le plus difficile de sa carrière...



FLOWER YOUR EVENTS

VOS SOIRÉES À THÈMES



ILS NOUS  
ONT FAIT  
CONFIANCE!



# MICHEL GILLET



Présentez-vous ?  
Quel est votre fonction ?

Michel Gillet : Directeur fiscal de Vinci.

Quels types d'événements avez-vous organisés au Plaza ?  
Depuis combien d'années ?

Les rencontres Fiscales françaises, événement annuel au mois de novembre ayant pour but d'informer les membres du groupe, de les tenir informés des nouveautés, mais aussi se rencontrer et partager des moments de convivialités en équipes.

La première édition à Bruxelles s'est tenue en 2006 et depuis nous venons chaque année sans discontinuer. Seuls les tragiques événements de novembre 2015 à Paris nous ont obligés à annuler une édition. A ce sujet, tous les prestataires belges avec lesquels nous collaborons, sans exception, ont eu une bonne attitude et ont fait preuve de flexibilité et de compréhension quant à l'annulation tardive du séminaire.

11 ans de fidélité au Plaza, ne vous êtes-vous jamais lassé de revenir au Plaza ?

Non, je ne me suis jamais lassé, tout comme les équipes Vinci participant au séminaire. Contrairement aux chaînes qui sont standardisées et aseptisées, en proposant des chambres identiques peu importe la destination, Le Plaza, lui a son propre charme, un charme authentique.

De quelle manière les équipes du Plaza participent-elles à rendre chaque événement différent/ unique ?

Grâce à des équipes stables et une vraie culture d'entreprise alliant accueil et convivialité.

Toutes les équipes de l'hôtel, de bas en haut de la pyramide hiérarchique, sont d'une gentillesse et d'un professionnalisme inégalables. Prenez Carlos, maître d'hôtel au petit déjeuner, lorsqu'il me voit arriver dans la salle, pas besoin de parler !

Il connaît mes habitudes et me prépare directement des œufs sur le plat et un double expresso. C'est cela la vraie différence de l'Hôtel, se sentir reconnu, se sentir comme à la maison.

Avez-vous eu d'autres expériences à l'étranger pour ce même type d'événement ?

Nous organisons également la version internationale de cet événement au mois de juin. Cet événement change de destination chaque année parmi lesquelles : Lisbonne, Madrid et Amsterdam.

Quelle différence apporte le Plaza par rapport à d'autres établissements ?

Pour ces événements internationaux, la démarche reste la même, trouver des hôtels de caractère, des hôtels ayant une réelle iden-

tité. Peu importe la décoration : classique, moderne, classique déjanté ! L'idée est vraiment de ressentir la destination et vivre une expérience différente à chaque fois.

Pour le moment, nous avons toujours réussi à trouver des hôtels indépendants ayant le même type de philosophie que le Plaza et apportant les mêmes plus-values.

Le salon Charleston, des années que vous l'attendiez .... ?

Ah oui ! Le salon avait grand besoin de rénovation, la salle n'avait pas d'âge, était basse de plafond, avec un éclairage assez sombre, en résumé elle ne me plaisait pas du tout.

Les rénovations font vraiment la différence, plafond plus haut, salle lumineuse, buffet intégré. Même si la décoration peut ne pas plaire à tout le monde, il faut reconnaître qu'elle a été faite avec goût et a remis ce salon au niveau du reste de l'Hôtel.

Nous savons que la clientèle d'affaires française est exigeante au niveau de la gastronomie. Comment le chef du Plaza a-t-il répondu aux défis que vous lui lanciez ?

Lancer des défis ? Je n'ai jamais eu l'impression de lancer des défis à votre chef. Je ne pense pas être difficile, nous attendons simplement une restauration de qualité, des plats bien réalisés, simplement prendre du plaisir.



Pour reformuler, en cuisine, quelques heures avant de vous accueillir, notre chef était souvent sous pression.

Cela ne vient pas de notre côté, c'est certainement la volonté de répondre à nos attentes, de proposer de nouvelles choses à un client régulier. Même si cela peut être plus stressant de satisfaire un client fidèle, je pense sincèrement qu'un client qui ne viendra qu'une seule fois recevra les mêmes attentions de la part de votre chef et sa brigade.

Venez-vous à d'autres occasions au Plaza ou à Bruxelles ?  
Pour quelles raisons ?

Lorsque je viens à Bruxelles, je séjourne toujours à l'Hôtel Le Plaza. C'est lors d'un voyage privé que j'ai découvert votre maison.

En 2005, un ami antiquaire parisien, qui a ses habitudes chez vous, m'a invité à venir découvrir la BRAFA, prestigieux salon bruxellois des Antiquaires. Lors de ce séjour, l'Hôtel m'a tout de suite plu, j'ai donc pris la plaquette en vue d'organiser mon séminaire chez vous.

Pour ce faire il fallait convaincre la direction de Vinci des attraits de Bruxelles, chose facile puisqu'il est par exemple plus aisé de rejoindre Bruxelles depuis Nice que Nantes. Depuis 2006, nous sommes donc des inconditionnels de Bruxelles et du Plaza.

Une anecdote?

Lors d'un séjour privé à l'Hôtel, j'arrive dans le premier lobby et votre voiturier Michael me voit, m'interpelle « Monsieur Gillet, que faites vous ici ! Vous ne m'avez pas prévenu de votre venue, nous serions venus vous chercher à la gare comme d'habitude ! ». Obligé de lui couper la parole et de lui tendre les clés de ma voiture ! Et oui exceptionnellement, j'étais venu en voiture.

Il y a encore des dizaines d'autres anecdotes mais celle-ci représente bien la relation qui me lie à votre établissement où l'on se sent vraiment comme à la maison.



# NOTRE CHEF, OLIVIER BONTEMPS

L'ARTISAN D'UNE CUISINE  
SAISONNIÈRE ET RAFFINÉE

« Depuis tout petit,  
je voulais devenir cuisinier ! »

1996

Concours International  
Pierre Taittinger  
où il brilla avec une 1<sup>er</sup> place Bénélux  
et une 4<sup>ème</sup> place mondiale.

2001

Début à l'Hôtel Le Plaza  
Prise de commandes des fourneaux  
en tant que Chef Exécutive.

2002

Maître Cuisinier

2006

Membre  
Euro-toques

2014

Maître Rôtisseur

2019

18 ans d'expérience  
et d'excellence  
au Plaza

Passionné de cuisine depuis son enfance, il a décidé de faire de sa passion son métier. Diplômé du Ceria, c'est en France qu'il fait ses premières expériences avant de revenir en Belgique dans de grands hôtels comme le « Hyatt Regency » et l'Hôtel « Le Palace ».

Pour garantir et promouvoir une alimentation saine et défendre l'**Héritage Culinaire Européen** en utilisant des produits cultivés ou élevés selon des normes traditionnelles dans le respect de l'origine du terroir.

## Quel est l'intérêt de ce titre ?

« L'intérêt : le challenge ! En cuisine, avec le temps on finit par se dire : dans ce domaine, rien n'est impossible. Mélanges de nouvelles saveurs, réalisations de menus sur mesure, maintien du même niveau de qualité lors d'un banquet de 5 à 400 personnes, tels sont les défis qui se posent à nous tous les jours et animent notre passion » commente Olivier Bontemps.

## 30 ans d'expérience et 18<sup>ème</sup> anniversaire au Plaza

Olivier Bontemps est épaulé par une brigade expérimentée, motivée et surtout fidèle. Son ouverture d'esprit, son écoute attentive et son savoir-faire sont des atouts et des valeurs sûres pour relever tous les défis et contribuer au succès de chaque événement. Parmi ses hôtes les plus prestigieux, Olivier Bontemps, peut se targuer d'avoir reçu à sa table S.M. le Roi Philippe et S.M. la Reine Mathilde, S.M. le Roi Felipe et S.M. la Reine Letizia d'Espagne, ainsi que de nombreux chanteurs et artistes comme Luciano Pavarotti, Cécilia Bartoli, Sir Bob Geldhof, Johnny Depp, Vanessa Paradis et beaucoup d'autres...

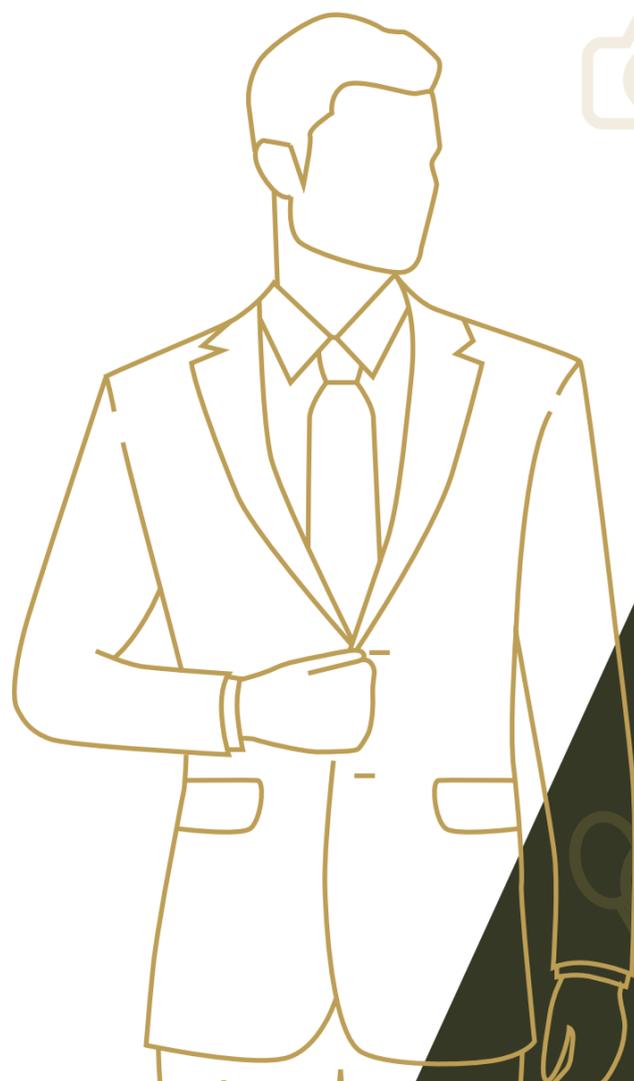
**Pierre Romeyer** (éminent membre de l'association) qui avait pu remarquer son travail de saucier lors d'un festival consacré au gibier, a décidé de le parrainer avec **Claude Dupont**.

Lors des 10 ans de la Fondation de la Reine Paola à l'hôtel Le Plaza, Pierre Romeyer et Olivier Bontemps ont ainsi collaboré à la création et à la réalisation du menu. Cette collaboration réussie a permis au Chef de l'Hôtel de rejoindre le cercle très fermé des **Maîtres Cuisiniers de Belgique**.



# Olivier Bontemps

# VOS ÉVÈNEMENTS NOUS PASSIONNENT



Une équipe passionnée  
à votre écoute

- ✓ Des experts en évènements hautement qualifiés
- ✓ Une seule et même personne de contact
- ✓ Une équipe opérationnelle flexible et attentionnée
- ✓ Une sécurité digne des plus grands évènements
- ✓ Un Chef pour relever chaque défi

NOUS ONT FAIT CONFIANCE L'ANNÉE DERNIÈRE

32

DINERS DE GALA

7

PRIVATISATIONS

10

CONGRÈS

# NOTRE DERNIÈRE RÉALISATION !



## LE PLAZA REDONNE VIE AUX ANNÉES FOLLES ...

... et restitue toute sa splendeur au Salon Charleston,  
nouvel espace événementiel au cœur de Bruxelles !



## ARCHITECTE OU ARTISTE MODERNE VIVANT DANS SON ÉPOQUE

Pour la réalisation des rénovations de l'un de ses salons, l'Hôtel Le Plaza a décidé de confier les rênes de son projet « Charleston » au bureau d'architecte Jean Jacques Hervy, ami de longue date de la famille van Gysel de Meise.

« Ayant fait ses études aux Beaux-Arts de Bruxelles, Jean Jacques Hervy aime confronter les objets, les époques et les styles. En témoignent ses réalisations telles que la boutique Guerlain à Paris, l'ambassade du Maroc à Bruxelles, et bien d'autres encore entre Paris, Bruxelles et Londres. Collaborer avec lui semblait une évidence », commente la Baronne van Gysel de Meise très impliquée dans le projet.

Le Plaza étant un établissement de grande tradition, l'idée était de proposer quelque chose de nouveau tout en conservant l'âme de l'Hôtel. Les tissus et le mobilier proposés mêlent des motifs inspirés de la Belle Epoque et des lignes épurées plus modernes. Les ocres chaleureux se marient à des bleus vifs. Les appliques Art Déco sont rehaussées par les boiseries et le papier peint contemporains.

Les propriétaires et les équipes du Plaza sont fiers de leur nouvel espace événementiel qui vient compléter l'offre incontournable MICE du Plaza.



Baronne  
**Anne van  
Gysel de Meise**



Architecte  
**Jean-Jacques  
Hervy**

## LE GRAND RETOUR DE LA BELLE ÉPOQUE AU PLAZA

Le Plaza redonne vie aux Années Folles et restitue toute sa splendeur au Salon Charleston, nouvel espace événementiel niché dans le véritable caveau de l'Hôtel où se réunissaient les politiciens, bourgeois et notables de la ville pour de grandes négociations discrètes et informelles, ou encore pour fêter l'instant d'une soirée le grand succès de leurs transactions. Tout pouvait être dit et fait sans être jamais entendu ou vu. Telles étaient la magie et l'exclusivité de ce haut-lieu de rassemblement discret et des plus convoités du tout Bruxelles. Aujourd'hui, c'est à chacun de pouvoir s'approprier ce lieu mythique et d'inscrire sa propre histoire et son propre projet le temps de son événement. C'est ainsi que Le Plaza est heureux d'avoir pu redonner le jour et toute sa lumière au «Salon Charleston». Afin que tous et chacun puissent d'ores et déjà revivre cette belle époque, avec toute la nostalgie du décor, le Salon Charleston est ouvert à sa clientèle individuelle dès les premières heures de la journée.

### POURQUOI LE CHARLESTON ?

Danse mythique des Années Folles créée aux Etats-Unis en 1920, le Charleston connaît un grand succès à l'époque, en raison de son style dynamique et spectaculaire, deux effets recherchés pour le nouveau salon. Son nom vient de la ville américaine de Charleston en Caroline du Sud. Il a été introduit en Europe et notamment en Belgique en 1925, mis à la mode à l'époque par la célèbre Joséphine Baker.



## ITINÉRAIRE D'UN ÉVÈNEMENT SUR MESURE

Chaque année, un client actif dans le secteur automobile demande aux équipes du Plaza d'organiser une soirée en l'honneur de ses meilleurs collaborateurs. Client régulier, il a expérimenté au fil des ans une grande variété de soirées à thème. C'est en recevant la communication sur l'ouverture du nouveau salon qu'il interroge les équipes du Plaza pour lui créer un événement autour du Salon Charleston. Gros plan sur le schéma de création d'un événement sur mesure.

L'équipe commerciale, le Directeur Général, le Chef des cuisines et le barman de l'Hôtel ont mis en commun leurs idées et leur créativité pour répondre à cette demande. Avec un cadre Art-Déco, hommage aux Années Folles, les thèmes traditionnels type Gatsby sont devenus trop communs. Le défi a été de se démarquer de l'existant, en laissant de côté l'extravagance, pour revenir vers quelque chose de plus chic, classique, et toujours aussi raffiné. L'ambiance imaginée par Le Plaza représente un retour aux sources, laissant parler la nouvelle décoration de la salle, mélangeant les styles d'hier et d'aujourd'hui, et combinant sobriété et modernisme. Il n'en faut pas plus pour créer un dîner comme ils étaient servis à la Belle Époque (une unique grande table ovale habillée d'un nappage blanc, argenterie et chandeliers), en y ajoutant une touche de modernité.

Pour la partie catering, le Chef s'est replongé dans ses cahiers de recettes pour composer un menu reprenant des classiques de l'époque. Pour ce faire, il est allé rechercher quels étaient les ingrédients et les recettes phares des années 1930. « Il ne s'agissait pas de créer de nouveaux saveurs mais de sublimer des recettes existantes. L'idée principale était vraiment de revenir sur quelque chose de traditionnel, de qualité et parfaitement maîtrisé. » Confie le Chef Olivier Bontemps. C'est ainsi qu'autour d'un repas servi en gants blancs et à l'assiette clochée, se déclineront homard, boeuf Holstein et poire rôtie dans des recettes classiques modernisées pour l'occasion.

Pour le cocktail, retour du service au chariot. A table les convives pourront déguster un verre de Negroni revisité. Quentin, barman de l'Hôtel nous explique sa démarche : « Lorsque les équipes commerciales sont venues me demander de composer un cocktail spécifique pour ce client, l'idée d'un « back to basic » m'a tout de suite séduit. Ce genre de challenge est très motivant et galvanisant pour un barman ! J'ai décidé de partir sur la base d'un Negroni, un cocktail très prisé dans les années 30. La nouveauté a été de le parfumer avec un spray au Madère juste avant de le servir au client. » Pour parfaire/compléter ce tableau et apporter une touche festive, la soirée débutera sur des accords de jazz et swing classique, qui lentement se dirigeront vers des notes plus rythmées d'électro-jazz pour enfin amener les convives sur la piste de danse jusqu'aux petites heures.

# L'EN-VERT DU DÉCOR



Plus qu'un Hôtel de luxe, notre Hôtel ne se contente pas de ses acquis et s'inscrit dans une réelle démarche environnementale, et ce depuis 1996.

Le Plaza est le premier hôtel écotourisme au cœur du centre-ville, s'étant engagé à respecter l'environnement. Cette volonté s'applique au travers d'une charte écologique : surveillance et contrôle des consommations d'eau et d'énergie, modernisation des installations de chauffage, climatisation et isolation, tri sélectif des déchets et fournisseurs partageant la même politique environnementale. Les employés de l'Hôtel ne sont pas en reste, prônant l'utilisation des transports propres (vélos, véhicules électriques et transports en communs).

Des abeilles à la ville ? Bruxelles fait partie des capitales les plus vertes d'Europe. En effet, la moitié du territoire de la région de Bruxelles-Capitale est couvert d'espaces verts, accueillant une biodiversité hors du commun pour une grande métropole. A deux pas du jardin botanique et du Parc Royal, Le Plaza bénéficie d'une situation idéale pour nos milliers de pensionnaires.

La pollution ? Ceci n'a aucun impact sur les abeilles et leur miel, c'est même tout le contraire, les analyses de miels prouvent que le miel de ville est plus sain que le miel de campagne, où l'on retrouve de nombreuses traces de métaux lourds et pesticides, polluants absents des villes.

Depuis l'année 2000, cet engagement est reconnu par la Ville de Bruxelles, l'Hôtel Le Plaza a reçu le label « entreprise éco-dynamique », officialisant et certifiant notre implication en matière de protection de l'environnement.

Fortes de cette reconnaissance, les équipes de l'Hôtel se sont lancées dans de nouvelles aventures dont le « Green Key Label » label écologique de niveau international.

Parmi les autres belles aventures, de nouveaux hôtes se sont approprié une partie de l'Hôtel comme nouvel habitat... Depuis 2014, trois ruches ont été installées sur le toit de l'Hôtel, où des milliers de petites abeilles travaillent à produire des dizaines de kilos de miel de ville, venant agrémenter le petit déjeuner de notre clientèle ou relever la cuisine proposée par notre chef Olivier Bontemps.

Enfin, la température, supérieure en ville, assure une période de floraison plus longue que dans les champs, allongeant donc la période de butinage et augmentant la production de miel par abeille.

En résumé, Bruxelles et Le Plaza sont assurément un paradis pour les abeilles...



## LE SAVIEZ-VOUS ? ...

Pour produire 1Kg de miel, les abeilles parcourent en moyenne 40.000 Km et butineront 500.000 fleurs. Entre mars et juillet chaque ruche accueille 80.000 abeilles qui nourrissent une reine, lui permettant de pondre jusqu'à 2000 œufs par jour. Les récoltes du Plaza sont pour le moins fructueuses, 40 Kg de ce délicieux nectar sont récoltés par ruche et par année.

De nombreux hôtes se sont déjà régalez !  
A quand votre tour ?

**MONICA BANU**  
ECO-DYNAMIQUE  
MANAGER



# LA PASSION DU VOYAGE



IL NOUS EN PARLE

## JEAN VAN GYSEL DE MEISE

L'été dernier, l'acteur américain Woody Harrelson séjournait au V... ; Séduit par l'histoire, l'architecture, la gastronomie et la beauté de la nature entourant ce site magique, il prolongea son séjour de 3 nuits supplémentaires.

L'ayant croisé dans les escaliers, je me suis présenté à lui en tant que propriétaire de l'établissement, et à ma grande surprise, il m'a pris dans les bras en me disant «Dude, I love your place».

### HOTEL V...

Calle Rosario 11-13, Vejer de la Frontera  
11150 - Spain  
Phone: +34 956 45 17 57  
Fax: +34 956 45 00 88  
info@hotelv-vejer.com  
www.hotelv-vejer.com



Après avoir contribué au succès de la réouverture du Plaza, le Baron Jean van Gysel de Meise a lancé son propre établissement, s'appelant V..., un boutique Hôtel en Andalousie.

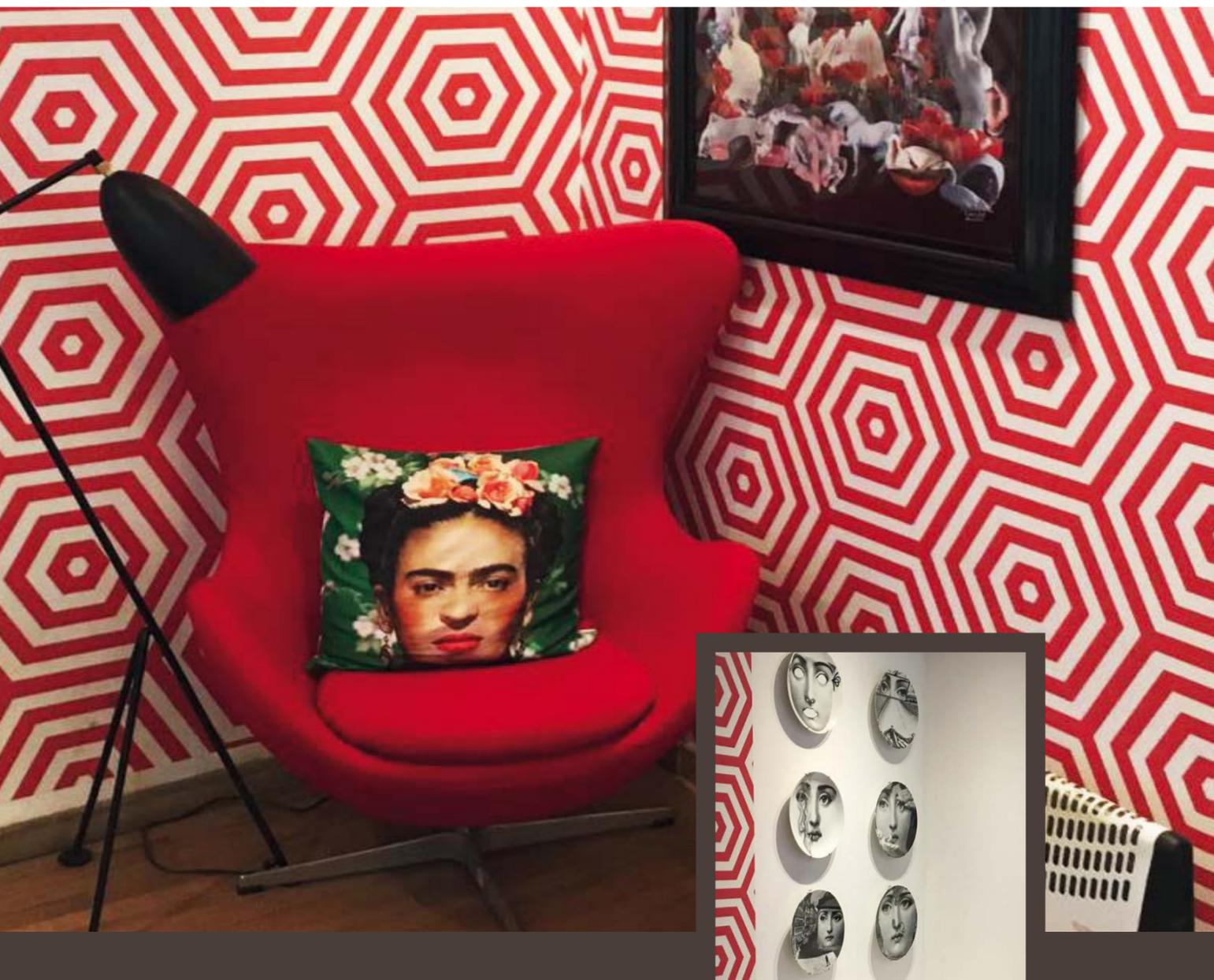
Petit palace du XVIIème construit dans les remparts du magnifique village de Vejer de la Frontera, V... méticuleusement restauré, propose 12 chambres très confortables. La terrasse offre une vue panoramique à 360° et est l'endroit idéal pour se détendre autour d'un verre de cava frais ou dans le jacuzzi, au coucher de soleil sur l'océan Atlantique et la lointaine côte marocaine.

Son nombre de chambres limité et son côté « hacienda » font de V... le lieu idéal pour vos comités de direction, vos incentives, vos team-buildings,...

Les voyageurs en quête d'aventure trouveront leur bonheur grâce aux plages à proximité, à la planche à voile, au golf, à l'équitation, au polo, à la dégustation de vins et bien d'autres activités encore.

# BE&BE

BED & BREAKFAST



## Le saviez-vous ?

La dernière adaptation de l'oeuvre « Les Misérables », produite par une société belge, a été tournée pendant deux jours dans un des immeubles du Be&Be !

## Les petites perles du Sablon ...

C'est en 2012 que les premières petites perles du Sablon sont apparues avec l'ouverture de son premier Be&Be par la Baronne Aurore van Gysel de Meise, diplômée de l'Ecole Hôtelière de Glion en Suisse.

Petit à petit, forte d'une expérience en marketing acquise notamment au Plaza, Aurore a développé son propre concept de maisons d'hôtes suivant sa philosophie « a home away from home ».

Aujourd'hui, tout en offrant un service d'hôtellerie de luxe « sur mesure » ; les habitudes de chacun sont satisfaites quotidiennement par de nombreuses attentions qui leur donnent le sentiment d'être chez eux. Tout se passe délicatement pour le bien-être et le séjour parfait des hôtes.

Au total, le Be&Be compte 30 chambres dans 5 établissements rassemblés autour du pittoresque quartier des antiquaires au Sablon dans le centre de Bruxelles.

Ce sont des lieux uniques et parfaits tout aussi bien pour des femmes et hommes d'affaires, durant de longs ou réguliers séjours, que pour des familles jouant aux touristes le temps d'un weekend.



AURORE  
VAN GYSEL DE MEISE

## Contact

Be&Be Sablon, Rue Coppens 7, 1000 Bruxelles, Belgique  
Téléphone : +32 484 37 42 82  
reservations@beandbe.be www.beandbe.be

BE&BE  
BRUSSELS



**LAURENT DE KERF**  
General Manager  
T. +32 2 278 03 73  
laurent.dekerf@leplaza.be



**CHARLY VANDEVENNE**  
Director of Operations  
T. +32 2 278 04 91  
charly.vandevenne@leplaza.be



**OLIVIER BONTEMPS**  
Executive Chef  
T. +32 2 278 04 90  
olivier.bontemps@leplaza.be



**LAURENT LAMY**  
Director of Sales  
T. +32 2 278 05 47  
laurent.lamy@leplaza.be



**SEBASTIEN FRANCOIS**  
Revenue & eCommerce Manager  
T. +32 2 278 05 42  
sebastien.francois@leplaza.be



**JULIE DE BLICK**  
Sales Manager  
T. +32 2 278 05 45  
julie.deblick@leplaza.be



**JULIE CORDIEZ -  
CZETWERTYNSKI**  
MICE Revenue &  
Leads Manager  
T. +32 2 278 05 81  
julie.cordiez@leplaza.be



**FRÉDÉRIC VAESSEN**  
Groups & Events Manager  
T. +32 2 278 05 84  
frederic.vaessen@leplaza.be



**BART T'JAMPENS**  
Assistant Groups &  
Events Manager  
T. +32 2 278 05 82  
bart.tjampens@leplaza.be



**MELINA RIZZO**  
Groups & Events  
Coordinator  
T. +32 2 278 05 86  
melina.rizzo@leplaza.be



*Ceci est  
notre  
histoire,*

ÉCRIVONS  
ENSEMBLE LES  
PROCHAINES  
PAGES...



# Le Plaza

BRUSSELS

HOTEL • MEETINGS • EVENTS

