Le Plaza
BRUSSELS

90 ans à
votre écoute

Jean-Baptiste van Gysel de Meise

Jean-Baptiste van Gysel de Meise est né à Elewijt en 1885 dans une famille nombreuse du Brabant flamand. Après des études à Malines, il entra au début du siècle à l'administration des chemins de fers belges et devint attaché de Cabinet du Ministre des Communications, Monsieur Helleputte, qui lui demanda de s'occuper de l'approvisionnement du gouvernement belge au Havre pendant la guerre 14-18. Après la guerre, fort de l'expérience acquise, Jean-Baptiste van Gysel de Meise, qui avait été impressionné par le succès des sociétés commerciales américaines, créa en Belgique les sociétés Sarma et Nopri qui connurent un essor considérable dès leur création. C'est en 1953 que Jean-Baptiste Van Gysel racheta l'Hôtel Le Plaza au Comte Paulus d'Oultremont, pour en faire le fleuron de son patrimoine.

Jean-Paul et Anne van Gysel de Meise

C'est au début des années 90 que le fils de Jean-Baptiste Van Gysel de Meise, le Baron 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 son épouse, la Baronne Anne van Gysel, décoratrice de profession et jusqu'aujourd'hui fortement impliquée dans les rénovations de l'Hôtel, 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.

Jean et Aurore van Gysel de Meise

Aujourd'hui, les enfants du Baron van Gysel, sont heureux de seconder leur père et de pouvoir perpétuer l'œuvre de leur grand-père. Jean, son petit-fils, détenteur d'un Master en Finances de l'Université de Columbia à New York, et Aurore, sa petite-fille, diplômée de l'Ecole Hôtelière de Glion en Suisse, font partie du conseil d'administration du Plaza.

EDITO

90 ans à votre écoute

Avoir cette deuxième édition du Magazine Plaza entre vos mains peut signifier deux choses : nous avons une histoire commune ou nous sommes sur le point d'en créer une ensemble.

Dans un cas comme dans l'autre, nous tenons à vous remercier et nous sommes très heureux de vous accueillir dans notre monde dont la philosophie est d'être à votre écoute.

90 ans après son ouverture, Le Plaza partage toujours les mêmes valeurs. Une élégance distinguée dans l'accueil de ses hôtes, la loyauté née de la confiance de ses clients mais aussi de ses collaborateurs, la fierté de son indépendance qui le rend plus belge que jamais, et enfin l'orchestration de belles mises en scène dans la plus pure des traditions hôtelières.

C'est donc cette année que nous fêterons le 90ème anniversaire du Plaza que nous avons la joie de partager avec vous.

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

Laurent De Kerf
Directeur général

EVA VOUS DEVOILE UN SECRET ET VOUS PRESENTE **ELIOT**, PORTEUR DES COULEURS DU PLAZA

Eliot est né à l'occasion du 90ème anniversaire de l'Hôtel.

Sa conception a été mûrement réfléchie ; son nom symbolise nos valeurs, le bleu de sa fourrure évoque la couleur du Plaza et enfin grâce à sa multiple garde-robe, il mettra à l'honneur les différents métiers de l'hôtellerie.

QUELLES SONT NOS VALEURS ?

« E » pour Elégance, non seulement dans le choix des tissus et du mobilier, mais aussi dans l'accueil, l'art de la table et le savoir-faire

« L » pour Loyauté, nous sommes en effet convaincus qu'une fidélité s'installe à travers une confiance réciproque, tant au niveau clients que collaborateurs

« I » pour Indépendance, car nous avons la chance de vous accueillir dans une Maison familiale 100% belge

« O » pour Organisateur, parce que nous avons les experts en évènements qui contribuent au succès de la mission que vous nous confiez

« T » pour Tradition hôtelière la plus pure

Tous les weekends, vous pouvez rencontrer Eliot, qui mesure 1m20, dans le lobby de l'Hôtel, il sera ravi de poser sur vos photos ! Et ne vous inquiétez pas, des Eliot « miniatures » sont également conçus pour rentrer avec vous à la maison.

Eliot « globe-trotter » vous rendra visite en accompagnant les équipes commerciales lors de leurs différents rendez-vous et voyages. N'hésitez pas aussi à poster sur Instagram une photo avec votre Eliot : #leplazabrussels.

Nous sommes heureux d'avoir Eliot, le plus mignon des collaborateurs, comme Ambassadeur pour partager avec vous cette année d'anniversaire !

Eva Forier
Communications Officer

Votre adresse Mice . . .

Sommaire

La porte à coté	8
Bruxelles : Les ingrédients d'une ville MICE	12
La différence, de jour comme de nuit	18
Se réunir... c'est atteindre ses objectifs	24
L'unité de lieu pour vos congrès	28
Vos soirées évènementielles, instants de plaisir	32
L'histoire d'une passion familiale	38
Fournisseur Breveté de la Cour de Belgique	46
Ils nous ont fait confiance	50
Avis d'expert : Devenez fin négociateur	52
Instant Mixologie	54
Armen Petrossian : Artisan du bon goût	56
Le plein de vitalité, breakfast at Charleston's	62
Ils nous ont fait confiance	64
1000 ans d'expérience	68
Avis d'expert: Service Buffet vs. Service à table	70
Get Together: Summer time	72
Ils nous ont fait confiance	76
Incentive & Team Building	78
Les enfants du Plaza	84
Childfocus	86
L'en-vert du décor	88
La passion du voyage	90
Les petites perles du Sablon...	92
Ils nous en parlent	96

BRUXELLES

LA PORTE À CÔTÉ

17 villes connectées grâce à Thalys et Eurostar

Plus de 650 vols par jour depuis 238 destinations

Montréal
5556 km

Chicago
6667km

New-York
5907 km

Memphis
7340 km

Atlanta
7088 km

Houston
8119 km

Miami
7449 km

Amsterdam
203 km
1:50

Londres
317 km
2:10

Berlin
800 km

Le Plaza
BRUSSELS

Paris
316 km
1:22

Franckfort
398 km
2:50

Marseille
843 km
5:23

Madrid
1316 km
12:00

GARE DU MIDI

11 min.
15 min.

EUROSTAR
THALYS

BOZAR MUSÉE DES BEAUX-ARTS

25 min.
7 min.

MUSÉE MAGRITTE

24 min.
6 min.

GRAND PLACE

13 min.

GARE CENTRALE

16 min.
5 min.

CENTRE VILLE

Shopping - piétonnier

5 min.

TOUR & TAXIS

10 min.
17 min.

Le Plaza BRUSSELS

BRUXELLES EXPO

11 min.
25 min.

MUSÉE DE LA BD

6 min.
6 min.

ATOMIUM

11 min.
25 min.

GARE DU NORD

Correspondance aéroport

11 min.
4 min.

AÉROPORT DE BRUXELLES INTERNATIONAL

15 min.
30 min.

MAISON ANTOINE

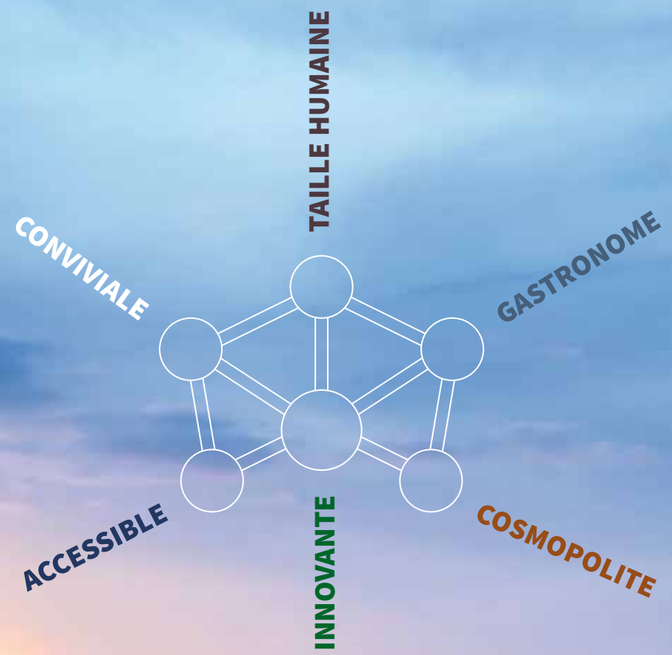
Maître des frites belges

8 min.
13 min.

PARLEMENT EUROPÉEN

7 min.
9 min.

BRUXELLES,
LES INGRÉDIENTS D'UNE VILLE MICE



OBJECTIFS MICE :
DESTINATION BRUXELLES, LA VILLE QUI PULSE !

Interview avec Elisabeth Van Ingelgem, Director Convention & Association Bureau chez Visit brussels

Localisation stratégique centrale, hub du pouvoir et du business, siège favori des associations internationales, centre d'excellences, programmes de support et services innovants pour les organisateurs d'évènements, choix pléthorique de lieux évènementiels exceptionnels, hôtellerie à la pointe…

Bruxelles tient hautement son rang dans le top des destinations MICE. Avec 8,5 millions de nuitées en 2018 et 889 demandes d'évènements traitées par le Convention Bureau, la tendance ascendante est très largement confirmée. Point sur la ville qui pulse.

Bruxelles se plie en quatre pour accueillir les Clients MICE, pour quelles raisons ?

Par sa localisation et sa notoriété internationale, Bruxelles peut accueillir tous types d'évènements. Ceci étant, Bruxelles a encore un beau potentiel. J'y reviendrai tout de suite. Bruxelles se réinvente en permanence et la vaste offre existante pour le secteur MICE s'élargira encore dans les années à venir. Plusieurs pôles évènementiels sont en plein développement : La Gare Maritime avec le site de Tour&Taxis et le futur Musée d'Art contemporain KANAL - Centre Pompidou est un de ces pôles. Le futur quartier NEO et son centre international de congrès en est un autre. L'année dernière, nos experts du Convention Bureau de visit.brussels ont directement traité 889 demandes et candidatures pour des évènements rassemblant de 50 à plus de 5.000 personnes. Le nombre de ces demandes a augmenté de 57% en seulement un an et la tendance se confirme.

Quels sont les atouts de Bruxelles pour cette clientèle spécifique ?

Outre les spécificités bruxelloises qui consolident l'attractivité de la destination – on lie justement Bruxelles à un hub du pouvoir et du business, centre de décisions européennes et mondiales (siège de la Commission Européenne, de l'OTAN), localisation stratégique centrale, siège favori des associations internationales, centres d'excellence – Bruxelles dégage surtout cette atmosphère particulière : Son cosmopolitisme avec 184 nationalités différentes, la qualité de vie d'une ville à taille humaine que beaucoup d'expats et de visiteurs citent spontanément comme point fort, notamment grâce aux nombreux espaces verts très répartis dans la ville. Bruxelles séduit donc énormément !

Au-delà de ces points forts, Bruxelles propose des centaines de lieux évènementiels vraiment originaux. C'est une ville qui a une âme, une histoire, un patrimoine artistique et culturel : cette diversité se traduit à de nombreuses échelles, notamment dans l'offre de lieux d'évènements très loin d'être aseptisée : du lieu ultra urbain branché aux symboles art déco finement décorés, il y a non seulement du choix mais aussi un choix à très haute valeur ajoutée : atmosphère, histoire, équipement de pointe. Du côté hôtelier, avec plus de 20.000 chambres d'hôtels de toutes catégories, nous avons quelques arguments de poids qui jouent un rôle décisif lors du choix de la destination.

Énorme avantage en comparaison avec beaucoup d'autres destinations, Bruxelles est loin d'être une ville froide et grise, uniquement orientée sur le business. Chaque année, plus de 18.000 évènements culturels et festifs sont organisés dans la ville. Cet ADN festif fait de Bruxelles, une ville qui pulse et qui donne le ton !

Bruxelles, siège des associations internationales est la ville numéro 2 au monde pour l'organisation de congrès ?

Bruxelles tient son rang dans le top des destinations MICE en confirmant son succès auprès du public MICE. Pour la 6ème année consécutive, Bruxelles trône à la première place au niveau européen pour ce qui est de la destination favorite pour organiser les congrès associatifs (Rapport de l'UIA 2019). Et ces tendances se confirment à plus long terme puisque les candidatures pour l'organisation d'un évènement à Bruxelles affluent de tous côtés en nous mettant en concurrence avec Amsterdam, Madrid, Paris, Barcelone et Londres. Côté hôtels, avec 8,5 millions de nuitées en 2018, la tendance ascendante observée ces dernières années est très largement confirmée. Bruxelles attire au niveau MICE comme elle attire au niveau loisirs.

Quels outils avez-vous mis en place pour aider les organisateurs d'évènements ?

Chaque organisateur d'évènement MICE a accès aux services sur mesure et gratuits apportés par visit.brussels. Bruxelles privilégie le contact direct, efficace et professionnel. À ce titre, les organisateurs MICE peuvent compter sur l'appui d'un contact expert local personnel qui les soutiendra dans l'ensemble de leur démarche pour l'organisation d'un évènement à Bruxelles. L'aide concrète apportée peut prendre la forme de support logistique, de soutien financier, organisationnel… Cependant, nous avons observé que les besoins des organisateurs d'évènements internationaux deviennent plus complexes et exigeants. Les organisateurs du MICE ne choisissent plus une destination uniquement pour ses capacités d'accueil, l'accessibilité et l'attractivité de la destination. C'est pourquoi visit.brussels offre du support en matière de communication et d'accès aux connexions professionnelles ad hoc. Ainsi, nous sommes en capacité d'aider à mobiliser les participants, les sponsors et les parties prenantes. Notre bureau de convention accompagne les organisateurs et met ceux-ci en connexion avec experts, spécialistes locaux, institutions ou associations locales du domaine couvert par l'évènement. C'est très rémunérateur en termes de participation et d'aura pour l'évènement. … Très utile : l'organisateur tire profit des nombreuses connexions des experts spécialisés sur plusieurs centres d'excellences (médias et créativité, TICs, sciences du vivant, pharmaceutique, développement durable, cleantech, business services) sur lesquels Bruxelles a décidé de mettre la priorité.

Quels impacts ont les institutions Européennes sur le secteur de l'évènementiel ?

En tant que capitale d'Europe, Bruxelles est l'une des 10 villes les plus influentes au monde. Elle est la première ville mondiale en accueil d'associations avec 2.250 sièges d'associations professionnelles internationales hébergées. Bruxelles est donc un centre de décisions particulièrement attractif par les nombreuses connexions professionnelles qu'il permet. Bruxelles vient d'ailleurs d'entrer fièrement dans le top 10 des villes les plus influentes au monde (Indice Global Cities de A.T. Kearney 2018). Le secteur MICE a évidemment saisi ces opportunités de contacts, d'influences, de networking : le nombre d'évènements organisés est exponentiel.

L'écologie est devenue un facteur clé dans la décision des organisateurs d'évènements, quelles sont les actions entreprises par Visit Brussels ?

Le développement durable est une priorité pour la Région de Bruxelles-Capitale. Beaucoup d'initiatives sont lancées. Nous soutenons notamment concrètement les acteurs locaux (hôtels, venues, musées, transports, etc.) et les organisateurs d'évènements à aller vers une approche plus durable ainsi que de penser avec le prisme de l'économie circulaire.
On avance bien dans cette matière et on voit déjà des résultats. Bruxelles peut d'ailleurs se vanter de son classement dans le top 10 mondial des villes pionnières pour sa politique et ses pratiques responsables et durables dans l'industrie du tourisme d'affaires et des évènements (Global Destination Sustainability Index, GDS, 2018). Des labels et des certifications ont déjà professionnalisé complètement l'approche plus respectueuse de l'environnement et Bruxelles, pionnière en la matière, est en capacité de proposer et généraliser une approche durable dans l'ensemble des évènements qui sont organisés sur son territoire.

Les belges sont de bons vivants, comment se répercute cette philosophie sur l'offre MICE ?

La qualité de vie, la gastronomie, le patrimoine architectural, artistique et culturel, le nombre impressionnant de microbrasseries, le développement d'une viticulture d'extrêmement haute qualité et puis, je ne l'oublie évidemment pas : le chocolat, emblème national. Ces marqueurs de la qualité de la vie en Belgique concourent fortement à un accueil personnalisé et exceptionnel. Ces atouts offrent d'excellents moments et souvenirs à marquer d'une pierre blanche dont chaque participant à un évènement se souviendra. L'offre MICE n'est donc évidemment pas éloignée et profite de ces atouts pour mettre en valeur la destination. Chez visit.brussels, nous aidons les organisateurs à construire des programmes « customisés », mettant en valeurs ces atouts locaux en fonction de leurs participants : commerciaux, esprits créatifs, chercheurs scientifiques, amateurs de sport, personnes accompagnantes…

Notre histoire commence en 1930

90 ans

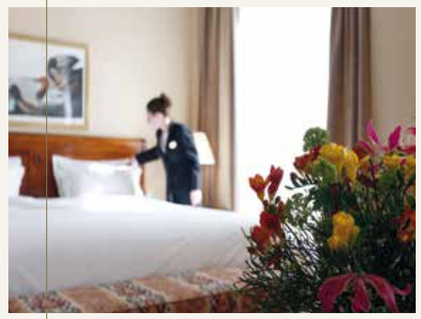
à votre écoute

LA DIFFÉRENCE,

DE JOUR COMME DE NUIT

188

CHAMBRES & SUITES



NOS SERVICES + POUR VOS VIP'S

LA SUITE PRÉSIDENTIELLE

ENVIE DE PLUS ?

L'IMPOSSIBLE EST POSSIBLE !

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

SE RÉUNIR…

C'EST ATTEINDRE SES OBJECTIFS

ASTRID

- 29 m²
- 8 à 15 personnes

ELISABETH

- 42 m²
- 20 à 40 personnes

MARIE-HENRIETTE

- 42 m²
- 20 à 40 personnes

NOUS ADAPTONS NOS SALONS SELON VOS BESOINS !

PAOLA

- 45 m²
- 22 à 40 personnes

FABIOLA

- 26 m²
- 8 à 15 personnes

LOUISE MARIE

- 23 m²
- 8 à 15 personnes

4 SALONS DE 40 À 200 PERSONNES

ADOLPHE MAX

- 225 m²
- 60 à 250 personnes

VERSAILLES

- 116 m²
- 40 à 120 personnes

CHARLESTON

- 264 m²
- 60 à 200 personnes

ESTEREL

- 180 m²
- 50 à 150 personnes

LE SAVIEZ-VOUS ?

Tout comme le Boulevard où se situe l'Hôtel Le Plaza, notre salon Adolphe Max porte le nom d'un des bourgmestres Bruxellois les plus connus : Mr. Adolphe Eugène Jean Max.

Monsieur Adolphe Max (1869-1939), était un homme politique belge et bourgmestre de Bruxelles de 1909 à 1939 ; ors de ses différents mandats il a notamment participé à la construction du Palais des Beaux-Arts et de l'organisation de l'Exposition Universelle au Heysel en 1935.

Véritable héros de guerre lors de la Première Guerre Mondiale, il a résisté à la tutelle allemande et a refusé d'exercer son mandat sous le joug allemand.

Il a été arrêté et emprisonné et a passé toute la guerre dans différentes prisons allemandes. Après la guerre et son retour triomphal à Bruxelles, sa bravoure lui a valu le titre de Ministre d'État et son élection à l'Académie Royale de Belgique.

L'UNITÉ DE LIEU POUR VOS CONGRÈS

SURFACE
462 m²

COCKTAIL
700 personnes

ECOLE
350 personnes

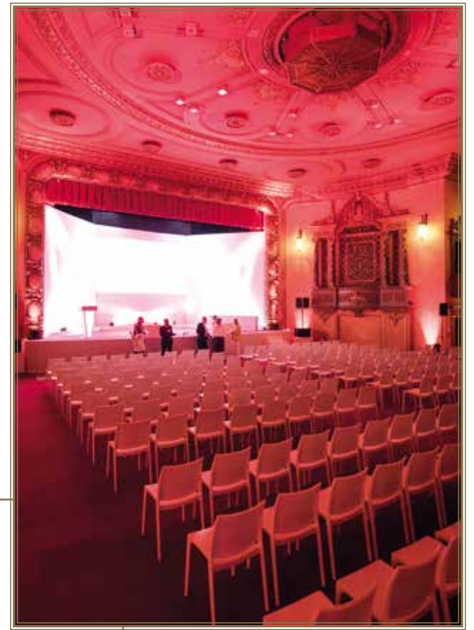
BANQUET
450 personnes

HAUTEUR
9,5 m

U
130 personnes

THÉÂTRE
700 personnes

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



800 M² 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 m² vous permet d'accueillir de 130 à 700 personnes et accède directement à un espace d'exposition et de restauration de près de 800 m².

Cet espace d'exposition est composé de la Galerie du Théâtre et de 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
- Hôtesses 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.

VOS SOIRÉES ÉVÈNEMENTIELLES, INSTANTS DE PLAISIR

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 !

De l'apéritif au dessert, le Chef Exécutive Olivier Bontemps 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 évènement sans une petite touche festive ? Plus que le choix des menus et des vins, nos équipe évènementielles prendront plaisir à vous accompagner pour :

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

Vos réceptions sont un moment d'apothéose qui nous donnent 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.

CHARLESTON

BANQUET 160 personnes

COCKTAIL 200 personnes

ADOLPHE MAX

BANQUET 180 personnes

COCKTAIL 250 personnes

VERSAILLES

BANQUET 80 personnes

COCKTAIL 120 personnes

LE THEATRE

BANQUET 450 personnes

COCKTAIL 700 personnes

NOS RÉALISATIONS

FACT SHEET

Nom :	Hôtel Le Plaza
Adresse :	Boulevard Adolphe Max 118-126 1000 Bruxelles, Belgique
Téléphone :	Général : + 32 (0)2 278 01 00 Réservations : +32 (0)2 278 05 70 Réservations groupes : +32 (0)2 278 05 80
E-mail :	reservations@leplaza.be
Site :	www.leplaza.events
Propriétaire :	Baron van Gysel de Meise
Direction :	Laurent De Kerf
Classification :	4 étoiles
Situation :	- Centre-ville de Bruxelles - Gare du Midi à 10 minutes - Aéroport International à 20 minutes
Chambres :	188 chambres dont 16 suites
Parking :	Parking privé
Bar/Restaurant :	- Petit-déjeuner buffet - Restaurant et Bar L'Esterel, cuisine traditionnelle
Salons :	11 salles de réunion de 10 à 700 personnes.
Théâtre :	Ancien cinéma Bruxellois qui dispose de son entrée indépendante de l'Hôtel, capacité jusqu'à 700 personnes en disposition réunion et 450 personnes en banquet

PLAN D'ÉTAGES

Rez-de-chaussée

Étage inférieur

Premier étage

	Salle										
1	Théâtre	0	462 m2	9.5 m	no	700	450	350	700	130	-
2	Galerie	0	280 m2	4.6 m	yes	250	-	-	-	-	-
3	Adolphe Max	0	220 m2	4.6 m	yes	250	180	130	200	60	70
4	Esterel	0	180 m2	4 m	no	150	90	70	120	40	50
5	Versailles	0	116 m2	4 m	no	120	80	60	100	40	50
6	Charleston	-1	264 m2	3.5 m	no	200	160	130	180	60	70
7	Paola	1	45 m2	2.8 m	yes	40	30	28	40	22	30
8	Fabiola	1	29 m2	2.8 m	yes	15	10	10	15	8	10
9	Astrid	1	29 m2	2.8 m	yes	-	-	-	-	-	16
10	Marie Henriette	1	42 m2	2.8 m	yes	40	30	28	40	22	30
11	Elisabeth	1	42 m2	2.8 m	yes	40	30	28	40	22	30
12	Louise Marie	1	23 m2	2.8 m	yes	15	10	10	15	8	10

Salle										
2 + 3	0	500 m2	4.6 m	-	500	-	-	-	-	-
2 + 3 + 4	0	680 m2	4 m	-	650	-	-	-	-	-
2 + 3 + 4 + 5	0	796 m2	4 m	-	770	-	-	-	-	-
3 + 4 + 5	0	416 m2	4 m	-	520	350	-	-	-	-
3 + 4	0	300 m2	4 m	-	400	270	-	-	-	-
4 + 5	0	380 m2	4 m	-	270	270	-	-	-	-

L'HISTOIRE D'UNE PASSION FAMILIALE

L'Hôtel Le Plaza… nous nous imprégnons déjà de l'histoire de Bruxelles, l'histoire des années 30, les années folles, Victor Horta, le Charleston, l'art déco, l'exposition universelle de 1935 et les cinémas. Le règne de Léopold II vit Bruxelles se doter de larges boulevards et d'avenues verdoyantes, et le Bourgmestre Anspach contribua à transformer le paysage urbain de la capitale par la réalisation de l'artère reliant la gare du Nord à la gare du Midi. C'est précisément sur cette artère très fréquentée et très en vogue que fut érigé l'Hôtel Le Plaza.

Autant les capitales étrangères et les grandes villes américaines assistent à la naissance de palaces somptueux, autant la mode est plus timide à Bruxelles. Des espaces sobres succèdent aux lieux grandioses des années 20. Quelques exceptions notables bousculent cependant cette nouvelle tendance à la sobriété dont l'Hôtel Le Plaza et son Cinéma.

Salon Esterel 1934

Œuvre de l'architecte Michel Polak, qui fut l'architecte du monde du luxe et de l'élégance de l'entre-deux-guerres, capable de maîtriser tous les styles en fonction des goûts de sa clientèle : style Beaux-Arts, Art déco, classicisme ou moderne épuré. Ses projets les plus connus furent le Résidence Palace, le Grand Bazar (actuel Viage), le siège de la Compagnie d'entreprises électriques Electrabel et la Villa Empain.

Pour l'Hôtel Le Plaza, il 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, salles de bain éclairées naturellement, cage d'escalier majestueuse jalonnant 8 étages, décorée de vitraux et bordée de rampes en fer forgé…

Le Plaza devint vite l'endroit incontournable pour les rendez-vous du gotha belge et international ; de grandes personnalités de la politique et de la finance avaient l'habitude de le fréquenter régulièrement. C'était l'unique hôtel en Europe à posséder une salle de cinéma intégrée dans son bâtiment et il était également apprécié par le monde des arts et du spectacle.

LE CINÉMA PLAZA :

De 1930 à 1945, l'âge d'or des cinémas assiste à la naissance de cinémas d'atmosphère (le Rex à Paris en 1932). A Bruxelles, la localisation des salles est judicieusement choisie, ce sont les lieux de grand passage qui sont les plus prisés, c'est-à-dire les grands boulevards (Adolphe Max, Émile Jacqmain...). Durant cette période, le boulevard Adolphe Max accueille quatre enseignes (Marivaux, Plaza, Apollo & Variétés) sur moins de cent mètres ! Les vendredis et samedis soir, cela représente près de 5.000 personnes se rendant au cinéma en même temps.

Il faut dire qu'à l'époque, le cinéma est un loisir bien différent d'aujourd'hui. C'est LA sortie du week-end. Les gens s'habillent, descendent en famille de leur «faubourg» vers le centre-ville pour s'y rendre. C'est une activité à la fois populaire et mondaine. Car aller au cinéma, c'est aussi pour beaucoup profiter d'un luxe que le Belge moyen ne connaît pas chez lui. Marbres, lambris, sièges en cuir, luminaires... Les salles sont généralement luxueuses et les spectateurs en profitent. Certains restent même bien au-delà de la séance. À l'époque, les gens ne sont pas poussés vers la sortie à peine le film terminé pour remplir à nouveau la salle.

Cinéma Plaza 1960

Construit sous les étages de l'Hôtel du même nom, le Cinéma Plaza est particulièrement somptueux. Il introduit d'emblée le spectateur dans un décor très en vogue à l'époque aux États-Unis, le style Renaissance espagnole. Arcades, écussons, fausses poutres en bois et luminaires en fer forgé ponctuent les couloirs. Un très beau foyer précède la salle décorée d'ouvertures grillagées décoratives (moucharabiehs). L'écran est flanqué de portes-fenêtres factices avec balcon, fronton courbe et colonnes torsadées. Cette décoration sera conservée jusqu'à la fermeture du cinéma en 1985, soit pendant soixante ans, ce qui est exceptionnel à Bruxelles. Elle existe toujours et est aujourd'hui intégrée dans le complexe hôtelier servant de lieu de prestige pour évènements.

Cinéma Plaza 1937

Salon meeting 1965

Durant la deuxième Guerre Mondiale, Bruxelles était une ville occupée, tout tournait au ralenti. Les années folles étaient loin dans le passé, 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

Dans les années 60, une véritable révolution s'opéra dans le monde de l'hôtellerie et des loisirs. Les séjours devenaient plus nombreux mais plus courts. Les besoins des nouveaux voyageurs changeaient, stimulant le développement de l'offre hôtelière.

À la pointe de l'Europe, Bruxelles est donc devenue une cité multiculturelle et cosmopolite. Comme la majorité de l'Europe, la Belgique passa du boom économique des années 1960 à la récession des années 1970-1980. Cependant, durant ces décennies, Bruxelles renforça son rôle de capitale de l'Europe grâce aux sièges de la Communauté européenne et celui de l'OTAN. Joseph Luns, qui fut secrétaire général de l'OTAN de 1971 à 1984, a séjourné régulièrement à l'Hôtel Le Plaza.

Au début des années 90, le Baron 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 lors de sa jeunesse. Il entama donc des travaux et 5 ans de chantier furent nécessaires pour que le palace retrouve son luxe d'antan tout en répondant aux exigences actuelles d'une clientèle internationale.

Lobby 1938

Salon versaille 1954

Outre son épouse, 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. En vue de rendre au bâtiment sa vocation d'origine tout en le dotant des dernières applications de la technique moderne, La Société de Gestion Hôtelière a entrepris d'importants travaux de rénovation et d'aménagement à concurrence d'un investissement de 400 millions de francs belges.

A présent L'Hôtel Le Plaza, l'un des derniers fleurons de l'hôtellerie 100 % belge est toujours aux mains de la famille van Gysel. L'Hôtel compte 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 une personnalisation du service, une implication collective et une mobilisation générale à la seule fin de satisfaire les attentes de ses clients.

Bruxelles n'est pas en reste et a continué à développer son côté multiculturel et cosmopolite ; plus d'un millier d'organismes internationaux et de lobbys y ont installé leurs sièges sociaux. Après Washington, Bruxelles possède aussi d'ailleurs le plus grand nombre de diplomates.

Le centre-ville profite de nombreux projets de développement, la place Rogier, la place de Brouckère, la rue Neuve ont récemment été rénovées. D'autres projets d'envergure dynamiseront le centre-ville et les commerces environnants.

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

Fournisseur Breveté de la Cour de Belgique
Gebrevetteerde Hofleverancier van België

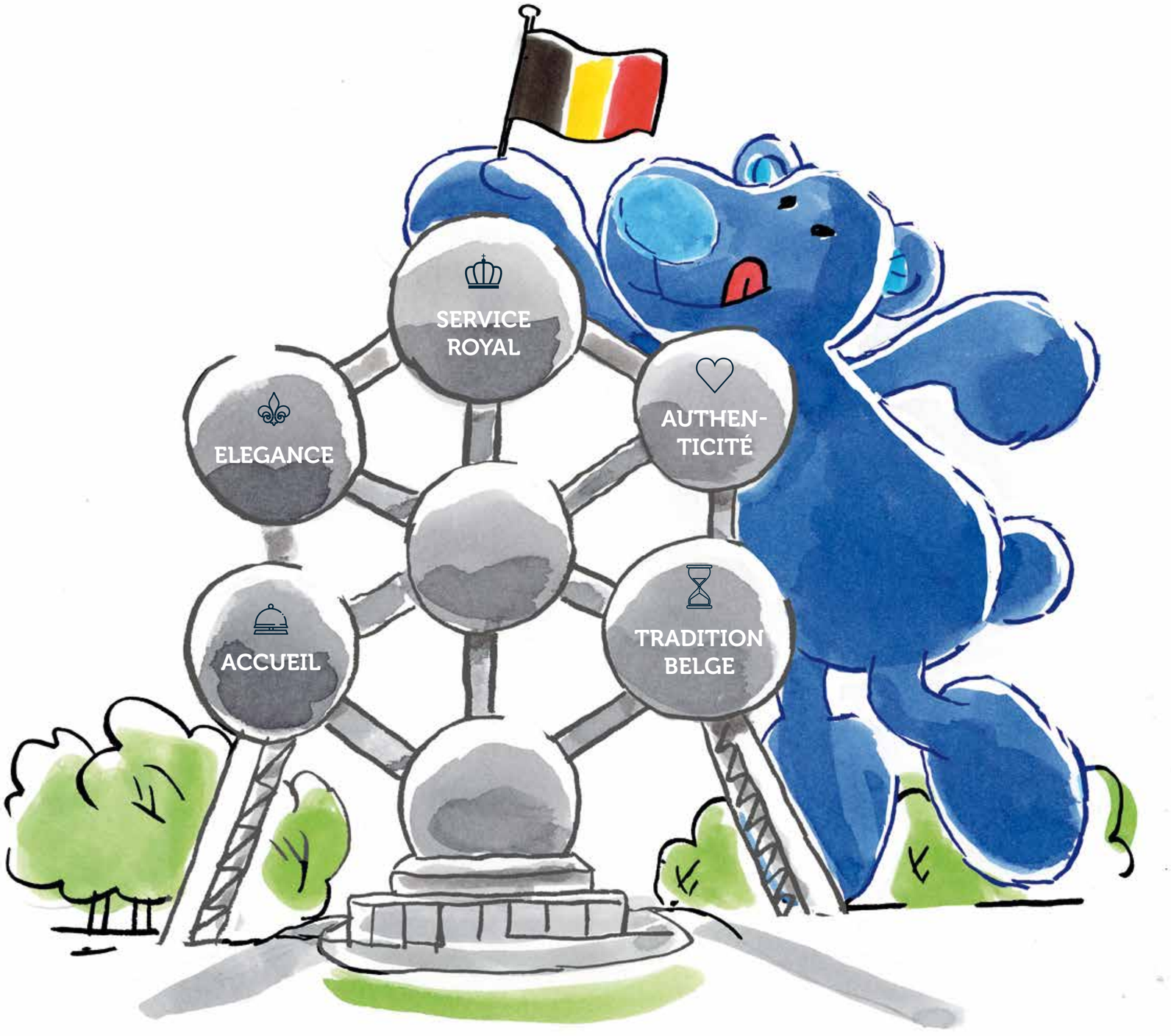
FOURNISSEUR BREVETE DE LA COUR

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

Ce statut 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, est heureuse d'accueillir la Reine Paola avec un joli bouquet de fleurs.



NOTRE BELGITUDE

Le seul hôtel Fournisseur Breveté de la Cour de Belgique

Le style unique et raffiné de l'architecture Belle Epoque

Sa singularité: hôtel indépendant, appartenant à une famille belge.

Convivialité et humour belge à votre service

Près d'un siècle d'expérience

Ils nous ont fait confiance!

cefic

MAUD BERTOLINO

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

Je suis assistante du Directeur Executif du Département Innovation depuis 2014. De plus, je suis aidée par une collègue pour assister une équipe de 13 managers.

Dans votre fonction, l'organisation d'évènements est une responsabilité supplémentaire, partie stressante ?

Je dirai que c'est justement la partie qui m'intéresse le plus dans mon travail. J'ai la chance de pouvoir organiser les plus gros évènements (maximum 150 participants) de notre département. J'en organise entre 2 et 4 par an, dépendant des années. Ce sont mes meilleurs moments de l'année !

Quel est votre parcours professionnel ? En quoi celui-ci vous aide dans l'organisation d'évènements ?

J'ai travaillé pendant plus de 10 ans dans un hôtel 4* sur Bruxelles, au départ à la réception puis comme coordinatrice d'évènements, m'occupant d'évènements de 10 à 600 personnes. Ceci explique le fait que l'évènementiel fasse partie de mon quotidien, j'ai gardé un excellent souvenir de cette expérience et l'hôtellerie me manquera toujours ! C'est une grande famille !

Quels évènements avez-vous organisés au Plaza ?
Depuis combien de temps travaillez-vous avec l'Hôtel Le Plaza ?

J'organise le LRI Workshop et sa cérémonie de remise de prix depuis mon arrivée au Cefic en 2014. Un workshop qui a lieu chaque année pour une centaine de personnes. J'ai également organisé 2 autres évènements SusChem (Stakeholder et Sira).

Dans le cadre du «LRI Awards Ceremony» quels salons utilisez-vous et pour quelles raisons ? Quels sont les objectifs de cette soirée ?

Nous utilisons le salon Versailles pour notre cocktail et présentation de Poster puis nous passons dans votre magnifique restaurant que nous privatisons pour la soirée. Notre objectif est de célébrer le jeune gagnant d'un prix de 100 000€ lui permettant de réaliser son projet de recherche. Le lendemain nous présentons les projets de recherche qui ont été lancés l'année en cours. Nous lançons des appels à projets chaque année.

A partir de quand considérez-vous un évènement comme réussi ?
Comment les équipes du Plaza participent-elles au succès de vos évènements ?

Pour moi c'est important de se sentir pris en charge dès le début de notre évènement, de notre arrivée à notre départ, sentir que l'équipe se coupe en quatre pour vous faire plaisir et met tout en œuvre pour que notre évènement soit une réussite, et c'est le cas. Depuis toutes ces années, l'équipe me reconnait, connait mes « exigences» et même pense pour moi ! Le service chez vous est une des raisons principales pour laquelle nous revenons chaque année ! Sauf quand vous n'avez pas la disponibilité !

Cefic
Maud Bertolino

Avis d'expert :
Devenez fin négociateur

Sébastien François
Directeur du Revenue Manegement

Comment profiter des meilleures conditions pour l'organisation de votre évènement ?

Avec l'avènement du « revenue management » dans l'aviation, l'hôtellerie et autres locations de lieux évènementiels, les prix des prestations de services fluctuent sans cesse en fonction de l'offre et de la demande. Dès lors, il est difficile pour un organisateur d'évènements de profiter des meilleurs tarifs disponibles.

YOU CHOOSE THE DATE WE CHOOSE THE RATE

Pour profiter de conditions tarifaires avantageuses, le choix de dates pour votre évènement est très important. Cela semble être une évidence à première vue, mais bon nombre de contraintes liées aux agendas des orateurs, des participants, des évènements concurrents et périodes de vacances contraignent les organisateurs d'évènements à se rabattre sur les mêmes semaines. Or, l'hôtellerie travaille avec un inventaire limité (nombre de chambres ou de salles fixes) : lorsque la demande augmente, les tarifs suivent indubitablement.

YOU CHOOSE THE RATE WE CHOOSE THE DATE.

Pour contrer cet effet d'augmentation de demandes, la flexibilité dans la date est certainement le facteur primordial ; le prestataire sera souvent prêt à vous guider vers les périodes moins demandées et, en contrepartie, vous fera profiter de ristournes et promotions supplémentaires. Dans certains cas, être flexible d'un jour, commencer le lundi au lieu du mardi permet « de combler un trou dans l'inventaire» de l'hôtelier ou du lieu évènementiel qui sera dès lors enclin à vous proposer une offre plus attractive.

YOU CHOOSE THE RATE AND YOU CHOOSE THE DATE, WE CHOOSE THE NUMBER OF ROOMS.

Dans le cadre de conférences où les participants réservent eux-mêmes les chambres, une question fréquemment posée par la clientèle est : puis-je avoir un tarif avantageux si je pré-bloque un contingent de 100 chambres ?

Tout comme dans l'aviation, le « revenue management » ayant pris une place considérable dans l'hôtellerie, se côtoient dans l'hôtel des clients ayant réservé des tarifs bien différents en fonction de la date de leur réservation. De manière générale, le client ayant réservé longtemps à l'avance profite de promotions et tarifs avantageux. Par contre, celui ayant réservé en dernière minute devra s'acquitter d'un montant plus élevé allant du simple au double, voire plus. Lorsque vous souhaitez réserver un contingent de 100 chambres, l'offre tarifaire reflètera la moyenne des tarifs proposés sur cette date pour 100 chambres louées individuellement, les dernières chambres disponibles étant de plus en plus chères. En suivant ce raisonnement, plus vous pré bloquez des chambres par rapport à l'inventaire total de l'Hôtel, plus l'offre tarifaire augmentera.

Le « revenue management » est fréquemment décrié car on lui reproche de faire augmenter les prix de vente en période de forte demande, jusqu'à rendre le prix des services qu'il optimise parfois inaccessible. Mais il ne faut pas oublier que l'avantage majeur du « revenue management » est surtout qu'il a rendu ces mêmes services accessibles au grand public (ce qui n'était pas le cas dans le passé), et ce notamment grâce à des prix plus bas et à des promotions en période de faible demande.

MIXOLOGIE :
LE NEGRONI

LE PRÉFÉRÉ DE NOS CLIENTS

Histoire

Le Negroni est un cocktail à base de Gin, de Vermouth rouge et de Campari. Il a été inventé à Florence (Italie) en 1919.

À cette époque, le café « Casoni » était «le» lieu où l'aristocratie florentine allait se rencontrer le soir, avant de dîner.

Le comte Camillo Negroni avait coutume de s'y rendre et de consommer son Americano. Toutefois, le comte Negroni, qui aimait bien goûter les cocktails, était ennuyé de boire toujours le même et décida de changer. Il proposa ainsi au barman, Fosco Scarelli, de renforcer l'apéritif en utilisant les mêmes ingrédients, mais en se passant de l'eau gazeuse et en ajoutant du Gin, que le comte avait découvert pendant ses voyages à Londres.

Le succès remporté par ce cocktail fut immédiat. Tous les clients du Café Casoni voulaient goûter cet « Americano avec du Gin ». Le barman Fosco Scarelli eut l'idée de lui donner le nom de son inventeur, « Negroni », pour honorer le comte et pour abréger l'appellation trop longue d'« Americano avec du Gin ». Ce cocktail a fait, depuis, le tour du monde et s'est imposé parmi les grands cocktails internationaux.

Le Negroni

- 3 cl de Gin
- 3 cl de Campari
- 3 cl de Vermouth rouge
- Spray Madere

Verser directement les ingrédients dans un verre « Old Fashioned » rempli de glace. Remuer doucement et garnir d'une rondelle d'orange. Terminer en parfumant le negroni avec un spray au Madère juste avant de le servir.

ARTISAN DU BON GOUT : ARMEN PETROSSIAN

Notre chef executif
Olivier Bontemps et
Armen Petrossian

La Maison Petrossian est une Maison familiale, quelles sont les valeurs transmises de génération en génération ?

Le ciment de l'entreprise familiale c'est avoir des valeurs fondamentales.

Le respect client : le client c'est quelqu'un d'important, il faut le respecter, le servir, sans le client nous n'existons pas. Il est important d'avoir une philosophie d'entreprise qui met en avant les relations humaines.

Un service de qualité : le souci qualité n'est pas un mot en l'air, c'est un réel travail de fond, il faut tout le temps contrôler la qualité, assurer le suivi des produits et améliorer ses services. Dans tous les métiers, il peut y avoir des « couacs », l'important est votre manière de réagir à ces challenges et en tirer les leçons en vue de s'améliorer.

La valeur de probité, d'honnêteté : la recherche du meilleur, c'est du travail mine de rien ! Nous ne sommes pas producteur mais nous sommes spécialiste dans notre activité : Qu'il s'agisse de notre propre production ou via un fournisseur extérieur, il faut prendre le temps de rencontrer les gens ; 5 à 6 fois par an nous rendons visite à nos fournisseurs pour vérifier, orienter et les conseiller sur les processus de production du caviar (les espèces, leur nombre, leur nourriture, l'ouverture des poissons etc). Contrairement à nos concurrents, nous ne prenons pas notre téléphone pour simplement effectuer une commande, nous avons une relation particulière avec nos fournisseurs, nous travaillons avec bon nombre d'entre eux depuis plus de 20 ans. Même pour un petit produit, il faut l'avoir goûté, le connaître : sinon, il ne rentre pas dans notre gamme !

L'innovation : la recherche permanente de nouveaux produits fait partie de notre ADN. Par exemple notre gamme « le caviar autrement » sont des déclinaisons de notre produit phare : le caviar en cube, caviar liquide, caviar séché, caviar en feuille. Autre exemple, notre tout nouveau produit qui est extraordinaire : une poutargue de caviar enrobée dans de la cire de miel. Produit idéal pour la restauration : cela se coupe en fine tranche sur un risotto, sur un poisson ou simplement à l'huile pour l'apéro. Les autres produits ne sont pas en reste comme les œufs de brochets, les crabes ou saumons notamment avec les produits Souhoi et Jajik saumon affinés ou hautement fumés à râper.

Votre nom symbolise le savoir-faire ancestral du Caviar, pouvez-vous nous en dire plus sur le produit phare de votre gamme ?

Pour comprendre le savoir-faire du caviar, il faut en comprendre l'histoire, le caviar ayant énormément évolué au fil du temps.
Avant la révolution de 1917 : la Russie était l'unique acteur, l'exploitation était un privilège du Tzar qui donnait les autorisations d'exploitation. Seules 5 familles exploitaient la Mer Caspienne, dont la famille de ma mère. Les contrats étaient renouvelés tous les 5 ans par le Tzar et étaient attribués en compensation d'énormes sommes d'argent. Pour l'un des derniers contrats attribués, mon grand-père avait déboursé 1 million de roubles d'or (l'équivalent d'1 milliard d'euros aujourd'hui).

Entre 1917 - 1989 : un deuxième pays exploite le caviar : l'Iran. La Russie ayant cédé un droit d'exploitation à l'Iran en échange d'un pourcentage de la production.

En 1989 : la période Stroica, 3 nouveaux acteurs entrent en jeu : Azerbaïdjan, Kazakhstan et Turkménistan. A cette époque, ce fut un gros changement pour nous, les intermédiaires ont changé et nous avons eu l'obligation de recréer tout un réseau de fournisseurs.

1997 : dérèglementation et surexploitation. A l'époque de l'Union Soviétique, lorsque l'on pêchait un esturgeon sans autorisation, on risquait jusqu'à 30 ans de goulag. A cause de cette dérèglementation et de la surexploitation, il y avait pléthore de caviar et l'on ne savait plus quoi en faire car la clientèle était quasi inexistante : les prix et la qualité sont tombés plus bas que terre.

1998 : début de l'élevage pour la maison Petrossian, nous avons commencé à nous intéresser à l'élevage alors que tout le monde ne pensait qu'à l'exploitation de l'esturgeon sauvage.

2007 : A cette époque nous avons fait inscrire l'esturgeon comme espèce protégée à la conférence du CITES organisme/ bras de l'ONU qui a pour but de protéger les espèces en danger (23000 espèces protégées). L'idée était de réguler le marché mondial avec des droits et quotas sur espèces protégées.

2008 : fin de la pêche d'esturgeons sauvages. L'avantage pour nous était que nous étions déjà préparés, nous n'étions pas pris au dépourvu car depuis 1998 nous avions déjà commencé à travailler avec la filière d'élevage. Nous avions donc déjà en 2008 une longueur d'avance sur nos concurrents.

De nos jours : nous vivons une autre époque, la multiplication des fermes d'élevages a entraîné une déstructuration de la qualité, beaucoup de fermes produisent du caviar bas de gamme.

Les personnes qui ne connaissent pas les métiers du luxe ont souvent pour stratégie de diminuer les prix pour prendre des parts de marché, cela fonctionne bien au début mais ça ne dure jamais. Par exemple, une Dacia n'est pas une Bentley, la fonction reste la même, c'est une voiture pour se déplacer d'un point A un point B, mais elles n'ont pas les mêmes finitions, le même confort. Pour le caviar, il en est de même, ce sont des œufs d'esturgeons mais il y a beaucoup de différences de qualité.

Qu'est ce qui rend vos caviars uniques ?

Dans la production de vin, vous avez deux métiers bien différents : la récolte du raisin et ensuite la vinification, il en est de même dans le monde du caviar.
Premièrement il y a la production et l'achat dans les fermes, trouver la meilleure matière première possible, plus le caviar est rare, plus il monte dans la gamme, plus il est cher.
Le produit brut n'a pas beaucoup de goût, la maturation va ensuite nous permettre de développer les arômes et la calcification va différencier le caviar en différents grades de qualité/ rareté, chez Petrossian : royal, impérial et spécial réserve. La boîte de caviar est comparable au tonneau du vin, c'est un outil qui permet réellement de travailler le caviar.

Chez Petrossian, ce qui rend unique nos caviars, ce sont ceux qui s'en occupent : les caviarologues ! Il y a beaucoup de gens qui se prétendent spécialistes mais peu connaissent le métier, évidement je ne vais pas le leur apprendre !

Seules quelques personnes sont spécialisées et peuvent classifier / reconnaître les goûts, textures, espèces et savoir si de petites nuances ont le potentiel de faire évoluer de manière positive le caviar. Tout comme l'œnologue, c'est un vrai métier ! 10 années sont nécessaires pour former quelqu'un.
La mémoire du goût se travaille tous les jours, nos caviarologues sont donc condamnés à goûter du caviar toute leur vie. Il y a pire comme métier !

Considérez-vous le caviar comme un luxe ?

Oui c'est un luxe, un luxe éphémère, la vie aussi est éphémère. Le temps, n'est-ce pas ça : le luxe ? Le temps de regarder, se cultiver, déguster, profiter, se faire et faire plaisir ! Nos clients nous demandent souvent : « Comment consommer du caviar ? » et la réponse est simple « ce n'est pas manger un kilo de caviar pour faire de l'esbroufe mais plutôt partager tranquillement un moment avec ceux que l'on aime.
Vous prenez une boîte de caviar et une bouteille de champagne et vous partagez ce moment avec votre compagne ou votre compagnon à 23h avant de vous mettre au lit. C'est ça être épicurien ! Cultivons le moment présent ! »

Quels sont les autres produits/spécialités de votre gamme ?

Le saumon fumé est notre deuxième produit phare : nous avons développé une méthode de fumaison bien à nous. Pour fumer un saumon il y a des étapes à respecter : il faut le fileter a la main, le saler au gros sel, laisser le temps au sel d'agir, ensuite le laver, enlever l'excès de sel, le mettre à sécher, tous cela prend du temps. Ensuite, le fumage pendant de nombreuses heures, il faut que la fumée s'imprègne, que le produit perde son excès d'eau et son gras, c'est à ce moment-là que le goût du saumon fumé se révèle, c'est aussi un art, un métier ! Chez nous, un poisson passe minimum 8 jours en production alors que vous avez des machines qui peuvent fumer un poisson en une heure, nous ne parlons donc pas du même produit. Dans notre gamme nous avons également des taramas, du crabe, etc….
il y a également notre toute dernière création, l'œuf de brochet. C'est un produit qui à la base est difficile à travailler et n'a pas beaucoup de goût, d'attrait. Dans les grands lacs canadiens, nous avons trouvé des œufs d'une qualité incroyable et avons travaillé cette matière première pour pouvoir proposer un produit exceptionnel.

Le Plaza et la Maison Petrossian collaborent depuis plus de 20 ans, que signifie pour vous cette collaboration ?

Ça n'est pas assez ! Non seulement cela me fait très plaisir mais j'espère vivement vous revoir dans 20 ans pour un nouvel article ! Pour de petites entreprises comme les nôtres, entreprises restant à taille humaine et conservant le coté familial, il faut rejoindre les forces positives et partager les mêmes philosophies.

Dans quels autres lieux prestigieux vos produits sont-ils présents ?

Sans vouloir me vanter nous sommes présents partout dans le monde et beaucoup de restaurateurs connaissent et travaillent avec nos produits.

Vous êtes titulaire du label « Entreprise du patrimoine vivant ». Ce label récompense les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux d'excellence. Qu'est-ce que cela signifie pour vous ?

Oui j'en suis très fier. L'idée derrière ce label, était de faire comprendre à l'état Français, l'importance de protéger les petites entreprises et artisans qui ont passé une vie entière à créer et fabriquer des produits d'exception. Ces entreprises sont fragiles et leur savoir-faire disparaît souvent faute de successeurs ou repreneurs, c'est bien dommage. L'idée sous-jacente de ce groupement est donc de pouvoir trouver des solutions pour reprendre ces sociétés qui sont fragilisées et permettre de conserver leur savoir-faire.

Quelle place prend votre artisanat dans le monde moderne ?

C'est une question compliquée. Aujourd'hui nous sommes dans un monde où au nom de la rentabilité, nous simplifions les processus de production. C'est un peu le problème de l'époque, il faut vendre à tout prix, le volume remplace la qualité et la croissance passe par le volume. Est-ce que luxe va avec croissance, je n'en suis pas persuadé. Quelque part le travail d'artisan, c'est la main, les sens, est ce que c'est multipliable à l' infini, est ce que l'on peut former le personnel ? Nous sommes dans un monde à deux vitesses, l'un où il y a l'exclusivité du petit artisan, du spécialiste, et l'autre la consommation, la production de masse. Maintenant je ne refuse pas la modernité mais je trouve dommage de moderniser pour perdre. Dans ce cas, je préfère prendre le problème à l'envers, créer un bon produit avec une méthode de production industrielle plutôt que prendre un produit en cherchant à tout prix à rentabiliser la production au détriment de la qualité.

L'avis du connaisseur

Comment reconnaître un caviar de qualité ?

Très simplement : utiliser ses sens ! Sentir le caviar, tout le monde reconnaîtra facilement l'odeur d'un caviar de qualité comparé à un mauvais caviar. Le regard, la texture : dans la boîte, le caviar doit être ferme, si vous penchez la boîte et que le caviar baigne dans son jus et coule, c'est signe qu'il n'est pas de bonne qualité. Enfin le goût, mettre le caviar sur sa langue et si cela pique, cela signifie qu'il n'est pas bon.

Quels conseils donneriez-vous à un novice pour découvrir le caviar?

Prendre son temps, acheter de petites quantités, prendre des caviars de différents esturgeons. Ah oui, j'ai oublié le caviar c'est l'arme fatale pour partager un moment avec votre compagnon/compagne, ensuite c'est dans la poche ! Et l'avantage c'est que c'est ma femme qui le dit !

Quelle boisson pour accompagner vos caviars ?

Une vodka de qualité, un champagne jeune pour qu'il ne prenne pas le dessus sur le caviar. D'autres boissons se marient très bien avec le caviar mais cela demande plus de connaissance. Le champagne et la vodka sont plus faciles à marier. Avec le vin par exemple, si vous choisissez le bon vin 1+1 = 3 mais si cela n'est pas le cas vous prenez le risque de diminuer la qualité de votre expérience.

ARMEN PETROSSIAN

LE PLEIN DE VITALITÉ

Breakfast at

CHARLESTON'S

Granola façon "Plaza"

- 15 portions
- Temps de préparation : 30 minutes

INGRÉDIENTS

- 300 g de flocons d'avoine biologique
- 200 g de noix mélangées (amandes, noix de cajou, noix de macadamia, noix de pécan, noix du Brésil), concassées
- 4 c.s. de graines de lin cassées & 4 c.s de graines de chia
- 4 c.s. de graines de citrouille & 4 c.s. de graines de tournesol
- 1 c.c. de canelle en poudre & 1 c.c. d'épices de speculoos
- 4 c.s. de sirop d'érable
- 5 c.s. d'huile de coco
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 140°C.
2. Fondez l'huile de coco à basse température.
3. Etalez le papier cuisson sur une plaque de four.
4. Versez les flocons d'avoine dans un bol, mélangez bien tous les ingrédients et versez le tout sur la plaque du four.
5. Faites cuire le mélange pendant +/- 25 minutes au four. Mélangez de temps en temps avec une cuillère à soupe!
6. Laissez refroidir.

TUYAUX

- Vous pouvez conserver le granola pendant 3 semaines dans une boîte fermée.
- Délicieux avec du yaourt (ou du fromage frais) et des fruits frais.
- Ne rajoutez le fruit sec qu'après la cuisson! (ne pas laisser cuire au four)

Ils nous ont fait confiance!

SYLVIE VIRTH

indra
AUTOMOBILE RECYCLING

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

Sylvie VIRTH, Chargée de Communication chez INDRA AUTOMOBILE RECYCLING, depuis 8 ans, en charge de la communication interne et externe. INDRA, forte de son expérience depuis plus de 30 ans dans le recyclage automobile, principalement dans le sourcing de véhicules, a, ces dernières années, étendu et structuré ses domaines d'activités pour couvrir aujourd'hui les 360° du recyclage automobile. Nous sommes notamment à la tête d'un réseau de 380 centres VHU agréés. Dans le cadre de mes fonctions, nous organisons en interne avec ma collègue Armelle l'ensemble des évènements externes de l'entreprise.

Dans quel cadre avez-vous fait appel aux services de l'Hôtel Le Plaza ?

Nous avons plusieurs évènements importants dans l'année mais, une fois par an, nous rassemblons l'ensemble de notre réseau avec les conjoints et associés dans un lieu que nous voulons exceptionnel. Cela représente environ 400 personnes sur un week-end. Le cahier des charges est précis sur la qualité des prestations attendues et sur le fait d'avoir un lieu unique pour faciliter la logistique et la cohésion du groupe; nous devons avoir sur place la possibilité de faire la plénière, table ronde/débat et la soirée de gala.

Quels sont les autres destinations/ hôtels qui ont accueilli votre convention ?

Vous pouvez constater que les destinations sont toutes plus mythiques les unes que les autres, Biarritz, Monaco, Deauville, Cannes, Paris, Lisbonne, tous en 5 étoiles.

Parmi ces destinations, avez-vous eu l'occasion de privatiser entièrement un hôtel comme ce fut le cas au Plaza ?

C'était la première fois car la capacité hotellière correspondait à notre besoin, mais c'est vrai que nous n'avions pas beaucoup de marge de manœuvre en cas de dépassement d'invités. Nous avons pris le risque car nous étions sûr d'apporter une atmosphère et une couleur très particulières à notre évènement du fait d'avoir l'hôtel rien qu'à nous. De plus le théâtre a fait pencher la balance car nous voulions vraiment profiter de ce lieu qui a été métamorphosé entre la journée et la soirée.

Quelles sont à vos yeux les plus-values d'une privatisation ?

La privatisation nous a permis de préparer notre évènement comme « une grande réunion de famille », seuls comptaient nos invités, pas de contrainte liée aux autres clients. Nous avions l'ensemble du personnel à notre écoute. Nous avons pu nous organiser sur différentes salles, donner plusieurs rythmes avec une dégustation de chocolat, une animation caricatures en fin de journée pendant que de petites réunions se déroulaient pour d'autres. Sans oublier les conjoints qui peuvent être également chouchoutés par le personnel.

Lors de la sélection de lieu pour votre convention, quels ont été les facteurs, éléments qui ont fait pencher la balance en faveur de l'Hôtel Le Plaza.

Avant de sélectionner les hôtels à visiter pour le choix final, nous avons de nombreux échanges auparavant sur des questions bien précises, nous détaillons nos attentes. Avec Laurent du Plaza, il allait au-delà de nos questions, il anticipait et proposait des formules. Un vrai climat de confiance s'est noué et nous avons décidé de débuter notre repérage par le PLAZA. Nous avons retrouvé un accueil chaleureux et discret, un vrai esprit de famille, un management d'équipe respectueux de chaque personne. On a bien ressenti le côté privé du lieu, très différent des autres grands hôtels déjà fréquentés très qualitatifs aussi mais plus rigides. C'est bien l'humain qui a fait pencher la balance car à Bruxelles il y a une belle offre hôtelière.

Une des particularités de votre convention est la réservation du contingent de chambres, en quoi est-elle particulière ?

Nous donnons la possibilité à nos invités d'arriver la veille ou de rester plus longtemps, pour favoriser la cohésion du réseau et la rencontre des différentes entreprises en plus petits groupes, avant les festivités de travail et réjouissances collectives. Cela implique que nous gérons les réservations en interne des présences à notre convention et la réservation d'une nuitée, ensuite l'hôtel reçoit en direct les réservations privées, prolongations de séjour. Le Plaza nous a grandement facilité la tâche par un pointage et reporting du taux de remplissage.

Votre convention est un évènement à but commercial. La satisfaction de vos clients et membres est donc primordiale, quelles étaient vos attentes pour la soirée de Gala ?

La soirée de gala est le clou de l'évènement, c'est le souvenir qui reste, que l'on mémorise. Nous cherchons un effet « WAHOU » pour remercier notre réseau d'être là, d'avoir participé à la réussite de cette rencontre et de repartir avec de nouvelles ambitions pour l'année à venir.
C'est la première fois également que nous avons pu prolonger la soirée puisque nous n'avions pas de contrainte vis-à-vis des autres clients … la privatisation a du bon, désolée pour le personnel qui a terminé un peu plus tard que d'habitude je crois.

Quels étaient les retours de vos invités sur la convention de Bruxelles ?

Tous les convives (internes et externes) ont plébiscité cette édition, par sa convivialité, par son bon déroulement, une vraie fluidité des évènements, une proximité avec le centre-ville de Bruxelles… et surtout, ce que nous voulions, un accueil irréprochable.
Cela va être difficile de faire mieux pour notre prochaine édition !

Les équipes du Plaza ont elles participé/contribué au succès de votre opération ?

Sans aucun doute, c'est bien la rencontre de professionnels qui aiment leur hôtel, qui ont une volonté de transmettre leur savoir et leurs valeurs à leurs équipes. C'est une famille qui vous reçoit, c'est un lieu qui vous parle. Merci à tous. Au plaisir de vous revoir.

PRIVATISATION

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

UNIQUE

CONFIANCE

SUR-MESURE

L'ENSEMBLE DES ÉQUIPES À VOTRE DISPOSITION

PLUS QU'UNE ÉQUIPE À VOTRE DISPOSITION, LA FAMILLE PLAZA...

Le bien-être des collaborateurs a toujours été l'une des priorités de la famille van Gysel de Meise. Cette culture d'entreprise fidélise l'ensemble du personnel qui quotidiennement nous témoigne sa bonne humeur, son implication et sa motivation. Lorsque l'on travaille au Plaza, on intègre une philosophie de travail qui se ressent sans nul doute dans l'accueil de nos hôtes.

Nora Hautain
Directeur général adjoint

1000

années d'expérience à votre écoute

SERVICE À TABLE > Uniformité

Type d'évènement :
Plus l'évènement est formel, plus un repas servi à table est approprié. Si les invités sont en tenue de soirée, ils préfèreront certainement se faire servir et éviter de devoir se faufiler entre tables et chaises pour rejoindre les buffets.

Le nombre de participants :
Plus la liste d'invités s'allonge, plus le service à table est avantageux. En effet, une ligne double de buffet peut en moyenne servir environ 100 personnes en 30-40 minutes. Si le nombre de convives augmente, le temps de service aux buffets augmente. Pour éviter ces désagréments, la solution sera de multiplier les lignes de buffets et par conséquent augmenter considérablement l'espace nécessaire dans la salle tout en garantissant un espace suffisant de circulation.

Préférences alimentaires :
Un point d'inquiétude pour les organisateurs d'évènements est souvent la contrainte liée aux allergies, régimes alimentaires spécifiques ou préférences des convives. De nos jours, les prestataires en restauration ont suivi les tendances et répondent facilement à ce type de demandes en proposant des menus servis à table qui incluent des solutions végétariennes ou des plats sans allergènes, le tout sans surcoût pour l'organisateur.

Communication :
Lors d'un service à table, les convives resteront davantage à table ce qui facilitera leurs échanges et leurs discussions. Vos messages et votre communication seront également transmis plus facilement car vous pourrez aisément capter l'attention de l'assemblée pour vos animations et/ou vos discours entre deux plats.

En résumé :
Le service à table est idéal pour maintenir un service cohérent tout en respectant des horaires fixes, cette formule garanti une expérience uniforme à vos convives.

Avis d'expert

SERVICE À TABLE VS SERVICE BUFFET

Charly Vandevenne
Directeur des opérations

SERVICE BUFFET > Flexibilité

Type d'évènement :
Lors de workshops ou évènements de Networking, un buffet ou un cocktail dinatoire peut se révéler pratique. Chaque convive est libre de circuler, peut augmenter le nombre de rencontres et maximiser ses échanges durant la soirée. Avec cette disposition, le repas est présenté comme une dégustation ou une activité liée à l'évènement.

Le nombre de participants :
Lors d'évènements informatifs ou commerciaux, le nombre final de participants peut fortement varier en fonction des annulations et ajouts de dernières minutes. Difficile pour l'organisateur de communiquer un nombre précis de convives pour la mise en place de la salle et la restauration. Dans ce cas, la formule buffet ou cocktail dinatoire permet plus de flexibilité.

Préférences alimentaires :
Si l'organisateur n'est pas sûr des préférences alimentaires de ses convives et souhaite plaire au plus grand nombre, le buffet répondra parfaitement à ses attentes. Cette formule permet également une plus grande prise de risque au niveau des menus. Le choix sera plus grand, il sera dès lors possible de laisser libre court à sa créativité et adapter les mets au thème de l'évènement, tout en garantissant la satisfaction des invités.

Communication :
Si vous souhaitez profiter des avantages d'un repas servi à table alliés aux avantages du service buffet, il existe certaines formules qui consistent à avoir deux services à table et un service sur buffet pour les entrées ou les desserts. Dans le cas de l'entrée, cela réduit les allées et venues à travers la salle de réception et donnera l'impression de confort et d'efficacité à vos invités. Dans le cas du buffet de desserts, cela permet lors d'un diner avec soirée dansante de changer d'ambiance, d'inviter vos convives à se lever et tout doucement basculer sur la soirée dansante avec open bar.

En résumé :
Le service buffet est idéal pour offrir un large choix de mets ou lorsque vos invités arrivent en cours de soirée. Cette formule garanti un maximum de flexibilité à vos convives.

SUMMER TIME

Comme le veut la tradition, l'équipe commerciale invite chaque année ses clients à son fameux « Get Together ».

Etaient présents pour ce rendez-vous le 25 avril dernier dans le salon Charleston tous les ingrédients pour un été inoubliable : sable, coquillages, transats, fleurs, rosé, buffet de homards et crustacés,…

Sans oublier l'animation musicale de la DJ parisienne Eva Gardner accompagnée de Lady Trumpet, qui ont fait vibrer les invités en leur offrant un moment de détente et de convivialité.

DELPHINE
Pour le personnel, chaleureux, accueillant et le fabuleux théâtre

MONIQUE
Excellent price, quality, just great!

DOMINIQUE
Efficacité et gentillesses de tout le personnel

JULIE
Perfection

JOA
Because you are sooo lovely and flexible

SANDRA
PLAZA = Peace; Luxury; Awesome; Zen; At Brussels

ANNE
Efficacy team

JEAN-MICHEL
Simply the best in Brussels!

ALAIN
Professionnel et convivial dans un cadre original

FABRICE
Yes, perfect to organize events.
Lovely and helpful staff

PATRICIA
We feel like home here!"

BRENDA
Best hotel of Brussels

SAKINE
My favorite hotel, the BEST in style, service and personel

NORBERT
Great service + flexibility! Vamos al Plaza!

ISABELLE
Efficacité, gentillesse, professionalism

MAAIKE
Luxe en klasse in een notendop

DOMINIQUE
Yes, excellent service, nice people, special place

Ils nous ont fait confiance!

UPSI – BVS

OLIVIER CARRETTE

Quelles sont les missions de l'Union Professionnelle du Secteur Immobilier et quel est votre rôle dans l'association ?

UPSI est une fédération professionnelle qui regroupe les promoteurs-constructeurs, lotisseurs et Investisseurs immobiliers de Belgique, nous nous consacrons exclusivement à l'étude, à la protection et au développement des intérêts professionnels de nos membres.

En tant qu'administrateur délégué mon rôle est de diriger la fédération et de remplir les missions qui nous sont confiées : étude du marché immobilier belge, promotion et appui de toutes les mesures législatives et administratives favorables au secteur immobilier et en conseiller nos membres effectifs en toutes matières d'ordre professionnel, notamment technique, juridique et financier, et publier des informations à leur intention.

Vous organisez environ 4 évènements par an au Plaza, combien d'évènement organisez-vous par an ?

L'organisation d'évènements fait également partie de nos missions. Afin d'informer nos membres de toutes les nouveautés du secteur, des actions que nous avons entreprises, l'UPSI organise une vingtaine d'évènements par an, en Belgique aussi bien qu'à l'étranger, dont une partie de ceux-ci au Plaza.

Que trouvez-vous important dans le choix du lieu de vos évènements et quel rôle cela joue dans votre fidélité pour le Plaza ?

Etant une association fédérale, le premier critère de sélection est la localisation du lieu évènementiel. En effet, lorsqu'il s'agit d'évènement à échelle nationale, Bruxelles est souvent choisie pour sa position centrale qui nous assure d'attirer le maximum de participants possible. L'un des atouts du Plaza est sa localisation en plein centre-ville à deux pas de la gare du Nord et de la station Rogier, et dispose en plus d'un parking sur place, il est donc très facile pour nos membres de se rendre à l'hôtel. En suivant le même raisonnement, nous préférerons rester en Wallonie ou en Flandre lorsqu'il s'agit d'évènements/sujets régionaux. Concernant notre fidélité, cela fait 7 ans que nous venons au Plaza et ceci est principalement dû à votre professionnalisme.

Aux vues de votre secteur d'activité , votre choix de travailler avec le Plaza a t'il été influencé par son coté architectural ?

Pour être honnête avec vous : absolument pas ! mais c'était un joli plus! Le cadre a certainement joué un rôle dans notre choix mais pas spécialement en lien avec notre secteur d'activité.

Vous accueillez souvent des personnes connues et ou politiciens comme orateurs, quel est leur influence sur vos évènements ?

C'est une partie très importante de nos évènements; comme expliqué, l'une de nos missions principales est d'appuyer les mesures législatives liées au secteur. Il lest donc important pour nous d'avoir les bons interlocuteurs, les bons intervenants durant nos évènements, le taux de participations et le succès dépend grandement des invités, certains politiciens ont un taux de popularité élevé se reflétant immédiatement dans le nombre d'inscriptions.

Quelle est l'importance de la restauration lors de vos évènements?

Le succès de nos évènements repose sur la satisfaction de nos participants, si la restauration n'est pas à la hauteur, nos invités le signalent immédiatement et nous perdons de notre crédibilité. Lorsque l'on retourne souvent aux mêmes endroits, le vrai challenge est de proposer des nouveautés à notre public. Le chef et ses équipes se remettent en question et essayent de proposer des nouveautés.

Quel est le facteur le plus stressant dans l'évènementiel?

Cela reste toujours le non-professionnalisme des équipes évènementielles du lieu avec lequel nous travaillons. La raison pour laquelle nous travaillons de manière si régulière avec Le Plaza, c'est que nous avons depuis plusieurs années le même Event Manager dédié qui suit notre dossier depuis la demande jusqu'au jour J. Cela est très pratique de n'avoir qu'un seul interlocuteur pour toutes les prestations, qui assure les demandes de dernières minutes et peut même les anticiper.

Une anecdote ?

Chaque année nous organisons l'un de nos plus grands évènements de l'année où 500 à 600 de nos membres sont conviés. Lors d'une des dernières éditions, les inscriptions avaient dépassé nos espérances et nous avions atteint la capacité maximale de la salle. Dans ces cas-là, difficile de refuser des personnes souhaitant s'inscrire, nous avons donc décidé de maintenir les inscriptions ouvertes en espérant avoir des annulations de dernières minutes. Au final 650 personnes étaient inscrites et notre mise en place nous permettait d'accueillir un maximum de 600 personnes. Par chance le jour de l'évènement, la neige s'est invitée et 550 personnes se sont présentée au Plaza pour cet évènement, assurément un coup de chance avec la météo Belge!

UPSI-BVS
Olivier Carette

INCENTIVE ET TEAM BUILDING À BRUXELLES

Quand vous passez un séjour à Bruxelles, vous souhaitez bien sûr découvrir la ville et ses trésors.

Pourquoi ne pas les découvrir de façon originale ?

Qui a kidnappé Manneken Pis?

L'authentique statuette Manneken Pis a été « kidnappée » ! Tentez de retrouver les pistes qui vous mèneront petit à petit vers les « ravisseurs ».

Les recherches vous permettront de (re)découvrir le centre de Bruxelles « autrement »… ses estaminets cachés dans des ruelles étroites et sombres, des saveurs uniques typiquement bruxelloises, sa culture traditionnelle.
Le groupe sera divisé en plusieurs équipes et parcourront différents itinéraires qui les guideront vers les endroits les plus célèbres du centre historique de Bruxelles, le tout en dégustant des bières et pralines bien de chez nous.

LES DIFFÉRENTES ÉTAPES QUI SERONT PROPOSÉES SONT:

Les Brasseurs de la Grand place, le Delirium Café, le pub Manneken Pis, les souterrains du théâtre du Vaudeville, les galeries de la Reine et du Roi, la Rose Blanche, la place de la Monnaie, l'Ilot Sacré, et enfin la Grand Place.

High end incentive : Tram expérience

Les trams font partie des rues de Bruxelles depuis plus que 150 ans. Le Tram Experience vous offre une manière originale de découvrir Bruxelles en dégustant un repas gastronomique dans un tram authentique de Bruxelles.

En privatisant l'entièreté du Tram Experience, vous bénéficierez d'un service qui vous sera entièrement dédié, en parcourant Bruxelles et en dégustant un menu gastronomique d'exception signé par des chefs étoilés belges.

Comics Trip

La Belgique est connue dans le monde entier pour son incroyable chocolat mais aussi et surtout pour ses célèbres bandes dessinées ! Nous vous proposons une ballade pour le moins « Comic » dans le centre historique de Bruxelles.

Rencontrez en chair et en os les personnages célèbres de la bande dessinée dans des lieux célèbres bruxellois. Réalisez en leur compagnie votre propre bande dessinée, découvrez les estaminets cachés dans des ruelles étroites et sombres, des saveurs uniques typiquement bruxelloises, …

Le groupe sera divisé en plusieurs équipes et recevra un « Comic Book » contenant une série d'épreuves et de rendez-vous ponctuels dans Bruxelles. Chaque équipe suivra un circuit qui les emmènera dans des endroits typiques du centre-ville.

Pendant le «trip», les participants pourront déguster des chocolats belges dans un estaminet bruxellois typique. Sur la route ils pourront faire des épreuves surprise et remplir une planche de BD dont les phylactères sont vierges, les dialogues pourront donc être en rapport avec la communication de votre évènement.

ENVIE DE DÉCOUVRIR D'AUTRES CURIOSITÉS À BRUXELLES, CONTACTEZ-NOUS !

« Crédit David De Bruyne Alléluia events »

VOS DÎNERS EXTÉRIEURS ET NETWORKING EVENTS

MUSÉE DE LA BANDE DESSINÉE

Le Centre Belge de la Bande Dessinée est une attraction incontournable située au cœur de Bruxelles qui met à l'honneur depuis 30 ans les auteurs et les héros du 9ème Art. Magnifié par un exceptionnel cadre Art Nouveau conçu par Victor Horta, le Musée de la Bande Dessinée est tout autant un hommage aux pionniers qu'un regard sur la BD actuelle. Mais saviez-vous qu'il ne s'agit pas seulement d'un Musée ?

Situé à 8 minutes à pied de l'Hôtel Le Plaza, le Centre Belge de la Bande Dessinée, joyau de l'architecture Art Nouveau, est le cadre idéal pour vos dîners extérieurs ainsi que vos cocktails dînatoires.

Chaque année, le Centre donne lieu à plus de 120 évènements: conférences de presse, séminaires, réunions professionnelles, présentations commerciales, mariages et soirées privées… Le Musée peut accueillir jusqu'à 1200 personnes debout.

Son grand hall prestigieux, le puits de lumière, les mezzanines, le fameux hall d'entrée orné de son emblématique lampadaire, l'auditorium ainsi que les salles fermées sont disponibles toute l'année pour les évènements privés. Les expositions du Musée sont accessibles librement à vos invités.

Pendant les heures d'ouverture les évènements peuvent se dérouler dans les salles délimités, qui ne sont pas accessibles aux visiteurs du musée. Les espaces accessibles au public sont disponibles en dehors des heures d'ouverture du musée.

Le Musée offre également la possibilité d'organiser de nombreuses activités supplémentaires durant vos évènements : des visites guidées du Centre, des animations,…

High end dinner :

Le restaurant «Comme Chez Soi» 2 étoiles au Michelin

Dans un cadre inspiré par le maître belge de l'Art nouveau Victor Horta, quatre générations se sont consacrées aux plus belles fêtes des yeux et du palais. Alliant méticulosité et générosité des saveurs, Lionel Rigolet vous fait découvrir un univers mélangeant innovation et modernité en symbiose avec une tradition nourrie depuis plus de nonante ans.

VOS ÉVÈNEMENTS NOUS PASSIONNENT

LE CERVEAU
pour planifier, anticiper, organiser chaque détail de vos évènements

LA VUE
L'œil pour le détail, pour que tout soit comme vous le souhaitez

L'ODORAT
pour flairer les nouvelles tendances afin de les intégrer dans vos évènements

L'OUÏE
« 90 ans à votre écoute » pour écouter toutes vos attentes avant vos évènements

LA BOUCHE
pour tester tous les plats, pour communiquer, négocier et trinquer après au succès de vos évènements

LES ÉPAULES
larges, pour bien gérer toute la pression et le stress

Vos évènements nous tiennent à
COEUR

LES MAINS
Vos évènements seront entre de bonnes mains

LES JAMBES SPORTIVES
pour être partout en même temps, aller au-delà de vos attentes

LES ENFANTS DU PLAZA

Corine De Roy

Directrice des Ressources humaines

« ♫ Au grand Saint Nicolas Patron des écoliers, apportez-nous du sucre dans nos petits souliers… ♫ et des crêpes, des gaufres au sucre ou à la crème fraîche, des chaussons aux pommes et des friandises plein les tables du merveilleux goûter organisé à l'occasion de la venue du grand Saint.

C'est l'évènement phare attendu chaque année avec une grande impatience par tous les enfants des collaborateurs de l'Hôtel Le Plaza. Il faut dire que nos petites canailles sont accueillies comme des stars dans le Théâtre transformé, pour l'occasion, en une immense plaine de jeux.

Les moments forts ? La distribution des cadeaux et la photo finale aux côtés du « Vrai »
Grand Saint Nicolas.

Child Focus
116000

HEIDI DE PAUW

Nous vous avons déjà présenté notre ambassadeur Eliot, maintenant il est temps de partager avec vous l'une de ses missions les plus importantes : collecter des fonds pour une œuvre de charité. L'organisation que l'Hôtel Le Plaza et Eliot veulent soutenir à partir de cette année est Child Focus, la Fondation pour les enfants disparus et sexuellement exploités. Mais pourquoi avons-nous choisi Child Focus ? Que fait Child Focus ? Nous donnons la parole à Mme Heidi De Pauw, Directeur Général de Child Focus.

Pourriez-vous vous présenter brièvement ?

Je suis Heidi De Pauw, 47 ans, mère d'une fille de 19 ans et je suis criminologue de formation. J'ai également fait des études de Gestion à l'EHSAL Management School.
Lorsque l'affaire Dutroux a éclaté, je travaillais au Ministère de l'Intérieur et j'avais écrit ma thèse sur les enfants et les droits de l'enfant. Dès qu'il a été question de créer un centre pour les enfants disparus, j'ai tout de suite pensé : je veux y travailler. J'ai commencé comme « case officer », en m'occupant de cas d'exploitation sexuelle. C'était un travail de pionnier à l'époque, car nous venions d'être créés.

Après 7 ans, j'ai quitté Child Focus pour commencer à travailler au niveau européen pendant un certain temps, mais c'était moins mon truc. Un peu après, je suis devenue directrice du PAG-ASA, un centre pour les victimes de la traite des êtres humains. Lorsque l'ancienne directrice générale de Child Focus a pris sa retraite il y a huit ans, j'ai sauté sur l'occasion et repris le poste de Directeur Général.

La création de Child Focus est le résultat direct de l'affaire Dutroux ?

Oui, lors de la Marche Blanche qui a eu lieu par solidarité après l'affaire Dutroux, les parents et les victimes survivantes ont demandé la création d'un Centre national pour les enfants disparus et exploités comme cela se faisait aux Etats unis. Jean-Luc De Haene, Premier ministre de l'époque, a promis que la création d'un tel centre en Belgique. Un groupe de parents et un groupe du gouvernement belge se sont ensuite rendus à Washington, ont importé le concept américain en Belgique : c'est ainsi que Child Focus a été fondé en 1998.

Pourriez-vous nous en dire plus sur le fonctionnement de Child Focus ?

Nous avons deux thèmes : les disparitions et l'exploitation sexuelle des enfants. Nous avons à la fois une mission opérationnelle et une mission de prévention. La partie opérationnelle est notre ligne téléphonique, le numéro européen 116 000, qui peut être contacté dans l'Union européenne et certains autres pays. Child Focus est reconnu par le gouvernement Belge et dispose d'un protocole de coopération avec la police et la justice. Chacun a sa propre répartition des tâches. Nous ne faisons pas de travail de police, nous sommes principalement là pour soutenir les parents et les proches et pour partager notre expertise avec les zones de police locales Lors de disparitions très inquiétantes, nous jouons un rôle de passerelle entre le service de police des personnes disparues et les proches nous informons les proches du suivi de l'enquête, nous distribuons des affiches et prenons toutes actions qui peuvent aider à accélérer l'enquête.

Combien de disparitions y a-t-il chaque année ?

Il y a environ 1800 disparitions par an, soit environ 4 par jour. Nous avons environ 500 dossiers réels d'exploitation sexuelle et environ 1700 rapports de pornographie juvénile par an. Au total, nous avons près de 20 000 appels par an, mais il ne s'agit pas seulement de disparitions et d'exploitation sexuelle, certains appels concernent des questions de divorce, de suicide,... car notre nom est reconnu et les gens savent qu'ils peuvent compter sur nous.

A quel moment une disparition devient-elle inquiétante ?

Une disparition est toujours inquiétante, mais il y a parfois des éléments qui font passer à la vitesse supérieure. Pour le déterminer, nous utilisons des critères fixes : enfants de moins de 13 ans, autonomie, l'enfant pourrait être en danger avec quelqu'un ou l'absence de l'enfant va à l'encontre de son comportement habituel, ... Ensuite, nous faisons directement appel à la cellule des personnes disparues de la police fédérale Il y a également une part de feeling/ sentiments, lors de certaines disparitions, nous sentons immédiatement qu'il s'agit d'une disparition inquiétante.

Est-ce que les dossiers se terminent bien d'habitude ?

La plupart des cas se terminent bien, mais nous avons un certain nombre de disparitions prolongées qui restent non résolues. Juste après la disparition, tout le monde est là : la police, les magistrats, l'assistance aux victimes, l'accueil des victimes, le bourgmestre, ... mais au bout d'un moment, l'attention s'éloigne. Les parents, eux continuent à chercher leur enfant et de notre côté, nous gardons ces dossiers ouverts en continuant à faire des appels ou en utilisant des photos vieillissantes, de nouvelles informations peuvent toujours surgir et chaque information est précieuse. Cela montre aux parents que nous n'avons pas oublié leur enfant et dans certains cas de des disparitions longues durées, nous arrivons à des résultats. Tant que c'est possible alors nous n'abandonnerons pas !

Comment recueillez-vous des informations sur les enfants disparus à l'étranger ?

La « connexion » est l'une de nos valeurs : Child Focus est donc un membre fondateur de Missing Children Europe et également membres du réseau mondial du Centre International pour les Enfants Disparus et Exploités. Nous travaillons donc en étroites collaborations avec ces organisations en partageant nos informations et en aidant également pour les enfants étrangers qui ont disparu dans notre pays. Dans les pays où aucune organisation telle que Child Focus n'est présente, nous travaillons avec les ambassades. Si nécessaire, un de nos consultants se rendra sur place avec le(s) parent(s).

Les dons sont-ils importants pour votre organisation ?

Child Focus est né de la Marche Blanche, de la solidarité des gens. Aujourd'hui, cette solidarité permet par exemple : de partager un rapport d'enquête mais également de soutenir notre financement. Le soutien de l'Hôtel Le Plaza et de vos clients qui achèteront Eliot, sont des signes de solidarité. Nous comptons sur les entreprises et sur les citoyens pour garantir notre indépendance et mener librement nos campagnes sans dépendre à cent pour cent du gouvernement.

Combien d'employés et de bénévoles travaillent pour votre organisation ?

Nous avons environ 50 équivalents temps plein et 500 bénévoles. Le rôle des bénévoles a changé : Il y a 21 ans, ils posaient les affiches, aujourd'hui c'est moins nécessaires grâce à internet. Ils jouent donc un rôle de prévention, d'accueil et participent à nos évènements de sensibilisation. Nos ambassadeurs sont formés et vont dans les écoles pour jouer au jeu de détective « 116 000» en cinquième et sixième année afin de familiariser les enfants de façon ludique avec notre numéro d'urgence et avec ce que nous faisons.

L'Hôtel Le Plaza appartient toujours à une famille belge, les valeurs familiales sont donc très importantes pour nous. Comme le sort des enfants nous tient à cœur, nous avons choisi de soutenir Child Focus, une organisation belge qui soutient les enfants belges. Est-il important pour vous que des entreprises comme Le Plaza organisent des actions pour vous soutenir ? Que pensez-vous d'initiatives comme la nôtre ?

Les valeurs familiales, la famille, les câlins, tout le monde n'a pas ça malheureusement .Votre soutien est très important, nous avons en effet besoin d'un soutien financier, mais aussi en termes de visibilité. Child Focus doit être connu, doit être au premier plan, de sorte que si quelqu'un est confronté à une disparition ou à une exploitation sexuelle d'enfants de près ou de loin, il sache immédiatement : « Je peux appeler Child Focus».

Votre action est magnifique et c'est une excellente idée qu'Eliot soit l'ambassadeur du Plaza et de Child focus. Quand votre lettre est arrivée, c'était vraiment un beau signe de solidarité et de soutien envers notre organisation, mais surtout envers les enfants, les jeunes et les parents pour lesquels nous le faisons.

Merci beaucoup pour l'interview.

Would you also like to support Child Focus?

ADOPT YOUR ELIOT now and help tackle disappearances and sexual exploitation of children.

NEDLIN, INTERVIEW DE LUUK DE WIN

Comme Le Plaza, Nedlin est une entreprise familiale. Pouvez-vous nous en dire un peu plus sur votre entreprise et vous-même ?

Je m'appelle Luuk de Win et avec mon frère Stef, nous sommes les propriétaires de Nedlin. Il s'occupe des équipes opérationnelles et moi des équipes commerciales. Notre histoire débute avec notre grand-père qui ouvrit une blanchisserie en 1952 à Hoensbroek aux Pays-Bas., A cette époque, les ménages ne possédaient pas de machine à laver à la maison, nos services étaient donc destinés aux particuliers. Cette formule a vite été développée en allant chercher le linge sale directement chez nos clients et dans des petites entreprises. Mon père a, à son tour, poursuivi ces activités et nous avons aujourd'hui une blanchisserie à Hoensbroek spécialisée dans l'industrie et une seconde à Stein. Cette dernière regroupe en réalité deux blanchisseries : une spécialisée dans le secteur de la santé et l'autre dans le secteur de l'hôtellerie-restauration

Votre savoir-faire est le fruit de 3 générations de travail. Quelles sont les valeurs qui guident votre entreprise ?

Au lieu de chercher à maximiser notre profit, nous préférons mettre en avant les valeurs de l'entreprise. Avant tout, nous investissons dans notre capital humain, que ce soit dans notre personnel ou dans notre clientèle. Il est très important pour nous d'établir une collaboration étroite avec nos clients, en prenant le temps de les écouter, dans le but de répondre à leurs attentes et de trouver des solutions à leurs problématiques.
«Tout est famille » chez Nedlin, « nos employés ne sont pas en reste, ils ne sont pas des numéros, mais des êtres humains. » Tous nos contacts avec nos collaborateurs dans l'entreprise sont exclusifs. Par ailleurs, étant donné que nous sommes une entreprise familiale, nous voulons toujours être un voisin concerné en prenant soin de notre environnement et de celui de nos collaborateurs. Un exemple est le « World Cleanup Day » auquel nous participons en équipe. Ces valeurs sont très proches de celles de l'Hôtel Le Plaza, ce qui a fait pencher la balance en notre faveur quand nous avons été choisis comme fournisseur de linge.

Ensuite, nous nous concentrons sur « un avenir durable », nous sommes motivés par le progrès et en permanence à la recherche de solutions liées aux problèmes sociaux et économiques, nous investissons donc dans les technologies les plus récentes et intelligentes, et ce afin de maximiser notre efficacité.

Pourriez-vous nous expliquer le parcours du linge depuis Le Plaza ?

Notre travaillons sur le principe « Retour à l'envoyeur », ce qui veut dire que tout revient chez le client dans les 48 heures. Une fois que nous avons reçu le linge à Stein, nous avons besoin de 4-5 heures pour laver, repasser et plier le tout et charger les camions. Le défi est saisonnier, comme le sont les périodes de haute et basse saison dans l'hôtellerie. Sur les pics d'affluence, nous atteignons un débit de 350 tonnes de linge par semaine, tandis que pendant les périodes basses, ce ne sont « que » 260 tonnes par semaine qui passent par notre blanchisserie.

Quelle est l'importance pour vous de travailler pour des établissements prestigieux comme Le Plaza ?

Premièrement, nos valeurs sont les mêmes, de petites entreprises familiales qui mettent l'humain en avant. Ce sont ces valeurs qui nous ont permis de collaborer ensemble et de pérenniser cette collaboration depuis de nombreuses années. Les hôtels indépendants deviennent rares, Le Plaza cultive sa différence face aux chaines internationales, ce qui en fait une belle référence pour nous !

Le Plaza est détenteur du label durable « Green Key », nous essayons de nous inscrire dans une démarche de développement durable : est-ce également une de vos priorités ?

Le développement durable est une de nos priorités et fait partie des valeurs de notre entreprise. Les équipes de Nedlin ont développé un « programme de développement durable Nedlin ” composer de 4 objectifs écologiques précis, et mesurent ensuite les résultats.

Pendant un an, un objectif est assigné à l'une de nos équipes, ils doivent alors le développer et s'assurer qu'il y a effectivement eu du progrès. Par exemple : pour sensibiliser nos clients au développement durable, nos offres proposent deux choix : le produit « classique » ou sa version durable. Dans le cas du Plaza, vous avez choisi de remplacer les produits classiques par leurs variantes durables, plus onéreusement mais s'inscrivant dans votre politique écologique « Green Key ». Autre exemple, nous avons installé des panneaux solaires, qui nous ont permis de diminuer la consommation d'énergie de 50% à Hoensbroek et même de 66% à Stein.

Pour notre dernier projet, nous étudions la possibilité de remplacer l'essence par du GNL (Gaz Naturel Liquéfié) pour tous nos camions, ce qui signifierait une diminution de 25% de CO_2.

Nedlin est en passe de devenir une entreprise avec une consommation nulle, pouvez-vous nous en dire plus ?

Une consommation 0 est trop ambitieuse à court terme, La technologie n'est pas encore assez développée mais je vous assure que nous faisons tout ce qui est possible pour nous en rapprocher. Comme le disait César : « C'est mieux d'être le premier dans le village, que le second à Rome » et je suis entièrement d'accord !

LA PASSION DU VOYAGE

SON HISTOIRE

JEAN VAN GYSEL DE MEISE

Jean van Gysel de Meise a décidé de développer son intérêt pour l'hôtellerie et a ouvert « un boutique Hôtel », l'Hôtel V à flanc de colline dans le magnifique village andalou de Vejer de la Frontera. Il a personnellement supervisé tous les aspects de la rénovation méticuleuse du manoir du 17ieme siècle et créé une ambiance« home away from home », intime et relaxante.

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

Hôtel V propose 12 chambres très confortables, réparties en chambres classiques, chambres supérieures et une suite exclusive avec une terrasse privée. La décoration combine simplicité, confort et chaleur, créant ainsi un havre de tranquillité.

La terrasse offre une vue panoramique à 360° et est l'endroit idéal pour se détendre autour d'un verre de cava frais. Installé dans le jacuzzi, on peut aussi admirer le coucher de soleil sur l'océan Atlantique et la lointaine côte marocaine.

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

Des visites culturelles sont également disponibles : visiter les ruines romaines ou faire l'aller-retour au Maroc sur une journée. Pour les vacanciers préférant la détente, le spa de l'hôtel saura les combler avec une sélection de massages et traitements sur mesure.

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

Le Plaza
BRUSSELS

LAURENT DE KERF
General Manager
T. +32 (0)2 278 03 72
laurent.dekerf@leplaza.be

CHARLY VANDEVENNE
Director of Operations
T. +32 (0)2 278 04 91
charly.vandevenne@leplaza.be

OLIVIER BONTEMPS
Executive Chef
T. +32 (0)2 278 04 90
olivier.bontemps@leplaza.be

LAURENT LAMY
Director of Sales
T. +32 (0)2 278 05 47
laurent.lamy@leplaza.be

SEBASTIEN FRANCOIS
Revenue & eCommerce Manager
T. +32 (0)2 278 05 42
sebastien.francois@leplaza.be

JULIE DE BLICK
Sales Manager
T. +32 (0)2 278 05 45
julie.deblick@leplaza.be

JULIE CORDIEZ - CZETWERTYNSKI
MICE Revenue & Leads Manager
T. +32 (0)2 278 05 81
julie.cordiez@leplaza.be

FRÉDÉRIC VAESSEN
Groups & Events Manager
T. +32 (0)2 278 05 84
frederic.vaessen@leplaza.be

BART T'JAMPENS
Assistant Groups & Events Manager
T. +32 (0)2 278 05 82
bart.tjampens@leplaza.be

EVA FORIER
Communication Officer
T. +32 (0)2 278 05 48
eva.Forier@leplaza.be

GONÇALO CRISTINO
Sales Executive
T. +32 (0)2 278 05 44
goncalo.cristino@leplaza.be

KEVIN HAUTAIN
Groups & Events Coordinator
T. +32 (0)2 278 05 86
kevin.hautain@leplaza.be

LUTGART VAN GOETHEM
Reservation Agent
T. +32 (0)2 278 05 72
lutgart.vangoethem@leplaza.be

GIULIA LANCIOTTI
Reservation Agent
T. +32 (0)2 278 05 71
giulia.lanciotti@leplaza.be

Ils nous ont fait confiance!

PURATOS

Nous sommes très contents de notre séjour à l'hôtel le Plaza. Il n'y a rien à dire, tout le personnel est très sympathique et toujours au service des clients. Que ce soit le buffet du vendredi ou le diner de samedi, c'était très bon et le service était impeccable. Je remercie le Plaza pour toute l'organisation, c'était au top.

{Puratos, Leroy C. - 115 personnes}

ROULARTA

Nous organisons dans votre établissement depuis 8 années consécutives les Legal Awards qui rassemblent le gratin du monde juridique belge et européen. J'aimerais porter à votre attention notre satisfaction quant à la qualité du service offerte par certains de vos employés qui est absolument remarquable et mettre en avant : Julie, Zhuo, Ben (même s'il était absent, il est toujours parfait quand je viens dîner au restaurant !), Alex, Charly, le Chef et son équipe, d'autres dont je ne connais pas les prénoms. Leur dévouement et leur professionnalisme font du Plaza l'une des Maisons incontournables de Bruxelles. Après 6 ans de collaboration, cette équipe stable ne s'est jamais essoufflée, au contraire, elle s'est améliorée. Il me semble élégant de rendre ce qu'il nous a été donné. Ceci est fait à travers cet éloge pour votre équipe et sa direction dont VOUS.

{Roularta, Laurent M. - 300 personnes}

CEFIC

Tout était parfait. Rien à redire et je souligne l'efficacité de toute l'équipe pour résoudre tous les pépins de dernières minutes.

{Cefic, Patricia de H. - 210 personnes}

EXPANSCIENCE

Je pense pouvoir me faire le porte-parole de l'ensemble de l'équipe Expanscience pour vous assurer que notre séjour chez vous aura été très agréable. La qualité de vos prestations ainsi que la disponibilité de votre équipe aura grandement participé à la réussite de ce congrès.

{Expanscience, Bruno B - 150 personnes}

ELOYA

Nous sommes très content par rapport à notre évènement. Nous n'avons eu que des échos positifs. Le repas était succulent, le personnel très professionnel et très efficace et les chambres parfaites. Vous pouvez également remercier et féliciter toute l'équipe de notre part cat tout était parfait. Un grand merci pour votre accompagnement.

{Eloya,Valérie D M - 150 personnes}

TEAMWORK

Je suis très content du déroulement de cette conférence, et je suis ravi de l'avoir organisé avec vous et dans votre hôtel. Tout s'est très bien passé, le fait de pouvoir accéder à la salle le jour d'avant nous a beaucoup aidé, et vous avez été très réactif sur toutes les petites demandes que j'ai pu avoir au fil de la soirée de set-up puis la journée de l'évènement ! Pour tout cela, merci beaucoup. Les retours de la cliente sur le lieu et l'organisation ont été extrêmement positifs, tout comme les retours des participants.

{Teamwork, César A. - 150 personnes}

CLINIQUES UNIVERSITAIRES SAINT-LUC

J'insiste à vous féliciter pour votre équipe : Anne Sophie, Frederic et le maitre d'hôtel de vendredi passé. Vous faites la différence par votre qualité et service.

{Cliniques Universitaires Saint-Luc, Prof. E. Thienpont - 250 personnes}

FINAKI

Nous sommes très satisfaits de la prestation offerte lors de notre 15ème dîner de gala au théâtre du Plaza. Préparation du dossier très professionnel d'Anne-Sophie qui tient compte de nos souhaits et anticipe nos demandes, proposant des solutions. Cadre idyllique, Mets délicieux, Service irréprochable orchestré par un sublime Zhuo. C'est la raison pour laquelle à chaque manifestation bruxelloise nous privilégions ce lieu.

{FINAKI – EUROCIO, Aline P. - 100 pax}

RICHARD WAGNER VERBAND INTERNATIONAL

Tant la qualité de infrastructure hôtelière, la gentillesse et le professionnalisme du personnel ont été soulignés par tous les participants. La qualité du repas et le service au cours du diner de gala et du lunch ont été fortement apprécié. Comme organisateur, je voudrais tout particulièrement remercier votre équipe pour leur écoute bienveillante, professionnelle et efficace.

{Richard Wagner Verband International, Dr Jean-Paul M. - 160 personnes}

EUROPABIO

Un tout grand merci pour toute votre aide. Le salle était magnifique, le repas délicieux et le service ultra professionnel. Et le tout, toujours dans la sympathie. Encore merci pour tout, et bonne continuation.

{EuropaBio, Mélanie M. - 160 personnes}

FEDABB

Je tenais à vous remercier très sincèrement pour votre disponibilité lors de notre event ! Un grand merci à toute votre équipe qui a été aux petits soins pour nous Grâce à vous, notre event fut un réel succès.

{Fedabb, Chantal - 60 personnes}

COVANCE

Au nom de notre Compagnie, je souhaite me faire un instant son porte-parole afin de remercier infiniment – l'incroyable Team du Plaza Brussels! – pour votre excellente collaboration habituelle et, plus particulièrement, lors du séjour de notre CEO, ces 2 derniers jours ainsi que de notre Executive Director HR. Aussi bien au niveau ACCOMODATION que F&B, tout fut absolument parfait… ce qui permet à tout »Events Organizer » d'être assuré du bon déroulement ainsi que du succès final de sa mission … Merci encore ! Je vous demande humblement de bien vouloir transmettre mes compliments à toutes celles et ceux qui ont contribué à ce que, une fois de plus, je reçoive des compliments de mon Management … et plus particulièrement de notre Président! Compliments que je me dois à tout prix de partager avec votre staff tout entier. In fine, je souhaiterais aussi transmettre mes Compliments au Baron van Gysel de Meise qui nous offre ainsi encore l'opportunité, au travers du Plaza Brussels et de son Théâtre, son Restaurant, ses Salons, … de pouvoir perpétuer au fil du temps le Bonheur de loger (ou faire loger nos invités), se restaurer ou tout simplement se délecter d'un délicieux drink au Bar d'un véritable Palace 5 étoiles à Bruxelles !

{Covance Clinical and Periapproval Services SA, Elias C. - 12 personnes}

BSH

Sans jeter des fleurs, jamais je n'ai encore eu de la part d'un partenaire autant d'attention, et de proximité tant au niveau de la préparation que dans le déroulement même de l'évènement ! Votre gentillesse m'a énormément touché… De tous côtés, nous ne recevons que des échos positifs ! Aucune remarque négative par rapport au menu, à la coordination du parking, au service en salle, à la qualité des chambres… bref, tout a roulé comme sur du velours.

{BSH 10 years, Frank S. - 250 personnes}

COMPAGNIE DES MOUSQUETAIRES D'ARMAGNAC

Veuillez transmettre tous nos remerciements à votre chef de cuisine pour ce merveilleux repas qui a été servi impeccablement : les participants étaient unanimes dans leurs louanges. Merci aussi à tous les collaborateurs qui, chacun dans leur rôle, ont contribué avec dévouement à la réussite de notre septième chapitre. Ayant entendu les nombreuses félicitations des Mousquetaires et leurs invités, ces derniers se souviendront longtemps de cette magnifique soirée. Bravo!!!!!!!!!

{Compagnie des Mousquetaires d'Armagnac, Judith V. - 170 personnes}

SDPSP

Nous avons reçu de nombreuses félicitations de nos collaborateurs et souhaitons les partager avec vous car vous nous avez beaucoup aidé. Cet évènement était très réussi à tous les niveaux. Les menus étaient succulents, vous pouvez féliciter votre chef de cuisine.

{SdPSP Service des Pensions du Secteur public, Dominique B - 415 personnes}

FONDATION REINE PAOLA

Le grand professionnalisme, la décoration raffinée, la superbe réception dans les salons réaménagés pour l'occasion et la grande gentillesse de tous les membres du personnel de l'Hôtel Le Plaza, ont contribué au succès de cette soirée et impressionné et ravi nos convives.

{Fondation Reine Paola - 500 personnes}

LA FRANÇAISE

Je suis ravie de l'accueil que l'hôtel nous a réservé. Le service était très bien et tout le personnel a été très agréable. Le buffet a fait l'unanimité auprès des participants ! Je n'hésiterai pas à faire appel à cet établissement lors d'un évènement futur.

{Direction du Développement International,Sanela A - 25 personnes}

RTBF

Tous mes participants ont relevé l'excellence de l'accueil et de l'infrastructure de l'hôtel tant au niveau des chambres, que de la réunion, que de la qualité des repas. Nous nous sommes sentis presque en famille.

{RTBF-RFP, Fabienne P. - 11 personnes}

CONCOURS

JOUER AVEC ELIOT

Remettez les logos dans le bon ordre et tentez de gagner

1 séjour de 2 personnes en Junior Suite à l'Hôtel Le Plaza.

RÈGLEMENT

Le résultat sera communiqué le 20 décembre 2020.
Une seule participation par personne est autorisée.

CONCOURS

RELIEZ CHAQUE LOGO À SA DATE DE PARUTION

1930 ● 1958 ● 1966 ● 1996 ● 2004 ● 2013 ● 2017 ● 2020 ●

BULLETIN DE PARTICIPATION À ENVOYER PAR EMAIL À **SALES@LEPLAZA.BE** OU PAR COURRIER

HÔTEL LE PLAZA

A l'attention d'Eva Forier
Boulevard Adolphe Max 118-126
1000 Bruxelles

Le Plaza
BRUSSELS

90 ans à votre écoute

Fournisseur Breveté de la Cour de Belgique
Gebrevetteerde Hofleverancier van België

Green Key