



www.designaparis.com

Date : 23/03/12

Marc Meneau, lauréat des Talents du Luxe et de la Création 2012

Depuis dix ans, le **Centre du Luxe** et de la Création décerne les prix « **Talents du Luxe** et de la **Création** » qui distinguent le savoir-faire et l'excellence des créateurs et des managers de la filière du luxe. Marché florissant malgré une situation économique mondiale incertaine, le luxe est une valeur sûre qui ne demande qu'à croître et embellir.

Le 19 mars 2012, devant plus de 300 représentants des différents métiers du design, de la mode, de la cuisine, de la parfumerie, etc, 14 prix ont été décernés aux plus grands talents du milieu du luxe lors d'une cérémonie qui s'est déroulée à l'hôtel Intercontinental à Paris.

Le Talent d'Or, la plus haute distinction, a cette année, été remise à Marc Meneau, Chef de l'Espérance à Vézelay. Marc Meneau, Chef autodidacte et Depuis dix ans, le **Centre du Luxe** et de la Création décerne les prix « **Talents du Luxe** et de la **Création** » qui distinguent le savoir-faire et l'excellence des créateurs et des managers de la filière du luxe. Marché florissant malgré une situation économique mondiale incertaine, le luxe est une valeur sûre qui ne demande qu'à croître et embellir.

Le 19 mars 2012, devant plus de 300 représentants des différents métiers du design, de la mode, de la cuisine, de la parfumerie, etc, 14 prix ont été décernés aux plus grands talents du milieu du luxe lors d'une cérémonie qui s'est déroulée à l'hôtel Intercontinental à Paris.

Le Talent d'Or, la plus haute distinction, a cette année, été remise à Marc Meneau, Chef de l'Espérance à Vézelay. Marc Meneau, Chef autodidacte et étoilé, a été récompensé, non seulement pour l'excellence et la qualité de ses produits et de sa cuisine, mais aussi pour sa ténacité et sa détermination face aux difficultés du milieu.

Le style Marc Meneau

Marc Meneau participe à l'évolution de la cuisine française en modernisant au goût d'aujourd'hui de très anciennes recettes... Avec sa réputation de metteur en scène de l'art culinaire, Marc Meneau crée de véritables tableaux culinaires aussi bien dans le design des plats que dans l'association des textures et des saveurs, des produits de la campagne et des mets nobles.

Évaluation du site

Ce site s'intéresse au design et à ses tendances. On trouve ici l'actualité de ce thème sous forme d'articles.

Cible
Spécialisée

Dynamisme* : 1

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine



Situé au cœur de la Bourgogne, au pied de la Basilique Sainte Marie-Madeleine, sa localisation et son environnement ont participé à la réputation de son restaurant L'Espérance.

www.marc-meneau-esperance.com

Relais & Châteaux L'Espérance Marc Meneau 89450 Saint-Père-Vézelayétoilé, a été récompensé, non seulement pour l'excellence et la qualité de ses produits et de sa cuisine, mais aussi pour sa ténacité et sa détermination face aux difficultés du milieu.

Le style Marc Meneau

Marc Meneau participe à l'évolution de la cuisine française en modernisant au goût d'aujourd'hui de très anciennes recettes... Avec sa réputation de metteur en scène de l'art culinaire, Marc Meneau crée de véritables tableaux culinaires aussi bien dans le design des plats que dans l'association des textures et des saveurs, des produits de la campagne et des mets nobles. Situé au cœur de la Bourgogne, au pied de la Basilique Sainte Marie-Madeleine, sa localisation et son environnement ont participé à la réputation de son restaurant L'Espérance.

www.marc-meneau-esperance.com

Relais & Châteaux L'Espérance Marc Meneau 89450 Saint-Père-Vézelay