



COPIE INTERDITE SANS AUTORISATION DU CFC

La presse « s'invite » chez Le Delas

Le 3 février dernier, M. Antoine Boucomont, pdg de la société Le Delas, avait convié une quinzaine de titres de la presse professionnelle afin de leur présenter son nouvel atelier de dégustation et sa stratégie de développement pour 2006.

Opérateur en produits gastronomiques du Marché de Rungis (8 000 références), la maison Le Delas (1 000 clients/jour) s'est engagée sur un concept innovant et original, en s'équipant d'un atelier de dégustation. Dirigé par Alban Rousseau, jeune chef de talent passé chez les « grands de la restauration », dont Alain Ducasse, cet atelier de dégustation permet aux clients (restaurateurs, traiteurs) de tester chaque jour, des recettes et des mets originaux (100/jour) préparés à partir des nouveaux produits haut de gamme du magasin et sélectionnés pour leurs grandes qualités gustatives. Pour ce faire, l'opérateur a conclu un partenariat avec Chomette Favor, leader national de la distribution de petit matériel et d'équipement des professionnels de la res-



tauration hors foyer. Par ailleurs, un site (www.ledelas.fr) a été créé afin de faciliter la recherche de produits. Il est opérationnel depuis fin février. Véritable vitrine électronique de la maison, ce site est un outil d'accès rapide à toute la gamme des produits, dont les nouveautés et une sélection de « 50 produits d'exception », accompagné d'une prise de commandes. D'autre part, une e-newsletter faisant le point sur toute l'actualité gastronomique est envoyée chaque semaine aux 8 000 clients de la société. De plus, la maison Le Delas s'est engagée

dans une démarche de communication et d'identification, appuyée par un important développement informatique et commercial. Pour preuve de la « qualité produits » de la société, les journalistes ont pu savourer un déjeuner réalisé à partir d'une sélection des meilleurs produits (velouté de lentilles de la Planèze, ventrèche de porc noir et truffes noires ; boudin noir « Iparla » et aligot « jeune montagne » ; brie à la truffe et pain Poilane ; gros macaron ; vin rouge espagnol « Marquès de Riscal » et vin blanc « Meursault Villages » 2002). ■