

# A l'occasion de sa réouverture, le Golden Tulip\*\*\*\* d'Aix-en-Provence fait rimer excellence, simplicité et authenticité !



Pour cet événement corporate haut en couleurs et en saveurs, le Golden Tulip d'Aix-en-Provence a réuni son fameux « Club des Chefs ». Un concept inédit qui voit une dizaine de chefs Golden Tulip échanger autour de la gastronomie pour proposer à leurs clients des expériences culinaires authentiques, sans cesse renouvelées.

**Le « Club des Chefs » by Golden Tulip, un rendez-vous de passionnés.**

Conçus par Christophe Macedo, Directeur de la Restauration de Louvre Hotels Group et Mathieu Rouri, Responsable Golden Tulip France, ces rendez-vous thématiques ont pour volonté de mettre en lumière l'excellence de la gastronomie Golden Tulip par l'intermédiaire de différentes activités. La première rencontre entre ces chefs a eu lieu à Marseille en 2018, où ils ont participé à plusieurs ateliers afin de penser et de travailler à la création de nouveaux plats signatures. Le second rendez-vous s'est déroulé au Marché de Rungis où les chefs ont pu découvrir et dénicher de nouvelles saveurs et inspirations. Le troisième rendez-vous a pris place au Golden Tulip de Sophia Antipolis, avec un diner préparé à 14 mains et le quatrième à Andorre à 2500 m d'altitude

Depuis Avril 2019, le Golden Tulip d'Aix-en-Provence offre un hôtel totalement rénové autour du concept unique Golden Tulip « Playful ». Une expérience inédite au cœur de la Provence qui mêle dans un cadre idéal, détente et gastronomie, le tout avec une bonne touche de culture locale.

## Playful!

Pour cette 5ème édition, à l'occasion de la réouverture du Golden Tulip quatre de ces grands passionnés de cuisines ont présenté et fait déguster leur cuisine locale aux clients de l'hôtel. Pour cette soirée, un véritable food court et un marché local ont pris place au cœur de la terrasse de l'hôtel. Au programme de cette soirée riche en arômes ; show culinaire assuré par les chefs venus des quatre coins de France et découvertes de producteurs locaux (viticulteur, producteur d'huile d'olive...), véritables partenaires au quotidien des chefs Golden Tulip.

*« Le Club des chefs, c'est une bande de potes partageant les mêmes aspirations, que sont la recherche de l'excellence culinaire, le goût des produits locaux et l'espièglerie dans l'assiette » explique Christophe Macedo, Directeur de la Restauration.*



Serge Aniambossou, Cyrille Repetto, Matthieu Saunier

## Golden Tulip\*\*\*\* Aix-en-Provence : Une expérience 100% playful au cœur de la Provence

Pour assurer un séjour relaxant et empreint d'espièglerie le Golden Tulip Aix-En-Provence adopte le concept « playful ». Pour une immersion totale et une expérience unique, chaque Golden Tulip offre à ses clients sa touche personnalisée : Federica Piras, Directrice du design chez Louvre Hotels Group pour le design de l'hôtel, un bar à savon où les voyageurs peuvent choisir des senteurs qui les accompagneront tout au long de leur séjour. Un service et un accueil inchangé mais une expérience et de nouvelles découvertes à chaque passage.

Au Golden Tulip d'Aix-en-Provence, chaque instant est synonyme de plaisir que ce soit pour un voyage de loisirs ou professionnel ; partir en tandem pour aller visiter la ville, déguster une authentique cuisine locale, travailler, faire des rencontres et partager de bons moments, se détendre au bord de la piscine au son des cigales...

### Un restaurant aux racines provençales

Au travers de plats aux racines provençales et fort d'une année et demie au sein de l'hôtel, Mathieu Saunier, le Chef, invite à un voyage gastronomique à base de



produits frais et locaux tout en saveurs. Tous les produits sont cuisinés sur place et subtilement saupoudrés de saveurs lointaines, découvertes au cours de ses expériences internationales. Le tout est à déguster au comptoir du bar, installé à table, confortablement lové dans l'un des nouveaux espaces lounges, sur la terrasse ensoleillée ou encore au bord de la piscine.

« Le Golden Tulip Aix-en-Provence est un hôtel avec des lieux de vie qui retranscrivent au mieux l'ADN de la marque. Lorsque nous rentrons dans l'établissement nous sommes immédiatement transportés ! Cette atmosphère unique et apaisante résulte d'une alchimie parfaite entre l'hôtel, l'offre, les équipes et le design » explique Mathieu Rouri, Responsable Golden Tulip France.

“

#### A propos Golden Tulip

La chaîne hôtelière Golden Tulip a vu le jour au début des années 1960, lors de l'ouverture des premiers hôtels Golden Tulip aux Pays-Bas. Elle a ensuite connu un développement constant et s'est étendue à travers le monde, en restant toujours attentive à l'évolution des besoins et des exigences de ses clients. Faisant partie de Louvre Hotels Group, la marque compte aujourd'hui plus de 190 hôtels haut de gamme dans 44 pays. Chaque établissement s'engage à offrir des standards de qualité, tout en s'appuyant sur la personnalité de son manager et en s'inscrivant dans la culture locale. Les hôtels Golden Tulip portent un regard amusé sur la vie, le travail et les voyages. En lien avec les comportements actuels des voyageurs d'affaires, ces hôtels incitent les clients à associer travail et plaisir, leur permettant ainsi de vivre et de partager des expériences uniques et ludiques.

#### A propos de Louvre Hotels Group

Louvre Hotels Group est un acteur majeur du secteur de l'hôtellerie mondiale, dont le portefeuille compte aujourd'hui plus de 2 600 hôtels dans 54 pays. Il dispose d'une offre hôtelière complète de 1 à 5 étoiles avec les marques historiques de Louvre Hotels Group : Première Classe, Kyriad Direct, Kyriad, Tulip Inn, Campanile, Golden Tulip, Royal Tulip ; les 5 marques du réseau Sarovar en Inde, le groupe Hôtels et Préférence, ainsi que la marque chinoise Metropolo. Le groupe a également un accord de distribution avec Lucien Barrière. Louvre Hotels Group est une filiale de Jin Jiang International Holdings Co., Ltd, le 2ème groupe hôtelier mondial.