

COMMUNIQUÉ DE PRESSE Sécurité Alimentaire

Le trophée Pomme d'Or décerné à TERRE BLANCHE

*Pour sa 18^{ème} édition, la « Pomme d'Or » de la sécurité alimentaire sera décernée par BVC Expertise à TERRE BLANCHE HOTEL SPA GOLF RESORT***** le Mardi 08 Octobre 2019.*

Le groupe **BVC EXPERTISE**, 1^{er} réseau français de cabinets d'expertise en sécurité alimentaire spécialisé en restauration commerciale et créateur de cette récompense, viendra récompenser l'ensemble des équipes de **TERRE BLANCHE**, qui se sont investies quotidiennement pour réaliser une excellente performance évaluée sur la base d'un strict cahier des charges d'audit spécialisé.

Alain MOURGUES, Directeur de **TERRE BLANCHE HOTEL & TERRE BLANCHE SPA** et **Philippe JOURDIN**, Chef des Cuisines et Meilleur Ouvrier de France 1993, seront honorés pour l'engagement et l'attention constante des équipes de ce luxueux resort afin de se doter d'une sécurité alimentaire irréprochable.

Michel CASTAING, Fondateur du groupe BVC EXPERTISE et du Trophée « Pomme d'Or », remettra la précieuse récompense assisté de **Sandrine LEON**, Directeur de l'Agence BVC EXPERTISE NICE CÔTE D'AZUR en charge de l'accompagnement de l'établissement.

Trophée réalisé à la feuille d'or et reconnu dès son existence par le Ministère de l'Agriculture français, la **Pomme d'Or** vient satisfaire une préoccupation devenue majeure chez les consommateurs : l'hygiène et la sécurité alimentaire en restauration.

C'est en véritable «partenaire» de la profession, que le groupe **BVC EXPERTISE**, « sécurise » et « accompagne » les établissements de restauration grâce à ses missions de vérifications et de conseils à caractère préventif pour l'évaluation des risques, la mise en conformité et le suivi des équipes.

Précédée d'une visite des cuisines et d'un point presse, la remise de la Pomme d'Or aura lieu à partir de 18h00 à TERRE BLANCHE à Tourrettes.

Créée en 2002, la Pomme d'Or a déjà récompensé «L'Hôtel MAJESTIC BARRIERE» à Cannes, «Le Relais BERNARD LOISEAU» à Saulieu, «LE FOUQUET'S PARIS», «l'Hôtel HERMITAGE» à Monaco, «LE PALAIS DES FESTIVALS ET DES CONGRES DE CANNES», «L'OASIS» à La Napoule (06), «L'Hostellerie LES GORGES DE PENNAFORT » à Callas (Var), «L'Hôtel BYBLOS SAINT-TROPEZ», «L'Hôtel MANALI COURCHEVEL», le traiteur parisien «BUTARD ENESCOT», «LA RESERVE RAMATUELLE», «LA BASTIDE BRUNO OGER» et «LE CHÂTEAU EZA». **TERRE BLANCHE** va ainsi rentrer dans le cercle très fermé des établissements d'excellence de la sécurité alimentaire.

Contact Presse

BVC Expertise
Priscilla CASTAING
Tél : 06 19 62 23 57

bvcmarketing@securite-alimentaire.com