

LES CHEFS RÉCOMPENSÉS PAR LE GUIDE MICHELIN REÇUS PAR M. DOUAIS

Publiée le mercredi 17 Avril 2013 - Tourisme

Cette reconnaissance valorise non seulement leur savoir-faire personnel mais également la richesse de tout un territoire. Elle participe au développement de la notoriété et de l'image du Gard en France et à l'international.



L'un des objectifs de cette rencontre - qui était la première historiquement, élément important soulevé par l'un des chefs présents - était notamment de discuter et d'échanger autour des actions à créer afin de valoriser la restauration ; cette dernière étant une composante essentielle du tourisme, industrie majeure du territoire et surtout l'unique non délocalisable que la CCI s'est donnée pour mission de développer.

Henry Douais a saisi cette opportunité pour présenter à ces restaurateurs étoilés, le projet de cluster de l'Apprentissage de la CCI Nîmes à Marguerittes, la plateforme de formation innovante, pour les métiers du Tourisme, Hôtellerie, Agriculture, Restauration. Pour mener à bien ce projet, véritable investissement pour le futur de notre territoire, le Président compte sur ces personnalités, leur savoir-faire et leur implication.

Contact Presse

Gaël Martineau

T. 04 66 879 925

@. gael-martineau@nimes.cci.fr

Lundi 15 avril, le Président de la CCI Nîmes a tenu à féliciter personnellement les chefs et restaurateurs distingués par le Guide Michelin 2013 et les a reçus à l'Hôtel Consulaire.