

58 - 05 novembre 2008

MEET->IN

l'e-news
hebdo

BEDOUK.FR

sos séminaires

s'abonner

nous contacter



THE PLACE TO BE

■ Ambiance à la carte au 7 Spirits

7 thèmes, 7 décors, 7 ambiances, en bref 7 esprits : tel est le concept décliné par le nouveau lieu événementiel du sud-est de Paris. Situé dans le 13^e arrondissement au 7 rue Sainte-Hélène, le [7 Spirits](#) joue sur le symbolisme du chiffre 7. D'une surface totale de 480 m² comprenant la salle et le hall d'accueil, le site qui peut recevoir 600 personnes en soirée et 300 en repas assis, propose une offre all inclusive : technique dernier cri, décor, sonorisation, etc. Entièrement modulable, cette salle festive et son plafond étoilé se prêtent aux soirées dansantes et cocktails pour des événements à l'esprit cosy et l'ambiance feutrée. Prochainement, il sera possible d'organiser des concours en réseau sur Wii, dans le cadre d'un challenge de motivation par exemple. Thématique orientale, africaine, indonésienne sont quelques-unes des ambiances proposées par le lieu qui dévoilera bientôt ses autres « esprits ». À suivre... www.seven-spirits.fr

Dans le numéro
d'Octobre
de MEET->IN



[Sommaire](#)
[Abonnez-vous](#)



À LA RENCONTRE DE

■ Yoshi, le Japon vu par Joël Robuchon

Le chef le plus étoilé au monde inaugurera début décembre son premier restaurant japonais à l'Hôtel Métropole Monte-Carlo. Deuxième restaurant de l'établissement monégasque griffé Robuchon, le [Yoshi](#), qui signifie « bonté » en japonais, proposera une cuisine saine et moderne, réalisée par le chef Takéo Yamazaki sous l'égide du grand chef français féru du Japon. Une partie du restaurant abritera un bar à sushi autour duquel les clients pourront déjeuner ou dîner. D'une capacité de 40 personnes, le Yoshi a été décoré par Didier Gomez dans les tons clairs de vert, blanc et ivoire avec des matériaux nobles comme le bois d'ébène, la pierre et la soie. Il s'ouvrira sur un jardin d'inspiration japonaise, contraste harmonieux avec l'espace citadin avoisinant. Au menu, des curiosités exotiques comme la langouste au

consommé de tofu ou les fruits de mer en gelée, accompagnés d'une sélection de sakés.

www.metropole.com



Pour retrouver deux fois par mois toute l'info événementielle internationale, abonnez-vous à Bedouk Worldwide Meeting News (en anglais) en [cliquant ici](#)

LES UNS, LES AUTRES

■ « *Prendre soin des employés pour qu'ils puissent prendre soin des clients* »

Bruno Tola, Directeur Général Adjoint de l'Hôtel Dolce Frégate Provence

Jean-Christophe Dalstein, Directeur des Ressources Humaines de l'Hôtel Dolce Frégate Provence

AXA vient de remettre le Grand Prix Axa Santé pour la deuxième année consécutive sous le patronage de Michèle Barzach, ancienne ministre de la santé. Bruno Tola et Jean-Christophe Dalstein reviennent sur les initiatives menées au [Dolce Frégate Provence](#) en termes de gestion du stress, qui leur ont valu cette récompense dans la catégorie des entreprises de moins de 200 salariés.



JCD : « Courant 2005, la médecine du travail nous a fait savoir qu'il existait une situation de stress chez certains de nos collaborateurs. Conscient de l'impact de ces risques psycho-sociaux, notre directeur général, Denis Amsellem, a décidé de remédier à cette situation. Nous avons ainsi commencé par établir un bilan, en partenariat avec des médecins spécialisés : dégager des profils, identifier les facteurs générateurs de stress provenant des sphères privée et professionnelle. Suite à cette enquête, Denis Amsellem a commencé par suivre une formation lui-même et s'est fait « coacher » pour mieux maîtriser son propre stress. Nos collaborateurs et managers ont aussi suivi des formations de sensibilisation, suite à l'élan insufflé par Denis Amsellem. Il est difficile de mesurer les résultats de ces formations mais en termes d'impact économique, notre résultat opérationnel est passé de 1.2 à 2 millions d'euros depuis 2005. »

BT : « De plus, l'employee survey réalisée chaque année à l'échelle du groupe Dolce montre également des résultats en constante progression quant à la manière dont les associés perçoivent leurs managers ; et la médecine du travail continue à nous épauler pour que nous conservions toute notre vigilance... »

JCD : « Cette démarche s'est toujours inscrite sur le long terme. Ainsi en 2007 par exemple, au moment de la loi anti-tabac dans les entreprises, nous avons accompagné les collaborateurs dans cet événement générateur

de stress, notamment via des formations sur les conduites addictives. »

BT : « L'année prochaine, nous allons également relancer ce type de sensibilisation et de formations auprès de nos nouvelles équipes qui n'étaient pas présentes il y a 3 ans. »

JCD : « Nous allons ainsi repartir d'une photographie de la situation actuelle, la comparer avec celle de 2005 et travailler en étroite collaboration avec des spécialistes en prévention des risques psycho-sociaux, pour mettre en place les formations les plus adaptées. Comme le résume Denis Amsellem, notre but est de prendre soin des employés pour qu'ils puissent prendre soin des clients. »

www.dolcefregate.com



A court de temps ou bien d'idées, laissez-nous prendre le relais !

- 1 - Transmettez-nous votre cahier des charges
- 2 - Nous sélectionnons les établissements et prestataires les mieux adaptés
- 3 - Ils vous envoient directement leurs propositions tarifaires.

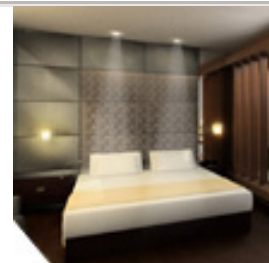
Bénéficiez de l'expertise de l'équipe de Bedouk dans un délai de 48 heures grâce au service **SOS Séminaires**.

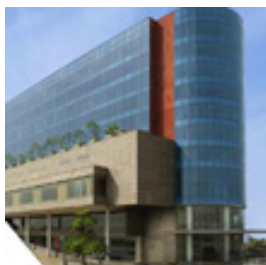
VU D'AILLEURS

■ Eurostars Hotels prend de la hauteur en Espagne

Situé dans la SyVTower, une des quatre tours du nouveau centre d'affaires madrilène, le Cuatro Torres Business Area, le [Eurostars Madrid Tower](http://www.eurostarsmadridtower.com) deviendra dès son ouverture, le 27 novembre prochain, un des plus hauts hôtels de la ville. L'établissement offrira 474 chambres et suites décorées dans des tons chaleureux et en harmonie avec la structure extérieure résolument moderne de l'hôtel. Avec ses 2 500 m² d'espaces dédiés aux séminaires et aux réceptions, l'établissement pourra accueillir tous types d'événements de 15 à 1 300 personnes dans ses 22 salles modulables réparties entre le niveau -2 et les 6e, 28e et 29e étages. Au 30e étage de la tour, le restaurant principal de l'hôtel bénéficiera d'une vue spectaculaire sur la capitale ibérique.

www.eurostarsmadridtower.com





HORIZONS LOINTAINS

■ Kempinski complète son offre en Inde

À la limite de New Delhi, dans la banlieue chic de Gurgaon, [The Leela Kempinski Gurgaon](#) ouvrira ses portes dans le courant du mois de novembre. Ce quatrième établissement du groupe en Inde sous l'enseigne The Leela se positionne comme l'un des plus luxueux hôtels destinés à la classe affaires. Tout de marbre, granit, verre et acier, l'hôtel offrira 322 chambres et suites de style contemporain équipées des dernières technologies ainsi que de nombreux restaurants de cuisines indienne, italienne ou internationale aux cartes raffinées. Côté séminaires, The Leela Kempinski disposera d'un espace de réunions et réceptions de 2 000 m² comprenant une grande ballroom de 850 m² pouvant accueillir quelque 1 000 invités ainsi que différentes salles de réunions dont la plus grande recevra jusqu'à 200 personnes. Un Business Club avec service d'enregistrement exclusif, majordome et club lounge sera également à la disposition de la clientèle affaires.

www.theleela.com

www.kempinski.com

Recevez l'actualité du tourisme d'affaires et de l'événementiel mise à jour quotidiennement directement sur votre ordinateur. Grâce aux fils RSS que nous avons mis en place, rien n'est plus facile. Pour savoir comment cela fonctionne, rendez-vous sur la page [RSS Comment ça marche sur bedouk.fr](#).



Vous avez trouvé un article intéressant ? Vous souhaitez recommander l'e-newsletter MEET-IN à une ou plusieurs personnes de votre entourage ? Pour cela, il vous suffit de remplir le [formulaire](#).

BEDOUK
Meetings & Events Media

www.salon.bedouk.fr

www.bedouk.fr

www.bedouk.com

Pour être sûr de recevoir tous nos emails correctement, merci d'ajouter gisi@lettres.gisi.fr à votre carnet d'adresses e-mail.

E-newsletter rédigée par [Constance Dive](#) et [Aline Van Hoecke](#)

Si vous souhaitez vous désabonner, cliquez sur le lien [suivant](#).

Loi informatique et Libertés 6/01/78 et LCEN 22/06/04 Conformément à l'article 27 de la loi "informatique et libertés", vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition sur les données vous concernant en vous adressant au contact suivant : cnil@bedouk.com.

Ces données sont susceptibles d'être transmises à nos partenaires commerciaux à des fins de prospection commerciale.

Vous pouvez vous y opposer en vous adressant au même contact.

[Retour](#)