

CHANGEMENT DE GARDE AU SERVICE DE RESTAURATION DU FAIRMONT LE REINE ELIZABETH

Emmanuel Perot devient Directeur de la restauration

Montréal, Québec, le 4 juillet 2013 -- Après 36 ans au service du Reine Elizabeth, Michel Busch, Directeur Administratif et Directeur de la Restauration, a annoncé sa retraite de la vie active de l'hôtellerie afin de poursuivre de nouveaux projets à compter du 1^{er} août 2013.

Homme de passion, gourmet et œnophile de renom, M. Busch a joué un rôle clé dans la promotion du service de restauration du Reine Elizabeth, de 1967 à 1973, et de nouveau de 1984 à aujourd'hui. Véritable chef d'orchestre, il a su s'entourer d'une équipe créative qui a relevé de nombreux défis au fil des ans. Il a, entre autres, mené la gestion de plus de 20 restaurants à l'époque des belles années de Place Ville Marie et organisé les soirées extravagantes des agapes présidentielles du Beaver Club - de somptueux dîners de gala ponctués de parades spectaculaires.

En 1984, M. Busch a mis sur pied le service traiteur de l'hôtel qui s'est admirablement développé et s'est mérité plusieurs prix sous la gouverne de son directeur Armando Arruda. En 1986, M. Busch a élaboré le concept du restaurant Le Montréalais, toujours populaire auprès de la clientèle d'affaires du centre-ville. En qualité de directeur administratif, exploitation, du Service Traiteur du Centre Molson (alors administré par Le Reine

Elizabeth), il a contribué au développement des restaurants Mise au Jeu 1 et II, du Club Air Canada et les loges corporatives.

Avec la brigade de cuisine, monsieur Busch a relevé des tours de force gastronomiques, travaillé de pair avec divers partenaires touristiques et festivals montréalais et reçu maints chefs étoilés et vigneron de renom pour le plus grand bonheur gustatif des clients de l'hôtel. Commandeur, Bailli de Montréal et Officier maître hôtelier de la Chaîne des Rôtisseurs ainsi que Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole de France, M. Busch a contribué de façon significative à positionner Le Reine Elizabeth comme une vitrine unique de la gastronomie québécoise.

Pour prendre sa relève, la direction de l'hôtel Fairmont Le Reine Elizabeth est heureuse d'annoncer la nomination d'Emmanuel Perot à titre de Directeur de la restauration à compter du 15 juillet 2013. M. Perot jouit d'une expérience de plus de 20 ans dans l'industrie hôtelière et en restauration. Il occupait dernièrement le poste de directeur des opérations et service aux membres du Club privé Le 357c à Montréal.

Emmanuel Perot a déjà œuvré au sein de la chaîne Fairmont de 2001 à 2005, d'abord en tant que gérant du Beaver Club au Fairmont de Montréal, puis comme directeur de la restauration au Fairmont Hamilton Princess des Bermudes. Il a également travaillé pour deux hôtels Sofitel aux États-Unis.

Pour obtenir davantage de renseignements au sujet du Fairmont Le Reine Elizabeth, veuillez consulter fairmont.fr

Au sujet d'Hôtels Fairmont

Hôtels Fairmont regroupe un ensemble de plus de 60 établissements prestigieux à travers le monde tels le Fairmont Peace Hotel à Shanghai, le Plaza de New York et le Makkah Clock Royal Tower à La Mecque en Arabie saoudite. Les propriétés iconiques de la luxueuse chaîne hôtelière offrent sens du patrimoine, raffinement, service attachant et de riches expériences culturelles. Chef de file en matière d'engagement social et environnemental, Fairmont est reconnue pour ses pratiques touristiques responsables et son programme de Partenariat environnemental primé. Fairmont est détenue par FRHI Holdings Limited, une