



DOSSIER DE PRESSE 2020
UNIVERSITÉ CULINAIRE LOUVRE HOTELS GROUP

CHAUD DEVANT!

CHAUD DEVANT!



« CHAUD DEVANT ! EST LA PREUVE TANGIBLE
DE NOS PASSIONS HISTORIQUES POUR L'HOSPITALITÉ,
LA RESTAURATION ET LA TRANSMISSION »



PIERRE-FRÉDÉRIC ROULOT
CEO LOUVRE HOTELS GROUP

L'amour de la restauration fait partie intégrante du patrimoine de Louvre Hotels Group depuis sa création, il y a maintenant plus de 40 ans. Ce savoir-faire est présent quotidiennement dans les cuisines de nos hôtels et dans chacun des repas servis à nos clients partout dans le monde.

Depuis plusieurs années, les équipes du groupe avaient à cœur de rendre tangibles nos passions historiques que sont la gastronomie, l'hospitalité, mais aussi la transmission, à travers un lieu qui n'est ni un hôtel, ni un restaurant, ni une université, mais un peu des trois.

Chaud Devant ! est un tiers-lieu inédit, unique et inspirant, jamais vu au sein d'un groupe hôtelier, entièrement dédié à la transmission de nos savoir-faire en matière d'hospitalité et de restauration. Chaud Devant ! est notre université culinaire d'entreprise. Elle permet à tous nos collaborateurs, travaillant au sein de toutes nos enseignes allant du 1 au 5 étoiles, dans tous les pays où nous sommes présents, de se former aux métiers de bouche et de services.

Nous n'aurions pu rêver d'un meilleur emplacement que le Marché International de Rungis pour abriter notre université culinaire. En effet, connu et reconnu pour proposer une variété et une qualité exceptionnelle de produits alimentaires, le MIN de Rungis est l'emplacement le plus symbolique et inspirant qu'il soit pour nos équipes.

Ainsi, je suis extrêmement heureux et fier d'annoncer l'ouverture de Chaud Devant ! et j'espère vous y retrouver prochainement.



MAIS POURQUOI « CHAUD DEVANT ! » ?

Qui n'a jamais entendu un serveur s'écrier « Chaud devant ! » alors qu'il arrive en trombe en salle, les bras remplis de plats chauds ?

Jargon de la restauration, l'expression « Chaud devant ! » est aussi un raccourci utilisé par les serveurs et les chefs pour faire signe aux clients de libérer le passage.

Le groupe aux racines hexagonales a choisi pour son université culinaire une expression 100 % française, propre à l'univers de la restauration et commun à la cuisine, à la salle et au bar.

Pour Louvre Hotels Group, le symbole est clair : c'est l'arrivée fracassante de son projet de formation original et innovant. « Chaud devant ! », c'est un délicieux mélange d'effervescence, d'émulation intellectuelle et de dynamisme.



SOMMAIRE

LA FORMATION INTERNE ET LA RESTAURATION AU CŒUR DE LA STRATÉGIE D'ENGAGEMENT SOCIAL DU GROUPE	P.7
UN EMPLACEMENT PRIVILÉGIÉ AU CŒUR DU PLUS GRAND MARCHÉ DE PRODUITS FRAIS AU MONDE	P.11
UN ESPACE AU DESIGN UNIQUE, PENSÉ POUR INSPIRER ET FORMER	P.15
UNE DÉMARCHE DURABLE ET RESPONSABLE POUR SENSIBILISER AUX ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX	P.25
UN LIEU ATYPIQUE IDÉAL POUR L'ORGANISATION D'ÉVÉNEMENTS OU DE TEAM BUILDING	P.29
UNE IDENTITÉ GRAPHIQUE MODERNE ET MINIMALISTE	P.33
NOS PARTENAIRES	P.37

CHAUD DEVANT!

EN QUELQUES CHIFFRES

PLUS DE **350** M² DÉDIÉS À TOUS
LES MÉTIERS DE LA GASTRONOMIE



+ DE **30** FORMATIONS INTERNES PROPOSÉES



+ DE **150** M² EXTÉRIEURS DÉDIÉS À LA BIODIVERSITÉ



UN ACCÈS À + DE **1000** PRODUCTEURS
DU MARCHÉ INTERNATIONAL DE RUNGIS



4 ESPACES INSPIRANTS POUR SE FORMER ET VIVRE L'EXPÉRIENCE :
UN BAR EXPÉRIMENTAL, UN ATELIER CULINAIRE, UN RESTAURANT
D'APPLICATION ET DES SALLES DE CRÉATIVITÉ



LA FORMATION INTERNE
ET LA RESTAURATION AU CŒUR
DE LA STRATÉGIE D'ENGAGEMENT
SOCIAL DU GROUPE



CHAUD DEVANT!

C'est avant tout un lieu consacré à la formation interne aux métiers de la restauration.

Et oui ! tous les talents de Louvre Hotels Group, évoluant au sein de ses 10 marques en France et à l'International pourront s'y former. Via une expérience immersive et inédite, les apprenants pourront se familiariser aux différents métiers liés à la gastronomie et à l'hospitalité. Différents modules leurs seront proposés :



Des formations aux métiers de bouche (cuisine, production)



Des formations aux métiers de service (œnologie, salle, bar)



Des formations aux compétences théoriques de l'hospitalité (management, hygiène, sécurité, etc.)

UNE VALORISATION DES EXPERTISES INTERNES ET DES RÉFÉRENCES DE LA GASTRONOMIE

Chez Louvre Hotels Group, l'humain est au cœur de la transmission. C'est pourquoi la majorité des formations pratiques sont conçues et assurées par des chefs internes, formés pour devenir les « **passeurs de savoirs** » de Chaud Devant ! et partager leur expertise culinaire et leur connaissance du groupe et de ses marques. D'autres modules ont été conçus avec de grands noms comme Philippe Renard ou les équipes de « **Cuisine mode d'emploi** ».

Ils traiteront de thèmes plus larges, comme la cuisine du monde ou la pâtisserie.

Chaque formation permettra aux apprenants de repartir avec des bases solides qu'ils pourront mettre en pratique en quotidien sur l'ensemble du réseau de Louvre Hotels Group, pour le plus grand bonheur des clients.

DES MODULES DE FORMATION INNOVANTS ET 360°

L'hospitalité ne s'apprend pas sur les bancs de l'école, elle se vit. Pour Louvre Hotels Group, ce type d'apprentissage doit se faire de manière immersive, innovante et interactive.

Chaud Devant ! propose ainsi une quarantaine de formations, allant du présentiel, à la formation à distance, en passant par la réalité virtuelle ou le e-learning, pour un parcours de « blended formation* ».

Qui plus est, pour ne rien manquer, chaque instant pourra être filmé, enregistré et diffusé en live pour une expérience culinaire tout au long de la journée et une gamification de l'apprentissage.

Agiles, les formations sont adaptées au contexte actuel, dans le respect des normes et règles sanitaires.

“

AYMERIC LECOQ

RESPONSABLE FORMATION
LOUVRE HOTELS GROUP

Avec un lieu aussi unique que Chaud Devant !, nous avons eu l'opportunité de créer un lieu d'apprentissage qui nous ressemble et qui incarne la culture du groupe.

A savoir, un goût poussé pour l'expérience, la transmission, l'échange, mais aussi un sens important de l'accueil, tant pour nos talents que pour nos clients.

”



UN EMPLACEMENT PRIVILÉGIÉ
AU CŒUR DU PLUS GRAND MARCHÉ
DE PRODUITS FRAIS AU MONDE

UN EMPLACEMENT CLÉ AU CŒUR DU MARCHÉ INTERNATIONAL DE RUNGIS ET DE LA FUTURE CITÉ DE LA GASTRONOMIE

Connu pour être le plus grand marché de produits frais au monde, le Marché International de Rungis accueille une variété exceptionnelle de produits alimentaires, majoritairement frais, qui nourrit les bouches des plus modestes aux plus prestigieuses. Le ton est donné.

En 2024, le Val-de-Marne se donne pour ambition de devenir la Cité de la gastronomie Paris-Rungis. Imaginé comme un ensemble culturel, ce nouveau lieu aura pour mission de valoriser une alimentation durable et une gastronomie responsable autour de plusieurs espaces à la fois créatifs et conviviaux.

Chaud Devant ! se situe ainsi au cœur d'un projet culturel majeur pour la destination France.

CHRISTOPHE MACEDO
DIRECTEUR DE
LA RESTAURATION
LOUVRE HOTELS GROUP

Nous avons la chance de bénéficier d'un emplacement ultra-stratégique au cœur de l'écosystème gastronomique français. C'est une occasion unique de pouvoir travailler d'excellents produits tout en sensibilisant nos apprenants à une cuisine à la fois durable, responsable et en adéquation avec nos promesses de marques.



STÉPHANE LAYANI
PDG DU MIN DE RUNGIS

En tant que Président du Marché International de Rungis, j'ai souhaité compléter l'offre de services du Marché en installant sur site un établissement hôtelier et son restaurant. Pour aller plus loin encore, j'ai proposé à Louvre Hotels Group de s'associer à Rungis Académie, notre hub de formation des métiers de bouche, afin de créer un restaurant d'application. Cette initiative inédite participe à faire de Rungis un pôle d'excellence en matière de gastronomie et de transmission des savoirs-faire. En ce sens, je me félicite de l'ouverture d'un lieu dédié à améliorer l'attractivité du Marché et à la formation au plus près des professionnels de la gastronomie et des métiers de bouche.

UN ACCÈS À DES PRODUITS DE QUALITÉ

Plus de 1000 entreprises, fournisseurs et producteurs sont présents au Marché International de Rungis. Chaque jour, ils proposent un large panel de produits frais et locaux, de la viande au poisson, des fruits aux légumes.

Grâce à son emplacement unique, Chaud Devant ! s'approvisionne directement dans les différents pavillons du Marché International de Rungis et choisit des ingrédients de qualité et de saison voués à être travaillés en ateliers par les apprenants.





CHAUD DEVANT!



UN ESPACE AU DESIGN UNIQUE,
PENSÉ POUR INSPIRER ET FORMER

CHAUD DEVANT! VITRINE DES MÉTIERS DE BOUCHE.

Chaud Devant ! bat son plein et s'anime à toute heure du jour et de la nuit. Les espaces vivent au rythme effréné du Marché International de Rungis et sont à l'image de **son effervescence et son dynamisme !**

En son sein, de grands espaces de formation ouverts et vitrés mettent en lumière les apprenants et dévoilent leur savoir-faire. L'environnement design a été pensé pour être moderne, épuré et ergonomique pour permettre aux apprenants de se former et évoluer en toute praticité. Qui plus est, les images projetées en direct sur les écrans interactifs favorisent une ouverture permanente sur les coulisses de l'université culinaire pour ne rien manquer du monde captivant de la restauration.

Les matériaux, nobles et naturels, renforcent la passion du groupe pour la cuisine et les arts de la table. Chaque espace est un halo de lumière qui se traduit par l'omniprésence de miroirs et d'éclairages vifs.

Chez **Chaud Devant !**, le bois foncé domine et donne de la chaleur au lieu. En son cœur, le bar expérimental central et iconique reprend les codes de la période art-déco avec sa façade en marbre et ses sièges hauts fait de cuir et de cuivre.

Non loin, les ustensiles de cuisine sont détournés et sortent des tiroirs pour habiller les murs en guise de décoration. Les couleurs quant à elles sont vives et éclatantes, non sans rappeler les étals de fruits et légumes du Marché International de Rungis. Le jaune rappelle l'acidulé des agrumes, le vert affirme la naturalité des produits de la terre, le bleu renforce l'aspect premium du lieu et le orange souligne la chaleur qui émane des cuisines.



UNE COLLABORATION FRUCTUEUSE AVEC L'AGENCE BLUE PLATE

L'architecture et le design de **Chaud Devant !** ont été conçus par les designers de Louvre Hotels Group, en partenariat avec l'agence de Design londonienne Blue Plate, antenne du réseau Wilson Associates.

Agence historique fondée en 1976 à Dallas sous la direction de Trisha Wilson, Wilson Associates est un acteur incontournable du Design international. Son antenne Blue Plate est spécialisée dans la création d'espaces de restauration. Leur objectif : transformer des concepts innovants en expériences uniques et puissantes.

Ce partenariat vertueux entre les designers du groupe, les équipes techniques et l'agence référence de la restauration a permis à Louvre Hotels Group d'imaginer un concept innovant et disruptif allant de la conception des espaces jusqu'à la réalisation graphique.

JESE MEDINA-SUAREZ
DIRECTRICE DESIGN DE
WILSON ASSOCIATES'
LONDON STUDIO

Juste équilibre entre une école de cuisine et un lieu gastronomique en vogue, Chaud Devant ! se veut ergonomique et composé d'éléments de design inspirés de l'univers de la restauration comme le sel, l'acide, le sucre et la chaleur.

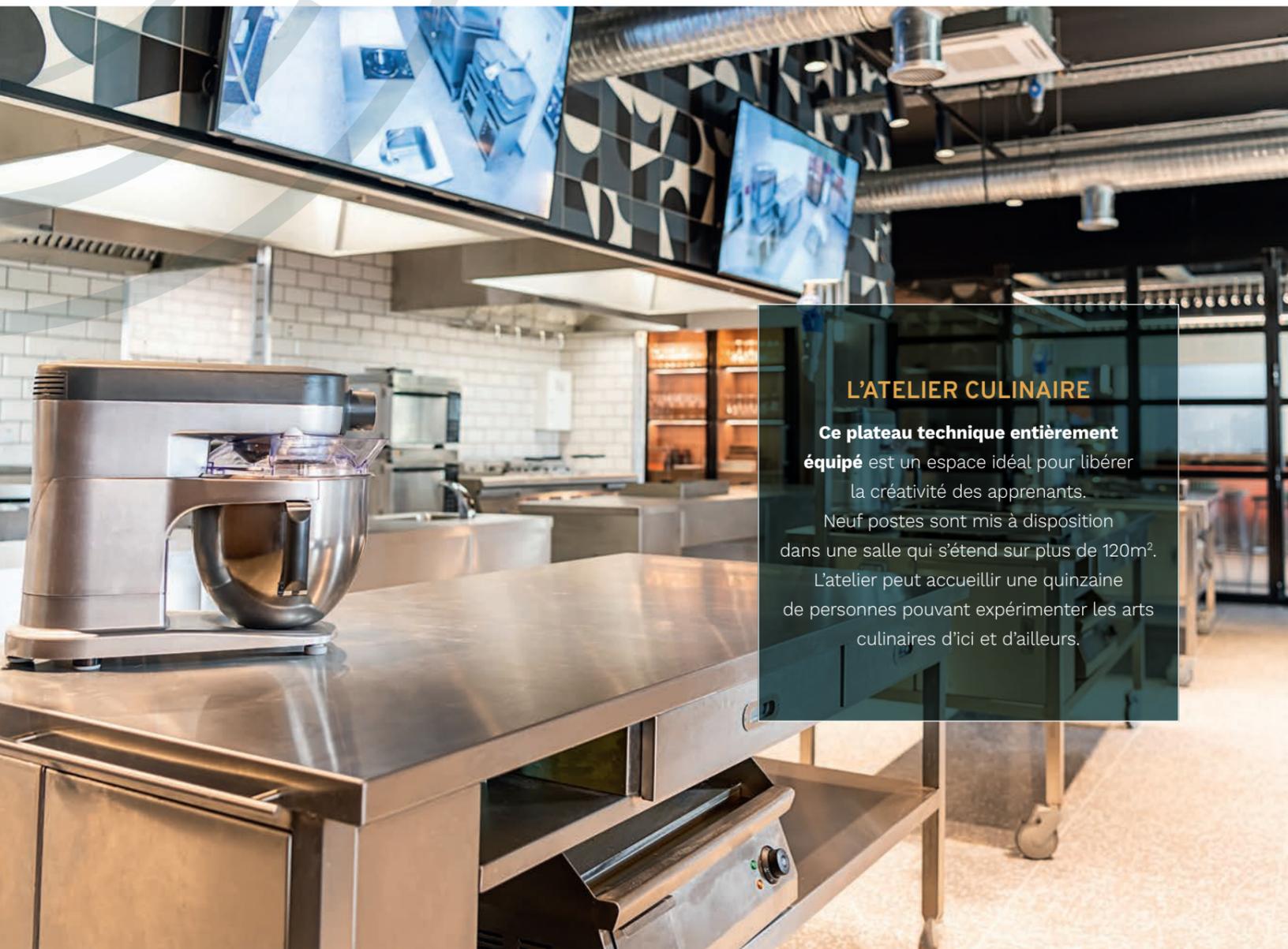
Nous avons voulu donner vie à un lieu mettant en lumière de talentueux chefs en devenir. Notre objectif est que les visiteurs de Chaud Devant ! se sentent pleinement immergés dans une ambiance chic et fraîche, intégrant de multiples points de contact comme un espace de travail, un bar, une cuisine de formation, une salle de conférence et un hall d'accueil.

FEDERICA PIRAS
DIRECTRICE DESIGN
LOUVRE HOTELS GROUP

Dans la nuit, le marché de Rungis s'active et grouille de monde.

Au petit matin, les brigades se retrouvent chez Chaud Devant ! et conservent cette exaltation en cuisine... C'est l'histoire que nous avons imaginée !

Nous souhaitons que ce lieu soit 100 % ouvert, fidèle au rythme et aux codes du marché.

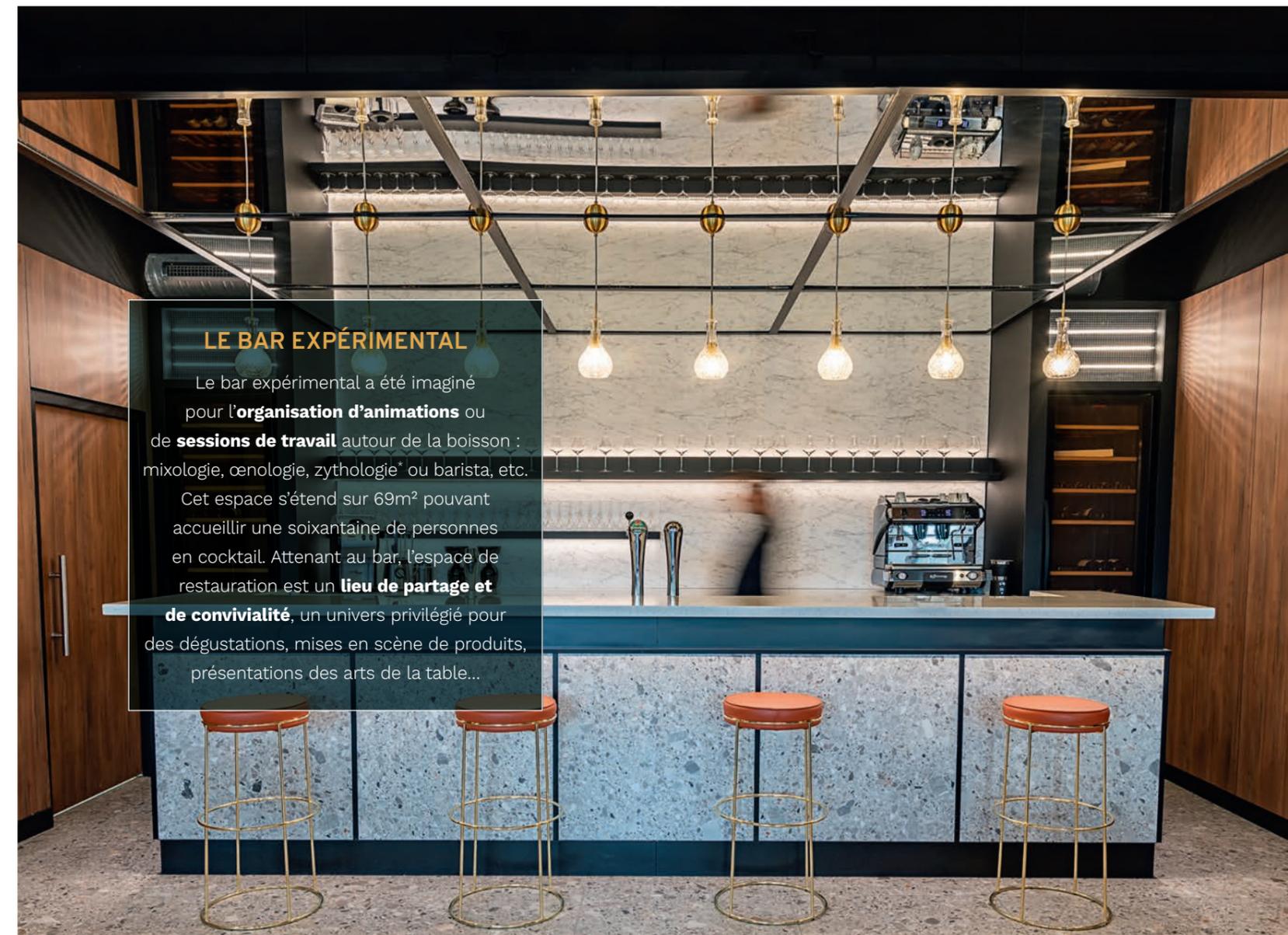


L'ATELIER CULINAIRE

Ce plateau technique entièrement équipé est un espace idéal pour libérer la créativité des apprenants.

Neuf postes sont mis à disposition dans une salle qui s'étend sur plus de 120m².

L'atelier peut accueillir une quinzaine de personnes pouvant expérimenter les arts culinaires d'ici et d'ailleurs.

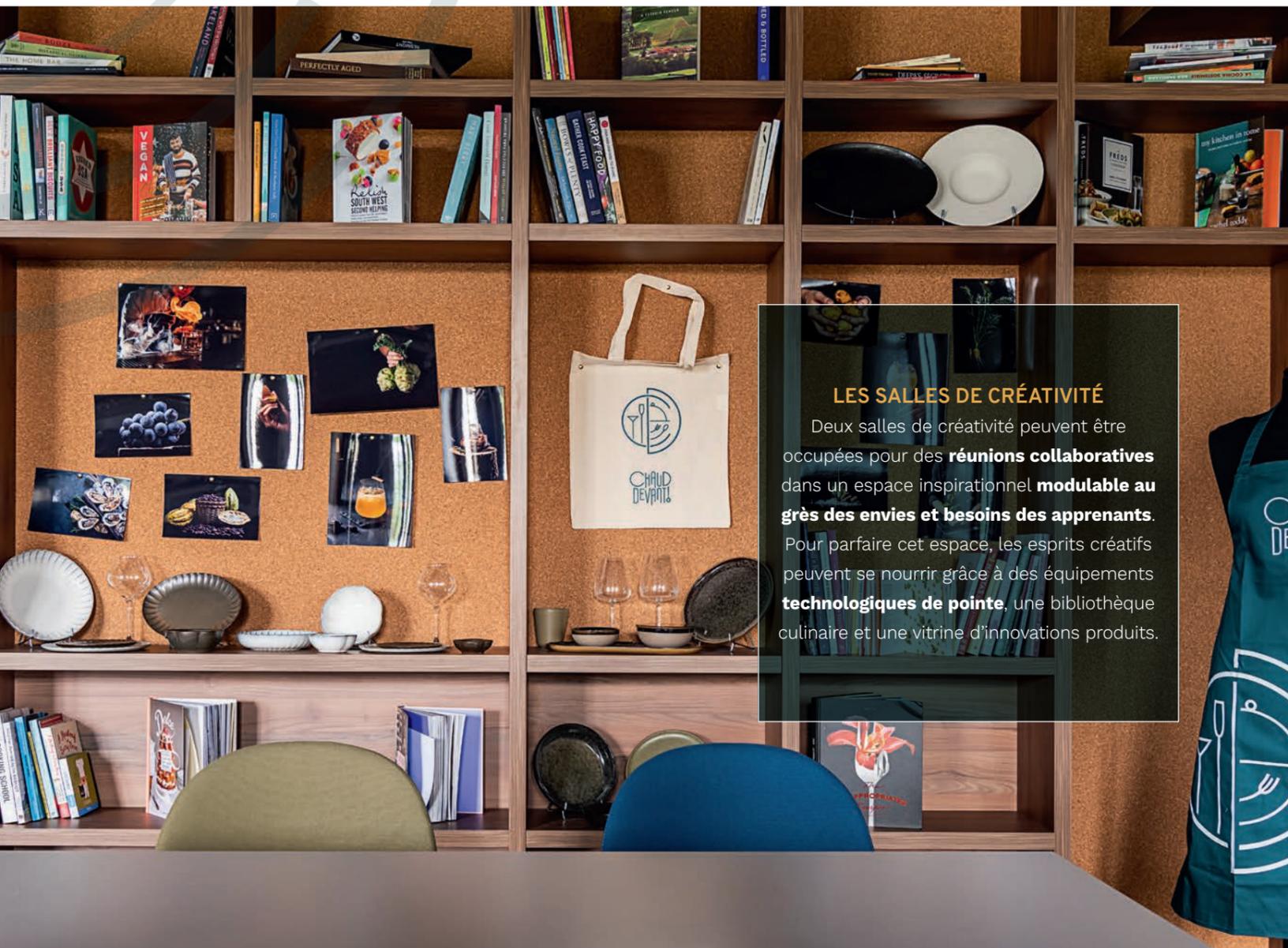


LE BAR EXPÉRIMENTAL

Le bar expérimental a été imaginé pour l'**organisation d'animations** ou de **sessions de travail** autour de la boisson : mixologie, œnologie, zythologie* ou barista, etc.

Cet espace s'étend sur 69m² pouvant accueillir une soixantaine de personnes en cocktail. Attenant au bar, l'espace de restauration est un **lieu de partage et**

de convivialité, un univers privilégié pour des dégustations, mises en scène de produits, présentations des arts de la table...



LES SALLES DE CRÉATIVITÉ

Deux salles de créativité peuvent être occupées pour des **réunions collaboratives** dans un espace inspirationnel **modulable au grès des envies et besoins des apprenants**. Pour parfaire cet espace, les esprits créatifs peuvent se nourrir grâce à des équipements **technologiques de pointe**, une bibliothèque culinaire et une vitrine d'innovations produits.



LE PLUS DES ESPACES

CHAUD DEVANT!

Les équipements vidéo et son permettent de projeter, filmer et diffuser en direct les sessions de cuisine partout dans le monde !



LE RESTAURANT D'APPLICATION

Une fois la formation finie, les apprenants pourront déguster leurs plats dans le restaurant d'application attenant aux cuisines, pouvant accueillir jusqu'à 20 personnes.



CHAUD DEVANT!



UNE DÉMARCHE DURABLE ET RESPONSABLE
POUR SENSIBILISER AUX ENJEUX
ENVIRONNEMENTAUX

UN APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS FRAIS ET LOCAUX RESPECTANT LA SAISONNALITÉ

L'art de la restauration, c'est avant tout un amour et un respect du produit.

C'est pourquoi **Chaud Devant !** se devait d'intégrer une démarche environnementale forte. Ainsi, l'université s'approvisionne localement auprès de fournisseurs responsables du Marché International de Rungis. Elle s'engage également à prêter un intérêt tout particulier à la provenance, en n'utilisant que des produits respectueux du bien-être animal (pêche et agriculture durable) et de la saisonnalité.



LA BIODIVERSITÉ ET L'INSERTION AU CŒUR DU QUOTIDIEN DE CHAUD DEVANT !

Chaud Devant ! est conçue pour faire dialoguer l'intérieur et l'extérieur au service de la restauration. Ainsi, les apprenants pourront travailler en cuisine des produits directement issus des espaces extérieurs de l'université. Elle s'est d'ailleurs associée à une école d'horticulture locale, les « **Ateliers de Fresnes** » pour concevoir et entretenir ses 150m² d'espaces extérieurs et permettre aux équipes d'aller cueillir directement leur matière première.

Ouverte depuis 1993, l'association a pour ambition de favoriser l'insertion sociale et professionnelle des personnes handicapées incapables d'exercer une activité professionnelle en entreprise.

La diversité et l'intégration sont des axes majeurs de la politique RSE globale de Louvre Hotels Group.

Grâce au partenariat réalisé avec **Gaël Cratron**, apiculteur ayant déjà disséminées plus de 250 ruches sur les toits de Paris, l'université pourra également produire son propre miel !

Les abeilles butineront dans un périmètre sans aucun traitement phyto-sanitaire.

Chez **Chaud Devant !**, l'objectif est de prendre soin de la nature et de donner l'occasion aux apprenants de suivre tout le cycle de vie de leurs plats : du produit brut, directement sorti de terre, au produit cuisiné, dégusté par le consommateur.





CHAUD DEVANT!



UN LIEU ATYPIQUE IDÉAL
POUR L'ORGANISATION D'ÉVÉNEMENTS

UN LIEU PRIVATISABLE ET COMMUNIQUANT SUR L'HÔTEL CAMPANILE RUNGIS ORLY, PARFAIT POUR VIVRE DES EXPÉRIENCES CRÉATIVES ET CULINAIRES

Chaud Devant ! ouvre également ses portes à la clientèle extérieure. Les espaces sont entièrement privatisables pour organiser des événements d'entreprise ou des formations. Les offres commerciales de **Chaud Devant !** comprennent un accès à deux salles de séminaire (locavore et gastronome), permettant des cours de cuisine, des ateliers culinaires thématiques, des sensibilisations aux arts de la table ou encore une privatisation totale du lieu.

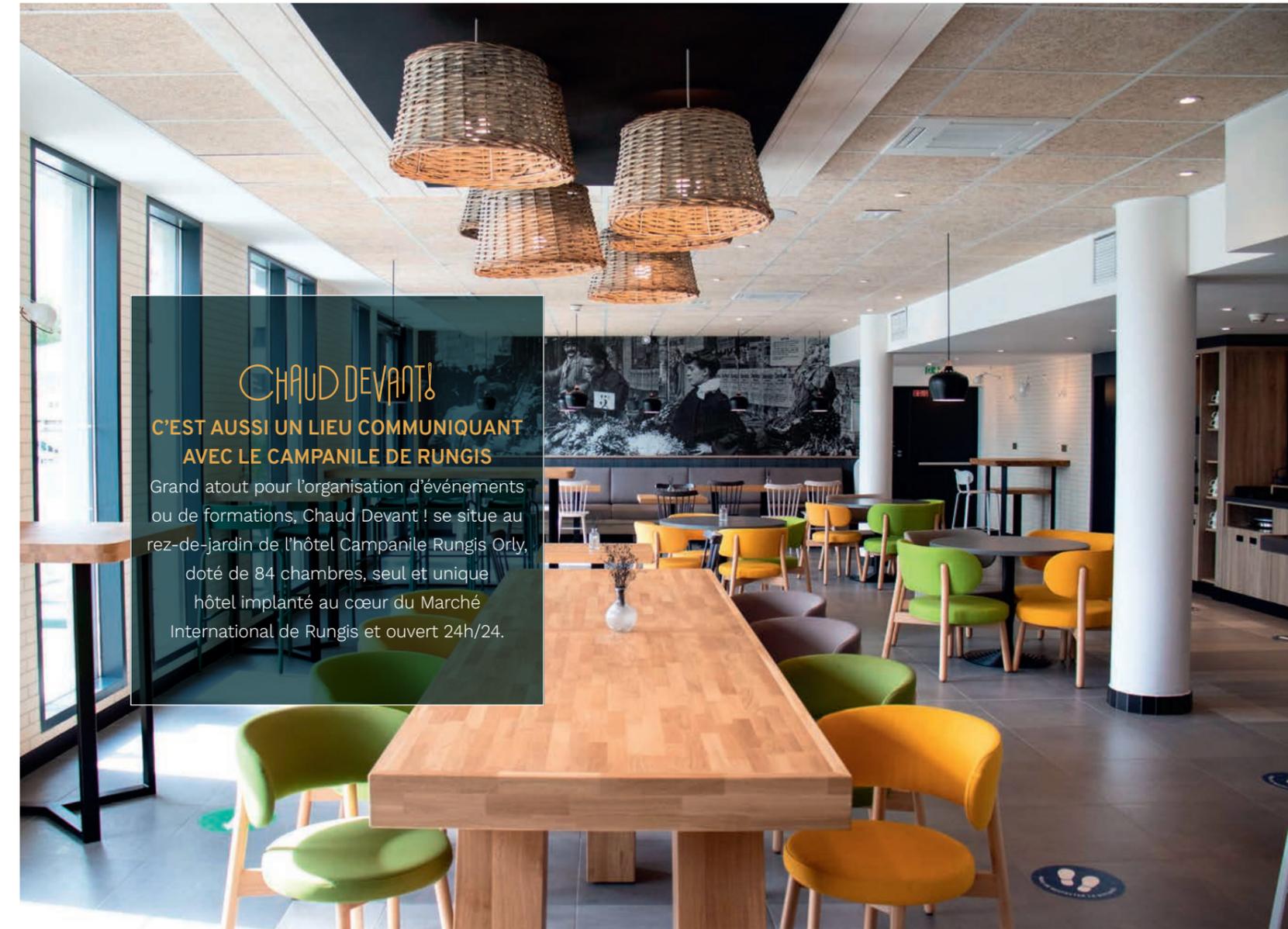
Les équipes **Chaud Devant !** sont également à la disposition des entreprises pour des modules sur-mesure lors de leurs séminaires ou journées de team building.

Les Compagnons du Devoir, association ouvrière formant notamment aux métiers du goût, est le premier partenaire régulier de **Chaud Devant !** qui leur met à disposition ses espaces deux jours par semaine.

Après huit siècles d'existence, le compagnonnage demeure une référence pour l'excellence de ses formations et la transmission des savoirs. Quoi de mieux qu'un lieu dédié à la formation en plein cœur de Rungis pour leur permettre de former leurs jeunes ?



Pour tout renseignement, merci de contacter le service commercial de Chaud Devant !
responsable.commerciale.rungis@campanile.fr



CHAUD DEVANT!
C'EST AUSSI UN LIEU COMMUNIQUANT
AVEC LE CAMPANILE DE RUNGIS
Grand atout pour l'organisation d'événements ou de formations, Chaud Devant ! se situe au rez-de-jardin de l'hôtel Campanile Rungis Orly, doté de 84 chambres, seul et unique hôtel implanté au cœur du Marché International de Rungis et ouvert 24h/24.



CHAUD DEVANT!



UNE IDENTITÉ GRAPHIQUE
MODERNE ET MINIMALISTE

Chaud Devant ! s'habille d'un logotype mince et précis. Moderne et minimaliste, il incarne à la perfection le professionnalisme, la qualité et la tradition de l'université culinaire d'entreprise qu'il représente.

Le point d'exclamation du logo, juxtaposé au nom, n'est autre qu'une cuillère, en référence à l'univers de la cuisine. Ses palettes de couleurs reflètent l'ambition de Louvre Hotels Group de faire connaître **Chaud Devant !** comme un établissement de formation premium.



Le **MINT GREEN** apporte de la fraîcheur et fait le lien avec la nature et la verdure.

Le **CITRUS YELLOW** traduit le dynamisme et le peps des lieux.

Le **HARVEST ORANGE** fait référence à la chaleur de la cuisine, à la teinte des récoltes non sans rappeler l'agriculture et le terroir.

Le **MIDNIGHT BLACK** se veut raffiné et renforce l'aspect premium des lieux.

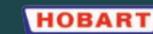
Le logotype « **Chaud Devant !** » s'accompagne d'un monogramme élégant qui reprend les initiales **C** et **D**.

Au premier coup d'œil, il est facile de reconnaître les trois expertises de l'université : le **service en salle**, la **cuisine** et le **bar**.

CHAUD DEVANT!
LOUVRE HOTELS GROUP UNIVERSITY



NOS PARTENAIRES



APICULTEUR GAËL CRATRON

BLUE PLATE

CUISINE MODE EMPLOI / THIERRY MARX

LES COMPAGNONS DU DEVOIR



CONTACTS PRESSE
LOUVRE HOTELS GROUP

MARIE NONELL
mnonell@louvre-hotels.com

CHAUD DEVANT!
LOUVRE HOTELS GROUP UNIVERSITY



RETROUVEZ NOUS SUR



Louvre Hotels
GROUP