

# PAROLES F&B

-/ F&B TALK

**Sara Carmignani co-pilote, depuis bientôt trois ans, le poste clé de directrice du département “Food and Beverage” de deux institutions soeurs phares du paysage genevois, l’Hôtel Métropole et le Restaurant et Hôtel du Parc des Eaux-vives. Cette italienne, qui a passé une décennie à Londres, a parfaitement pris ses marques dans un pays qui possède une longue tradition hôtelière.**

*-/ Sara Carmignani has co-run the key position of head of Food & Beverage at two leading Genevan establishments for almost 3 years: Hôtel Métropole & Restaurant and Hôtel du Parc des Eaux-vives. The Italian who spent a decade in London has found her place in a country with a long hospitality legacy.*



**En quoi consiste le métier de directrice “Food and Beverage” -- autrement dit restauration ?**

Un directeur ou une directrice “F&B” participe à la gestion stratégique d’un établissement hôtelier. Pour ma part, je fais également partie du comité exécutif des deux établissements.

Quotidiennement, je gère ainsi l’ensemble de l’offre de restauration et les événements de nos deux établissements, ainsi que les relations avec nos fournisseurs. Je travaille en duo avec le chef exécutif du Métropole et du Parc des Eaux-Vives, un travail d’équipe nécessaire au vue du volume des demandes que traitent nos deux adresses.

**Quelle est la signature “F&B” du Métropole et du Parc des Eaux-Vives ?**

Notre offre F&B fait écho au style des deux établissements qui ont pris une orientation davantage “lifestyle” depuis le changement de gestion. Nous voulons une offre F&B à la fois conviviale et très professionnelle. Concrètement, cette offre inclut 5

points de vente : les restaurants Gusto (Métropole) et Brasserie (Parc des Eaux-Vives), le Mirror Bar, le bar d’été 5 Lounge et le room service du Métropole qui est un restaurant en chambre. A ceci, s’ajoutera dès avril 2018 la gestion du restaurant du Tennis Club de Genève, Eaux-Vives.

L’organisation d’événements jusqu’à 1’000 personnes est l’autre facette majeure de notre activité F&B. Le Parc des Eaux-Vives est le cadre idéal de nombreux événements privés, tandis que le Métropole se prête particulièrement bien aux conférences et réunions de travail.

Nos deux adresses ont ainsi chacune une identité bien marquée, avec une cuisine de terroir genevois certifiée GRTA au Parc des Eaux-Vives, tandis qu’au Métropole, l’offre culinaire banquets est plus internationale.

**Est-il complexe de gérer deux établissements ?**

La proximité des deux lieux rend la tâche plus aisée ; le vrai défi était de parvenir à unir deux équipes en une seule et même entité.

Pari réussi, ce qui permet aujourd’hui de nombreuses synergies entre les deux endroits, et a rendu les membres de l’équipe très polyvalents.

**Quels sont les projets estampillés “Sara Carmignani” pour ces deux établissements ?**

Cet hiver, nous avons lancé le concept de la véranda sur la terrasse du Parc des Eaux-Vives, qui plaît beaucoup.

Pour la saison estivale, nous allons renouveler l’offre de notre rooftop bar saisonnier le 5 Lounge au Métropole, qui, depuis ses débuts, connaît un immense succès.

Comme chaque année, le concept 2018 sera marqué de nouveautés à découvrir. Nous avons la chance d’œuvrer au sein de deux établissements très emblématiques de la ville, et nous allons continuer de les mettre en valeur.



**What does being “Food and Beverage” director involve?**

*An F&B director is involved in the strategic management of a hotel. I myself am also on the board of directors for both hotels. On a day-to-day basis I manage all the catering and events at both our establishments as well as supplier relations. I work in partnership with the executive chef at the Métropole and Parc des Eaux-Vives as teamwork is essential given the volumes we handle at both sites.*

**What is the “F&B” signature at the Métropole and Parc des Eaux-Vives?**

*Our F&B service reflects the two establishments’ style with a more “lifestyle” leaning since management was taken over.*

*We want the F&B service to be both social and highly professional. It covers 5 outlets: Gusto Restaurant (Métropole), Brasserie (Parc des Eaux-Vives), Mirror Bar, the summer 5 Lounge and room service at the Métropole. From April 2018 it will also include managing the restaurant at the Geneva Tennis Club, Eaux-Vives.*

*Planning events for up to 1000 people is another major part of our F&B service. The Parc des Eaux-Vives is the perfect setting for private functions whilst the Métropole*

*is more suited to conferences and business meetings.*

*Each of our sites has its own personality with GRTA-approved regional dishes at the Parc des Eaux-Vives whilst the banquet service at the Métropole is more international.*

**Is it tricky managing two establishments?**

*The two sites being so close makes it easier; the real challenge is bringing two teams together as one. We’ve managed it so there are countless synergies between both sites and it’s made the team members very versatile.*

**Which projects for the two establishments have you put your name to?**

*This winter we launched the veranda on the Parc des Eaux-Vives terrace which is very popular.*

*This summer we’re bringing back our seasonal 5 Lounge rooftop bar at the Métropole which has been a great success since the start.*

*Like every year, the 2018 concept will have surprises galore. We’re lucky to work at two of the city’s iconic establishments and we’re going to carry on showcasing them.*