

LES TROPHÉES CLIENTS 2011

www.tropheesclients.com



Trophée
de la
Restauration



Trophée
de l'
Hôtellerie

*Livret de
Présentation*

Concours du Meilleur Hôtel et du Meilleur Restaurant 2011

Au regard de l'engouement des consommateurs pour les réseaux sociaux et le web2.0, il devient primordial de prendre en compte ces nouveaux modèles de partage de l'information dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration.

La **société Qualitelis** et le **Cabinet Deloitte** prennent l'initiative d'organiser au niveau national, un concours basé sur les retours de satisfaction de vos clients, et dont les **TROPHÉES** mettront en valeur les meilleures notations :

LE TROPHÉE NATIONAL DU MEILLEUR HÔTEL & LE TROPHÉE NATIONAL DU MEILLEUR RESTAURANT

Inscrivez-vous dès aujourd'hui et profitez ainsi de ce **tremplin pour générer une visibilité et une notoriété** supplémentaire à partir de vos retours clients !

UN PROCESSUS D'INSCRIPTION SIMPLE

Pour vous inscrire, rien de plus simple ! Un **court formulaire à remplir sur le site des trophéesclients.com** en précisant votre catégorie d'établissement, suivi de votre règlement des frais d'inscription (50€HT/établissement).

UN RAPPORT PERSONNALISÉ

Chaque établissement participant pourra bénéficier **d'un rapport personnalisé à la fin du concours** sur la perception de ses clients de son établissement. Ces résultats seront présentés de manière globale et **en fonction des profils des clients** (H/F, nationalité, tranche d'âge). Enfin, ce rapport mettra en avant des facteurs clés ayant le plus influencés la satisfaction de ses clients.

UNE NOTORIÉTÉ NATIONALE

Pour chaque catégorie de prix, les établissements ayant obtenu les meilleurs résultats bénéficieront **d'un plan de visibilité nationale**.

Vous trouverez sur le site **www.trophéesclients.com**, toutes les informations relatives à ces concours. Vous pouvez également adresser toutes vos questions à **info@trophéesclients.com**.

Nous vous souhaitons bonne chance à tous pour toute la durée de la compétition.



Charles BOURDIN
QUALITELIS
Associé



Philippe GAUGUIER
DELOITTE
Associé

Concept des Trophées

Le concept de l'élection du meilleur hôtel et du meilleur restaurant repose sur l'évaluation des prestations des établissements par leurs clients.

Pour chaque catégorie de prix, les établissements ayant obtenu les meilleurs résultats se verront remettre le Trophée Correspondant lors du Forum National de la Restauration, en ce qui concerne les Trophées de la Restauration, et du Forum National de l'hôtellerie, pour les Trophées de l'hôtellerie.

La méthode

Aujourd'hui, les clients ont tendance à plus valoriser l'opinion des autres consommateurs que celle des critiques ou des guides, critiques ou inspecteurs.

La crédibilité des résultats repose sur le fait que ce sont directement les clients de l'établissement qui évaluent sa performance selon chaque critère. Après son passage dans l'établissement, chaque client recevra par mail un lien vers un questionnaire de satisfaction en ligne. Ce questionnaire reprend les critères d'attribution de chaque Trophée afin que le client puisse évaluer l'établissement dans l'optique du concours. Le client n'aura pas la possibilité d'aller poster ses notations et commentaires sur un site internet. Des systèmes de contrôle et d'audit seront mis en place par Qualitelis et le Cabinet Deloitte.

Les résultats

Pour chaque critère d'évaluation, le gagnant du Trophée correspondant sera l'établissement qui aura obtenu le pourcentage de satisfaction le plus élevé aux questions portant sur ce critère. Chaque établissement participant pourra également comparer ses résultats à la moyenne nationale et par profil de client.

La remise des Trophées

Les trophées seront décernés à l'occasion des Diners Gala qui seront placés sous le sceau de la haute Gastronomie Française. Ces deux Diners Gala viendront respectivement clôturer, par la remise des Trophées, le Forum National de la Restauration et le Forum National de l'Hôtellerie. Chaque Diner Gala reprendra le concept des DINERS D'EPICURE, prévoyant ainsi l'intervention de 5 grands Chefs pour la réalisation de 5 plats différents au cours du dîner.

Confidentialité

Par souci de confidentialité vis-à-vis des participants ne souhaitant pas se positionner par rapport à leurs confrères, la liste des établissements participants ne sera pas dévoilée. Seuls les établissements gagnants seront mis en avant. Les résultats de satisfaction et le retour des clients resteront la propriété des établissements.

Intérêt pour les participants

Pour chaque catégorie de prix, les établissements ayant obtenu les meilleurs résultats bénéficieront d'un plan de communication national.

Les établissements participants bénéficieront également d'un rapport gratuit sur la perception qu'ont leurs clients en fonction de leurs profils (H/F, nationalité, tranche d'âge) ainsi que des facteurs clés ayant le plus influencés la satisfaction de leurs clients.

Catégories de Prix

Concours National du Meilleur Hôtel

o Catégories :

Charme (2 et 3 étoiles)

Luxe (4 à 5 étoiles)

o Trophées:

Trophée du meilleur hôtel

Trophée du meilleur accueil

Trophée du meilleur service

Trophée du meilleur rapport qualité/prix

Trophée du meilleur design/décor

.....

Concours National du Meilleur Restaurant

o Catégories :

Bonnes tables (brasserie, restaurants, bistrotts gourmands)

Gastronomiques (tous les Etoilés Michelin)

o Trophées:

Trophée du meilleur restaurant

Trophée du meilleur plat

Trophée du meilleur dessert

Trophée de la meilleure carte des vins

Trophée du meilleur rapport qualité/prix

Trophée du meilleur design/décor

Trophée du meilleur service

Calendrier des Concours

L'inscription en ligne aux trophées est à présent ouverte

via le site www.tropheesclients.com

Ouverture des votes des clients pour évaluer
les prestations des établissements participants

.....

Dimanche 10 juillet 2011

Clôture des inscriptions aux concours

.....

Mardi 16 aout 2011

Clôture des votes des clients

.....

16 aout 2011 – 16 Septembre 2011

Comptabilisation et vérification des votes par
Deloitte et Qualitelis

.....

Vendredi 16 Septembre 2011

Forum National de la Restauration
dans le cadre des Etoiles de Mougins
Remise des Trophées de la Restauration

.....

Samedi 17 Septembre 2011

Ateliers de Formation

.....

Lundi 3 Octobre 2011

Forum National de l'hôtellerie
dans un grand hôtel parisien
Remise des Trophées de l'hôtellerie

.....

Mardi 4 Octobre 2011

Ateliers de Formation

Les Forums de l'Hôtellerie et de la Restauration

Ces deux Forums sont organisés afin de mettre à la disposition des établissements participants et visiteurs un maximum d'informations indispensables en un minimum de temps dans les domaines de l'hôtellerie ou de la restauration. A l'occasion de ces concours, le Cabinet Deloitte et Qualitelis ont mené des études sur les tendances du marché de l'hôtellerie et de la restauration. Les fruits de ces analyses seront dévoilés lors du Forum.

Vendredi 16 Septembre 2011

Forum National de la Restauration 2011

9h00 à 10h00 :

Accueil des participants dans le
cadre des Etoiles de Mougins
Remise de badge
Accueil Café
Visite de l'Espace exposants

10h00 à 12h30 :

Conférence: présentations des résultats analyses du
marché de la restauration à la suite du Concours
National de la Restauration

Intervenants :

Cabinet Deloitte: Philippe Gauguier, Associé
Qualitelis: Charles Bourdin, Associé Fondateur

12h30 à 13h00 :

Apéritif dans l'espace des exposants

13h00 à 14h30 :

Déjeuner

14h30 à 15h00 :

Café dans l'espace des exposants

15h00 à 18H00 :

Conférence sur l'étude et les évolutions les plus
significatives aux niveaux de la communication et
des méthodes de consommations dans le domaine
de la restauration

18h00

Clôture du Forum
Visite de l'Espace exposants

20h à 23h:

Remise des Trophées
Dîner d'Epicure

Lundi 3 Octobre 2011

Forum National de L'Hôtellerie 2011

9h00 à 10h00 :

Accueil des participants dans un
grand hôtel parisien
Remise de badge
Accueil Café
Visite de l'Espace exposants

10h00 à 12h30 :

Conférence: présentations des résultats analyses
du marché de l'hôtellerie à la suite du Concours
National de l'hôtellerie

Intervenants :

Cabinet Deloitte: Philippe Gauguier, Associé
Qualitelis: Charles Bourdin, Associé Fondateur

12h30 à 13h00 :

Apéritif dans l'espace des exposants

13h00 à 14h30 :

Déjeuner

14h30 à 15h00 :

Café dans l'espace des exposants

15h00 à 18H00 :

Conférence sur l'étude et les évolutions les plus
significatives aux niveaux de la communication
et des méthodes de consommations dans le
domaine de l'hôtellerie

18h00

Clôture du Forum
Visite de l'Espace exposants

20h à 23h:

Remise des Trophées
Dîner d'Epicure

TARIFS:

FORFAIT JOURNÉE 120 € /PERS ACCÈS AU FORUM, ACCUEIL, PAUSE CAFÉ, APÉRITIF ET DÉJEUNER.

www.tropheesclients.com
info@tropheesclients.com

Conférences du Forum

PROGRAMME DU MATIN

Présentation des tendances du marché

Analyse des résultats

Intervenants :

Philippe GAUGUIER, Cabinet DELOITTE, Associé
Charles BOURDIN, QUALITELIS, Associé

Sujet traité : Capitaliser sur la fidélisation client

Thématiques abordées :

Fidéliser et valoriser son capital client est devenu non seulement un gage de qualité mais également de pérennité pour les entreprises aujourd'hui. Hôteliers et restaurateurs ont bien compris cet enjeu et allouent pour la plupart un budget significatif dans le but de satisfaire et de fidéliser leurs clients. Mais privilégient-ils les bons moyens d'action ? Comment connaître de manière précise ces leviers de satisfaction et de fidélisation ?

Dans le cadre de ce forum, pour la 1ère fois, une étude précise sera présentée par Qualitelis et le Cabinet Deloitte sur la perception que les clients ont de l'hôtellerie et des restaurants en France. Elle portera sur un nombre représentatif de personnes sondées et sur des critères de notation détaillés. Elle permettra in fine de segmenter les résultats par typologie de clientèle (âge, sexe, nationalité, etc.) et de classer par ordre d'importance pour chaque profil identifié les facteurs conditionnant la satisfaction (rapport qualité/prix, infrastructures, services, décors, personnel, cuisine, etc.).

TARIFS: ACCÈS MATIN 45 EUROS (ACCUEIL, PAUSE CAFÉ INCLUE, HORS DÉJEUNER)

www.tropheesclients.com
info@tropheesclients.com

Conférences du Forum

PROGRAMME DE L'APRÈS MIDI

Evolution des modes de communication et des méthodes de consommation

Intervenants :

Pascal MINGUET

Conférencier, Consultant et Formateur.

Expert en numérique, fondateur de TMHC, conseil en communication spécialisé sur le secteur du tourisme et de la high-tech. Pascal Minguet intervient lors de conférence et assure l'accompagnement de marques et établissements.

Pascal Minguet intervient à l'Université de Dijon/Bourgogne et à l'ISEFAC Paris. Il est l'auteur de « Raconte-moi Internet », reconnu d'utilité pédagogique par la Ministère de l'éducation nationale.

Sujet traité : Les réseaux sociaux pour faire du business

Thématiques abordées :

En moins de 5 ans, les réseaux sociaux se sont installés au cœur de la vie quotidienne et professionnelle de plus de 30 millions de Français. Bien que l'image médiatique des réseaux sociaux et de Facebook en particulier, soit un peu écornée, les marques, les professionnels, les établissements, le secteur du tourisme s'y installent... et font du business. Si l'on veut tirer profit de ce nouveau canal de communication, il doit être abordé avec une stratégie définie et des objectifs annoncés.

Web 2.0, réseaux sociaux

- D'Internet aux réseaux sociaux
- Comment être présent ?
- Marque, recrutement, fidélisation

Créer et faire vivre son réseau

- Comment réussir ?
- Les choses à faire et celles à éviter
- Des exemples du secteur

Quelle stratégie adopter ?

TARIFS: ACCÈS APRÈS MIDI 45 EUROS (ACCUEIL, PAUSE CAFÉ INCLUE)

www.tropheesclients.com
info@tropheesclients.com

Ateliers de Formation

Deux sessions aux choix sont proposées pour suivre la journée de formation organisée dans le cadre des Trophées:

- Mougins: Samedi 17 Septembre 2011
- Paris: Mardi 4 Octobre 2011

Thème :

« Découverte des réseaux sociaux dans le secteur de l'hôtellerie et de restauration »

Intervenant :

Pascal MINGUET – Conférencier, Consultant et Formateur.

Méthode pédagogique:

Formation action. Méthode active qui s'appuie sur des exemples du secteur et des exercices liés secteur. Support de cours fournis sur clé USB – format PDF et PPT

MATIN

Parcours Découverte des réseaux sociaux

Objectif : Faire ses premiers pas sur les réseaux sociaux avec une démarche business, dans un contexte : hôtellerie/restauration. A partir de cet atelier, il sera alors plus simple d'avoir une réelle vision de ce nouveau canal de communication de type 2.0.

Durée : 3h30

- Panorama & exemples
- Le principe de base
- Choisir son réseau et définir une stratégie
- Questions/réponses
- Optimisation:
 - Animer efficacement
 - Etre réactif
 - Les indicateurs
- En pratique: Créer un profil et une page, démarrer son réseau, créer du trafic

APRÈS-MIDI

Mise en œuvre des réseaux sociaux : les stratégies gagnantes

Objectif : Avoir une connaissance des réseaux sociaux en usage professionnel pour engager une réflexion stratégique et dessiner un plan de communication intégrant ce nouveau média.

Durée : 3h30

- Stratégies et objectifs
 - Marque, personnalité, recrutement fidélisation... des exemples 2.0
 - Intégration dans un plan de communication
 - Sites, blogs & réseaux sociaux
 - Quelle intégration, quelles interactions?
- Mise en œuvre: Quels réseaux choisir ? Qui fait quoi et quand ?
- Démarrer et faire vivre son réseau: Actualités, groupes, événements.
- Optimiser le quotidien et les flux
- Evaluation: les indicateurs, les outils pratiques, les résultats
- Identité numérique et e-réputation
 - Qu'est-ce que c'est ?
 - Comment la gérer ?
 - Et en cas de crise ou d'attaque ?
- Questions/réponses

TARIFS: 750€HT/PERSONNE POUR LA JOURNÉE DE FORMATION INCLUANT LE DÉJEUNER

www.tropheesclients.com
info@tropheesclients.com

Diners Gala

Les trophées de l'hôtellerie et de la restauration seront respectivement remis à l'occasion d'un diner gala sur le thème des Diners d'Épique patronné par la fondation Auguste Escoffier.

Concept des Diners d'Épique

Le concept des Dîners d'Épique fût créé par Auguste Escoffier en 1911 dans le but de "démontrer la suprématie de la cuisine française". Les deux Diners Gala organisés à l'occasion de la remise des Trophées du Meilleur Hôtel et du Meilleur Restaurant seront donc de nouvelles occasions de faire vivre cette tradition des Diners d'Épique.

Chaque Diner Gala sera constitué de 5 plats exécutés par 5 grands chefs qui officieront dans le respect de l'art culinaire Français.

Auguste Escoffier

Les diners d'Épique rendent hommage à Auguste Escoffier, un des plus importants fondateurs de la Gastronomie Française.

Né en 1846, A. Escoffier fonde en 1883 «La revue Culinaire », édite en 1903 Le Guide Culinaire et en 1911 les carnets d'Épique afin de mettre en avant l'art culinaire Français.

A l'occasion de la remise des Trophées de l'Hôtellerie et de la Restauration, 5 grands Chefs vont s'associer, le temps d'une soirée, pour élaborer ensemble un Diner d'Épique dont vous trouverez ci-dessous les participants et les menus des deux dernières sessions.

TARIFS: 160 €HT/PERS APÉRITIF ET VINS INCLUS

www.tropheesclients.com
info@tropheesclients.com

Contacts

Inscriptions

Pour inscrire votre établissement au(x) concours

www.tropheesclients.com

Dans la rubrique « Participez aux Trophées », remplissez en ligne votre demande de participation. Les frais d'inscription s'élèvent à 50€HT par établissement par Trophée.

Pour toute demande concernant la procédure d'inscription aux trophées, contactez:

inscription@tropheesclients.com

Organisation

Pour toute demande concernant la participation aux Forums, aux Diners Gala, ou toute demande d'information au sujet de l'organisation générale des événements liés aux Trophées, contactez:

info@tropheesclients.com

Partenaires/sponsors

Pour toute demande concernant les packs de partenariat et les modes de sponsor de l'évènement, contactez:

contact@tropheesclients.com

Formulaire d'inscription Forum

Pour participer au(x) Forum(s), remplissez ce formulaire et envoyez le accompagné de votre règlement à Qualitelis Event 83, rue Paris 92100 Boulogne Billancourt avant le 31/08/2011

Choix du forum

Nom :

Prénom:

E-mail :

Evénements Trophées de la restauration

Evénements Trophées de l'hôtellerie

Nom de l'établissement/société:

Email de l'établissement

Adresse :

.

CP :

Ville :

Tél. fixe:

Tél. mobile

Fax :

ACCÈS FORUM NATIONAL

Accès Cession du matin du Forum National, accueil café (45€HT/pers) :
Nombre de Personnes =

Accès Cession après-midi du Forum National, accueil café (45€HT/pers) :
Nombre de Personnes =

Accès Journée complète du Forum National avec apéritif/déjeuner/vin/café compris (120 €HT/pers)
Nombre de Personnes =

SOIRÉE DE REMISE DES TROPHÉES ET DINER D'EPICURE

Diner visiteur (160 €HT/pers) Nombre de Personnes =

Diner Partenaires Code PARTENAIRE: _____ Nombre de Personnes =

ATELIERS DE FORMATION

Journée du 17/09/2011 (750€ HT/pers) Nombre de Personnes =

Journée du 04/10/2011 (750€ HT/pers) Nombre de Personnes =

NB: possibilité de prise en charge par des fonds de formation

Total HT : ____ €

TVA à 19.6% : ____ €

Total Général TTC : ____ €

MODALITÉS DE RÈGLEMENT :

Règlement par virement bancaire : QUALITELIS COM Domiciliation BOULOGNE JAURES (02908)
RIB : 30004 00915 00010049484 27 IBAN : FR76 3000 4009 1500 0100 4948 427 BIC : BNPAFRPPBBT

Règlement par chèque : Chèque à l'ordre de « Qualitelis Event » adressé à :
Qualitelis, 83 rue de Paris 92100 BOULOGNE BILLANCOURT

CONDITIONS D'ANNULATIONS

Les annulations doivent nous être communiquées email à l'adresse suivante : info@tropheesclients.com . Un accusé de réception vous sera envoyé par retour d'email.

Pour toute annulation reçue 30 jours avant la date du Colloque, 10% des frais d'inscription seront retenus par la société Qualitelis Events après cette date, les frais de participation resteront dus en totalité. Les organisateurs se réservent le droit de modifier le programme si, malgré tous leurs efforts, les circonstances les y obligent.

Règlements des Concours

RÈGLEMENT CONCOURS NATIONAL DU MEILLEUR HÔTEL 2011

Le concours est ouvert à tout hôtel appartenant aux classifications suivantes : Hôtels classés 2*, Hôtels classés 3*, Hôtels classés 4, 4L et 5*.

La notation des hôtels sera faite par le vote des clients ayant fréquentés les établissements participants durant la période du concours.

•**Catégories de prix:** Meilleur accueil, Meilleur service, Meilleur rapport qualité/prix, Meilleur design/décor, Meilleur hôtel

•**Méthode**

- Mise en place par les hôtels participants d'un questionnaire de satisfaction en ligne.

- A l'issu de leur séjour dans l'hôtel, les clients recevront un questionnaire de satisfaction à compléter qui est envoyé par l'hôtel.

- Dans chaque questionnaire, le client notera les services de l'hôtel sur une échelle allant de 1 (très insatisfait) à 5 (très satisfait)

- Les résultats seront retranscrits sous forme de pourcentage de satisfaction pour chaque critère (1=0%, 5=100%)

- Pour chaque catégorie, l'hôtel ayant le pourcentage de satisfaction cumulé le plus élevé durant la période du concours aura remporté le trophée.

- Le mode de calcul des résultats par catégorie est défini sur le site des Trophées Clients

- Les participants ayant obtenu un taux de satisfaction global au dessus de 75% auront la possibilité de bénéficier d'une visibilité supplémentaire en publiant l'évaluation de leurs clients sur des sites d'évaluation d'hôtels et de restaurants..

•**Période de participation au Concours**

Les inscriptions au concours sont ouvertes du 23 février 2011 au 10 juillet 2011

La période de participation au concours (vote des clients) sera comprise entre le 23 février 2011 et le 16 aout 2011.

La participation de l'hôtel au concours devra se faire sur une durée allant de 6 à 12 semaines.

L'hôtel devra avoir envoyé le questionnaire à un maximum de clients représentant un minimum de 50% de ses réservations.

L'hôtel devra avoir collecté un minimum de 100 questionnaires remplis durant cette période.

•**Validation des résultats**

La société Qualitelis sera chargée de la collecte et du calcul des résultats cumulés pour chaque critère.

Le client devra avoir séjourné à l'hôtel pour recevoir le questionnaire.

Le client ne pourra pas répondre deux fois à un questionnaire d'un même établissement (le lien donnant accès au questionnaire sera désactivé après le premier usage).

Le groupe Deloitte participera au processus de vérification et validation des résultats.

Tout participant au concours n'ayant pas respecté le règlement sera disqualifié.

•**Remise des Trophées**

Les trophées seront remis à Paris à l'issu du Forum National de l'Hôtellerie le 3 Octobre 2011.

RÈGLEMENT CONCOURS NATIONAL DU MEILLEUR RESTAURANT 2011

Le concours est ouvert à tout hôtel restaurant aux classifications suivantes :

- Restaurant gastronomique : tout restaurant ayant 1, 2 ou 3 étoiles Michelin.

- Restaurant : tout autre restaurant

La notation des restaurants sera faite par le vote des clients ayant fréquentés les établissements participants durant la période du concours.

•**Catégories de prix:** Meilleur accueil, Meilleur décor, design, Meilleur plat, Meilleur carte des vins, Meilleur dessert, Meilleur service et ambiance, Meilleur rapport Qualité-prix, Meilleur restaurant

•**Méthode**

- Mise en place par les restaurants participants d'un questionnaire de satisfaction en ligne.

- Le lendemain de leur déjeuner ou dîner dans le restaurant, les clients recevront un questionnaire de satisfaction à compléter qui est envoyé par l'établissement.

- Dans chaque questionnaire, le client notera les services de du restaurant sur une échelle allant de 1 (très insatisfait) à 5 (très satisfait)

- Les résultats seront retranscrits sous forme de pourcentage de satisfaction pour chaque critère (1=0%, 5=100%)

- Pour chaque catégorie, le restaurant ayant le pourcentage de satisfaction cumulé le plus élevé durant la période du concours aura remporté le trophée correspondant à la meilleure note.

- Le mode de calcul des résultats par catégorie est défini sur le site des Trophées Clients

- Les participants ayant obtenu un taux de satisfaction global au dessus de 75% auront la possibilité de bénéficier d'une visibilité supplémentaire en publiant l'évaluation de leurs clients sur des sites d'évaluation d'hôtels et de restaurants.

•**Période de participation au Concours**

Les inscriptions au concours sont ouvertes du 23 février 2011 au 10 juillet 2011

La période de participation au concours (vote des clients) sera comprise entre le 23 février 2011 et le 16 aout 2011.

La participation du restaurant au concours devra se faire sur une durée allant de 6 à 12 semaines.

Le restaurant devra avoir envoyé le questionnaire à un maximum de clients.

Le restaurant devra avoir collecté un minimum de 100 questionnaires remplis durant cette période.

•**Validation des résultats**

La société Qualitelis sera chargée de la collecte et du calcul des résultats cumulés pour chaque critère.

Le client devra avoir déjeuné ou dîner dans au restaurant pour recevoir le questionnaire.

Le client ne pourra pas répondre deux fois à un questionnaire d'un même établissement (le lien donnant accès au questionnaire sera désactivé après le premier usage).

Le groupe Deloitte participera au processus de vérification et validation des résultats.

Tout participant au concours n'ayant pas respecté le règlement sera disqualifié.

•**Remise des Trophées**

Les trophées seront remis à Mougins à l'issu du Forum National de la Restauration le Vendredi 16 Septembre 2011.

www.tropheesclients.com

Les Trophées Clients 2011

**CONCOURS NATIONAL DU MEILLEUR HÔTEL
ET DU MEILLEUR RESTAURANT**

Pour toute question concernant
les Trophées Clients: info@tropheesclients.com