



DOSSIER DE PRESSE

17 FEVRIER 2010

LE GROUPE EUROSITES
dévoile sa nouvelle marque

EUROSITES EVENTS

lorsque la créativité des organisateurs
et notre professionnalisme
créent l'événement...

www.eurosites-events.com

Service Presse du Groupe Eurosites
Dazzling & Sparkling – Lorelei Jacob
01 42 81 92 32 – lorelei@dazzling-sparkling.com

EUROSITES EVENTS

**Notre savoir- faire au service
de la réussite des événements**

A la recherche de l'organisation instantanée

2009 a été une année morose dans le domaine de l'événementiel et pour les acteurs de la communication en général. On constate chaque jour une modification en profondeur des comportements d'achats événementiels. Les directions de la communication ou de la formation sont informées en dernière minute des besoins en organisation d'événements , il faut donc un traitement rapide des projets. Désormais habitués à naviguer au quotidien sur Internet, ils veulent accélérer et faciliter leurs recherches de prestataires , voire leur accès à un groupe de professionnels.

Par ailleurs, certains événements ne requièrent pas l'action d'une agence événementielle car aucun concept de scénographie n'est requis.

Répondre à toutes les exigences de l'éphémère

EUROSITES a donc développé une offre en tant que gestionnaire de sites proposant des prestations connexes et un ensemble de services indispensables à ce type d'événement.

Un nouveau site Internet

www.eurosites-events.com

EUROSITES EVENTS, 5 atouts-maîtres :

1 / Un choix de lieux éclectique

Une offre de **5 lieux** conçus :

- pour l'événementiel
- pour accueillir **de 5 à 5 000** personnes,
- dans des architectures reflets de l'histoire, de la révolution industrielle et de l'art contemporain.

L'Hôtel Particulier – Eurosites Liège

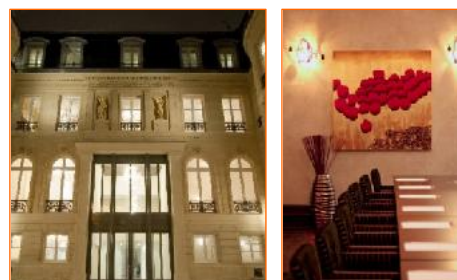
Situé rue de Liège dans le 9^{ème} arrondissement, cet hôtel particulier haussmannien est une oasis de calme au cœur de la Nouvelle Athènes. Ses salons à la décoration feutrée et raffinée, dans un style *Ethnic Chic*, se répartissent sur trois niveaux et permettent d'accueillir de 5 à 150 personnes. Ils surplombent une magnifique terrasse chauffée en cour intérieure qui invite à la détente.

4 cercles de 12 à 25 pers.

8 salons privés 8 à 21 pers.

1 Board Room de 2 à 8 pers.

un Club de 160 m2 pour accueillir jusqu'à 100 pers.



La Salle Wagram

Située avenue de Wagram à deux pas de l'Etoile, c'est un lieu mythique qui renaît à Paris. Ce monument classé de 1812 est construit en parallèle du Théâtre Drury Lane à Londres. Il prend en 1865 la forme que nous lui connaissons sous l'influence de l'architecte du Théâtre Marigny. La salle Wagram a été pendant plus d'un siècle un des hauts lieux de la Vie Parisienne, accueillant tour à tour les fêtes impériales, réceptions parlementaires, spectacles de music-hall puis, après guerre, concerts de jazz, tournages de film et défilés de haute couture. Suite à un sinistre en 2005, elle a été entièrement restaurée et vient de ré-ouvrir pour accueillir congrès, concerts, soirées de gala, conférences, assemblées générales, salons, lancement s de produits,...

800 personnes en conférence

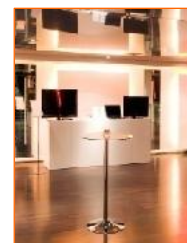
1 300 en cocktail.

La Salle Montenotte attenante, dispose de 600 m2 d'espaces modulables.

Eurosites George V

Situé avenue George V, ce centre de congrès à la décoration contemporaine et aux couleurs acidulées offre 3 000 m² d'espaces modulables permettant de recevoir de 5 à 600 personnes.

Auditorium de 350 places,
14 salles de réunion (lumière du jour),
Espace de réception de 450 m²
ouvrant ses portes sur un jardin intérieur.



Eurosites Paris Bercy

Eurosites gère l'activité Congrès du Palais Omnisports de Paris Bercy pour des événements plus importants.

11 000 places en configuration théâtre dans la Salle de spectacle,
500 à 800 personnes dans le Village bleu,
400 à 600 personnes dans le Salon Gaudin,
1 000 à 1500 personnes dans la Salle Cerdan,
300 à 400 personnes dans le Parvis Seine
avec sa verrière et sa terrasse avec vue sur la Seine.



Eurosites Les Docks de Paris

Situé à la Plaine Saint-Denis, partie des Entrepôts et Magasins généraux de la Ville de Paris, **cet espace sera desservi en 2012 par un arrêt de la ligne 12.** Il dispose actuellement de plusieurs parkings à proximité facilitant son accès.

Design industriel, datant de la révolution industrielle de 1860, ces bâtiments sont classés au Patrimoine Culturel National. Ils se décomposent en trois parties pour un total de 6 500 m² pour recevoir de 300 à 6 000 personnes :

- Le Dock Haussmann (1 500 m²)
de 1 000 à 1 500 personnes,
- Le Dock Eiffel (1 600 m²)
de 1 300 à 2 000 personnes
- Le Dock Pullman (3 200 m²)
de 3 000 à 4 500 personnes.



2 / Une branche gourmande avec Saint-Laurent Gastronomie

Plus de 100 000 couverts par an sur des événements de 5 à 7 000 convives

90 % des manifestations organisées demandent l'intervention d'un traiteur : le groupe a donc étoffé ses services en intégrant **Saint-Laurent Gastronomie créé en 2003**.

Cuisine design, travail sur des produits vrais où les saveurs s'associent à une esthétique affirmée. Grâce à sa démarche qualité à laquelle les clients sont désormais très attentifs, Saint-Laurent Gastronomie offre un plan de traçabilité très poussé qui va jusqu'à la provenance d'un grain de sel ou d'une poudre de cannelle. Il a reçu des services vétérinaires, l'Agrément Sanitaire Européen.

En avril 2010, St Laurent Gastronomie lancera sa nouvelle enseigne : **TOUTBIO**

Des réceptions exclusivement placées sous le signe du Bio : la production et la traçabilité seront conformes à la législation sur le bio. Qu'il s'agisse des viandes, des poissons, des fruits, des fromages, des huiles, des épices, tous les ingrédients utilisés seront issus de l'agriculture biologique.

Les buffets, l'art de la table, le linge, la décoration, la tenue du personnel : toute la réception sera placée sous le signe du BIO.

Une démarche en certification est dès à présent engagée avec le concours du CERVIA Ile de France qui fera de **TOUTBIO, le 1^{er} traiteur certifié Bio**.

Par ailleurs, en acteur impliqué, **TOUTBIO** reversera 2 % du montant total de chaque réception au profit d'un programme éco-solidaire .

Portrait express du Chef Jean-Charles Karmann,

Après une place de Second chez Gérard Pangaud **, il rejoint les cuisines du Crillon **, Emile Talbordiau (Meilleur Ouvrier de France) à l'Hôtel Bristol *** pour tenir la place de Chef Saucier. C'est là qu'il récolte les lauriers du concours "Jeune Cuisine" présidé par Joël Robuchon qui récompense le meilleur jeune cuisinier de moins de 30 ans.

Jean-Charles Karmann intègre en 2003 l'équipe de **Marc Clareton** qui lui confie la direction des cuisines de son service traiteur « Saint Laurent Gastronomie ». Cette amitié et cette confiance lui permettent une action en toute liberté.



3 / Un équipement de pointe

L'ensemble de nos sites sont équipés de tous les équipements techniques de pointe nécessaires en son, lumière, informatique et connectique.

4 / Une coordination logistique intégrée

Une équipe de professionnels qualifiés est constituée pour chaque événement : techniciens, hôtesse d'accueil, valets parking, sans oublier les agents de sécurité.

5 / Une assurance annulation

Tout est prévu, en cas d'imprévu...

Des événements gérés en toute sérénité avec l'offre EUROSITES EVENTS.

L'assurance annulation comprend une garantie étendue étudiée qui correspond aux réalités des organisateurs. Sont donc couverts les conséquences des attentats/actes de terrorisme sur le site ou à 1 km alentour. De plus, sont inclus les défaillances des moyens ou axes de transport (routier, aérien et train) si 60 % des participants ne peuvent se rendre sur le site en cas de grève ou catastrophe naturelle ou très fortes intempéries.



Ainsi qu'une charte de développement durable

Eurosites en tant qu'entreprise éco-responsable s'est engagée dans le développement durable :

- en sensibilisant ses personnels,
- en souscrivant un contrat EDF Equilibre+ pour l'utilisation de nouvelles sources d'énergie (tous nos sites sont équipés en ampoules basse consommation et - sur la quasi-totalité des sites - est installée une climatisation réversible avec un double vitrage),
- en faisant appel à des taxis verts lors de demandes de clients,
- en collaborant avec un pressing écologique, en sélectionnant des produits éco-labellisés pour l'entretien des espaces et pour les fournitures des services administratifs.

Une politique de tri sélectif des déchets et de leur recyclage a été mise en place (comme l'utilisation de bacs pour collecter les piles usagées).

Lors des réfections programmées, des détecteurs de mouvement seront installés afin de faire baisser encore la consommation.

Nos partenaires techniques et audiovisuels s'inscrivent dans une même politique de respect de l'environnement.

