

◆◆◆ Barcelona Turisme Convention Bureau

QUAND BARCELONE ALLIE ART ET GASTRONOMIE LES SOIRÉES ÉVÉNEMENTIELLES DU CONVENTION BUREAU DE BARCELONE

Les 3 et 4 décembre dernier, le bureau de convention de Barcelone organisait dans les locaux de Partance deux soirées événementielles particulièrement originales, destinées à mettre en contact d'une manière conviviale et ludique des décideurs français et des opérateurs MICE barcelonais. Point fort, la mise en scène d'une prestation gastronomique imaginée par un chef espagnol en combiné avec le tableau d'un peintre catalan...

Après un cocktail de bienvenue dans l'un des salons et une courte et sympathique allocution de Cécile Dorian du Convention Bureau, les convives (décideurs français et prestataires catalans, une trentaine pour chaque soirée) se dirigeaient dans l'autre salon transformé pour l'occasion en salle de restaurant avec trois belles tables de 10 personnes chacune. Soutenu par les explications du chef Alberto Herraiz, le menu (jambon ibérique millésimé, soupe de potiron et agrumes, poulpe dans son encre, paëlla 2 riz et sorbet de courge) s'inspirait des couleurs du tableau de Miquel Barcelo exposé devant les convives. Le clou du dîner restant l'œuvre picturale que chaque convive devait reconstituer dans son assiette à l'aide d'une « palette » de couleurs reprenant celles du tableau et composées à partir d'éléments culinaires telles encre de seiche, réduction de potiron et noisette, crème de cancoillotte, aubergine au chocolat, olives en brunoise, caramel au vinaigre de Xeres et autre wasabi-épinards et courgettes-poires...













Barcelona Turisme Convention Bureau

Quelques témoignages

Eric Fritsch (agence Traxion) : « Pour moi, Barcelone est incentive par essence, offrant à peu près tout ce qu'une ville peut offrir en matière de MICE... La magnifique idée de cette soirée était une façon très originale de rappeler que l'art et la gastronomie sont deux de ses points forts... De plus, la « Partance touch » qui est ce qu'on fait de mieux en matière de qualité d'accueil apportait chaleur et élégance et le côté ludique a créé des liens entre les convives... Nous sommes tous partis ensemble à minuit, c'est révélateur ! »

Catherine Domange (agence BTC) : « L'idée de cette soirée était amusante mais j'ai surtout apprécié le coté petit comité, le cadre, la cuisine et l'excellent niveau du bureau de convention de Barcelone et des prestataires présents.... De toutes façons je suis inconditionnelle de Barcelone où j'organise nombre d'opérations... C'est une ville qui me dynamise! ».

Marie-Gaelle Goumet (agence Préférence Events) : «Je fais énormément d'opérations à Barcelone (notamment une grosse opération de 450 p. pour Dior en 1013). J'ai trouvé l'idée de cette soirée géniale, très créative (je la garde en réserve pour mes clients!) et apprécié le fait d'être assise par petites tables avec des convives de qualité... L'on a ainsi vraiment le temps de discuter! ».

Flore Lorite (agence Connect Factory): « Un accueil grandiose, une ambiance sympathique, un grand chef, une œuvre d'art.... Que demander de plus! Cette façon originale de communiquer en préservant la dimension humaine est élégante et très agréable et le Convention Bureau a vraiment su nous faire partager son enthousiasme».









Régine Baumet (agence Allegria) : « C'était une superbe soirée, très drôle, très incentive, imaginative et conviviale, dans des locaux chaleureux... Cela change de l'ordinaire, pour nous qui sommes très sollicités ! Et cela correspondait bien à Barcelone qui est pour moi une top destination en Europe... à la fois easy going, à 2h de Paris et avec un rapport qualité-prix imbattable. Que nos groupes soient petits ou grands, ils sont toujours bien traités... Comme chez Partance ! ».

Patrice Million (agence Vmis): « Barcelone nous est toujours très demandée pour sa facilité d'accès, sa position maritime et son large choix de structures et d'activités... Associer la gastronomie à l'art, deux de ses points forts, était très nouveau, intéressants et originaux; cela changeait de ces dîners classiques auxquels nous sommes réqulièrement conviés ».

Quentin de la Porte des Vaux (agence Lever de Rideau) : « Je connais bien Barcelone pour laquelle nous avons beaucoup de demandes mais c'est une ville qui évolue tout le temps, très jeune, très branchée on a besoin d'avoir constamment des infos de nouvelles idées et cette opération était superbe pour cela le coté intime et convivial, des infos précises avec les prestataires en dehors de l'originalité du concept de mêler art et gastronomie on ne voit pas ca souvent. Intéressant aussi que cela se passe chez partance, le coté « à la maison »

Fabienne Contant (XLA) ; « L' excellente ambiance de cette soirée artistico-gastronomique m'a permis d'établir quelques très bons contacts... ».

Isabelle Jean (Trajectoire) : « Une soirée très agréable, tant sur le plan prefessionnel que gustatif.

Beatrice Torrente (Emphase) : « Ce dîner interactif étoilé et très original, m'a permis de découvrir un autre aspect de Barcelone et de nouvelles charmantes personnes... »

Barcelona Turisme Convention Bureau

Interview

Cécile Dorian, International Promotion Manager du Convention Bureau de Barcelone.

• Comment avez vous eu l'idée de cette communication particulièrement événementielle ?

En dehors de notre présence traditionnelle sur les salons spécialisés et autres manifestations spécifiques, l'idée était de s'adresser différemment au marché MICE français par le biais de quelque chose de plus percutant et de plus original d'un traditionnel Workshop ou un simple eductour... Le but était de créer des rencontres, des émotions, une convivialité et une chaleur humaine, toutes choses qui restent facilement en mémoire...

Sachant que la gastronomie est l'un des points forts de Barcelone, de même que l'art et la culture, j'ai trouvé intéressant de choisir ce thème, ayant rencontré le chef Alberto Herraiz au cours d'une opération événementielle à l'institut Cervantes et connaissant sa passion pour le peintre Miquel Barcelo, digne représentant de la modernité de l'art catalan.

• Sur le plan logistique ?

Les salons de Partance ont été transformés pour l'occasion en élégantes salles de réception, chaque soirée réunissait, autour d'un repas gastronomique concocté par le chef Herraiz, agences et prescripteurs (chacun sa soirée !) avec des prestataires barcelonais partenaires de cette opération : les réceptifs ITB DMC, B.A.C. et lberoservice Incoming Services ; les hôtels Fairmont Rey Juan Carlos I, Expo Hotels & Resorts Barcelona, Hesperia Tower Hotel & Convention Center, Claris/Derby hotels, AC Hotel Barcelona Forum by Marriott et le Centre International des Conventions de Barcelone CCIB. A signaler : les vins et Cavas (les fameux « champagnes » catalans) étaient offerts par Codorniu.

• Parlez-nous des nouveautés MICE à Barcelone

Barcelone n'est pas arrivée au rang de 4ème ville mondiale pour événements (classement ICCA) par hasard... Son développement en tant que destination touristique d'affaires est le résultat d'un travail et d'une stratégie d'équipe entamée depuis plus de 20 ans. En 2013 la ville a reçu plus de 2000 manifestations MICE (congrès, conventions, symposiums et incentive), soit un peu plus de 600.000 participants... Nous offrons un choix impres-



sionnant d'hôtels équipés pour le MICE, de lieux événementiels historiques ou branchés, de restaurants étoilés, d'activités culturelles et sportives dans un bel environnement méditerranéen et, nous ne sommes pas avares en nouveautés!

Parmi les dernières en date, citons des espaces prestigieux comme El Nacional, grand espace gastronomique au cœur de l'Eixample, sur Passeig de Gracia; El Mercat del Born dans la vieille ville, autre espace gastronomique mais plus cozy, plus à l'échelle de son quartier; l'Hospital de Sant Pau dont l'enceinte moderniste propose un parcours à travers l'un des meilleurs exemples au monde de l'architecture catalane. Cet impressionnant ensemble d'édifices fut jusqu'il y a peu, un hôpital et est actuellement destiné à devenir un centre culturel. L'ensemble se compose d'un édifice principal donnant sur la Sagrada Familia et des douze pavillons connectés entre eux par des passages souterrains. El Centro Cultural del Born qui a réuni 3 siècles d'histoire catalane sous sa structure de fer forgé. L'espace se privatise pour des événements allant jusqu'à 1200 personnes au cœur de la vieille ville. Et aussi, Los Tilos, Art'e...

Côté hôtels, L'Hôtel Indigo (marque boutique de Inter-Continental) de 77 chambres sur la Gran Via de Las Corts, véritable hommage au modernisme catalan ; un K+K Hotel Picasso de 92 chambres, Passeig de Picasso; un H10 Metropolitan inspiré de la Barcelone indusle Royal Passeig de Gracia (124 ch) doté d'une magnifique terrasse au 1 1 ème étage ; L'Hôtel Granvía situé près du Paseo de Gracia, un « historique » modernisé qui devient rapidement l'un des centres culturels de Barcelone; le très original Praktik Bakery et sa boulangerie intégrée, dans un bâtiment traditionnel de l'Eixample ; un **Hôte**l Vueling de 63 ch sur la Gran Via... L'emblématique 5* Majestic a été entièrement rénové de la plomberie aux rideaux. Le 4* Crowne Plaza Barcelona Fira Palace a terminé la rénovation de toutes ses chambres l'été passé, il renouvelle actuellement son centre de conventions et attaque la construction d'une terrasse sur le toit. Le 4* Gallery idéalement situé dans le centre ville, vient de se Les prévisions incluent notamment la réouverture de l'hôtel Condes ; le Grand Hyatt qui s'est approprié la Tour Agbar et devrait ouvrir en 2018, avec 400 chambres et un centre de conventions ; un Four Seasons 5* de

150 chambres prévu à l'angle de l'avenue Diagonal et

Le peintre Miquel Barcelo

Cet artiste espagnol catalan associé au mouvement néo-expressioniste est né à Majorque en 1957. Artiste contemporain et internationalement reconnu, il s'est d'abord consacré à la peinture et au dessin avant de d'orienter dans le courant des années 1990 vers la sculpture et le travail des céramiques. On lui doit les décorations de la chapelle Sant Pere de la cathédrale de Palma de Majorque en 2007 et de la coupole du Palais des Nations de ONU Genève en 2008. Il réalise également des décors de théâtre, des œuvres sculpturales vivantes et reçoit, en 2003, le prix Prince des Asturies pour les Arts.

Le chef Alberto Herraiz

Originaire de La Mancha, au centre de l'Espagne, il s'installe à Paris en 1990 où il ouvre son restaurant Le Fogon (traduction de fourneau ou âtre en espagnol), Quai des Grands Augustins. Sor idée, réinventer la cuisine traditionnelle espagnole de sa mère, notamment la paella qui devient une de ses grandes spécialités (« redéfinir le goût du riz »), et offrir une autre vision des tapas. Il aime intellectualiser sa cuisine et s'inspirer d'œuvres picturales pour créer des menus en associant les couleurs de ces dernières à celles des aliments.

