

## FICHE D'IDENTITE

- Réf : 2111681 stg

- Classement : LEDELAS 207812

### ■ ELEMENTS DE RECHERCHE :

LE DELAS ou CLAUDE LE DELAS : grossiste alimentaire, toutes citations

■ SITE : Néorestauration ([www.neorestauration.com](http://www.neorestauration.com))

- Référence de la page : [http://www.neorestauration.com/article/page\\_article.cfm?nrub=1042&idoc=99258&navartrech=1](http://www.neorestauration.com/article/page_article.cfm?nrub=1042&idoc=99258&navartrech=1)

## EXTRAIT DE CITATION

### Alimentation

*Le Delas* ouvre son nouveau magasin de Rungis

Offrant plus de 12 000 références réunies sous un seul toit, *Le Delas* double la surface de son magasin et élargit sa gamme de produits.

La nouvelle aile du magasin *Le Delas*, à **Rungis**, ouvrira ses portes à partir du **lundi 10 avril**: 3 000 m<sup>2</sup> de surface de vente supplémentaire disponibles, portant la surface totale de la Maison *Le Delas* à **7 000 m<sup>2</sup>**, avec une multitude de nouveaux services et de nouveaux produits.

Cet agrandissement représente un investissement de 8 M€ et répond aux besoins des acheteurs transversaux (restaurateurs, épiciers, traiteurs, bouchers, charcutiers, snacking.). «*L'idée est partie des études commanditées par la Semmaris soulignant la nécessité de faire évoluer et d'adapter le MIN aux nouvelles exigences du marché en matière de services -achat de petites quantités, horaires- et de gain de temps*», explique **Antoine Boucomont**, PDG de *Le Delas*.

Sur les 3 000 m<sup>2</sup> supplémentaires, 1 500 m<sup>2</sup> sont consacrés aux produits frais et aux produits traiteurs surgelés notamment adaptés au marché du snacking. Les 1 500 m<sup>2</sup> restants sont dédiés aux produits frais qui n'existaient pas jusqu'à présent chez *Le Delas* :

- Marée / Poissons frais
- Fruits & Légumes
- Crèmerie / Fromage
- Viande : trois sections sont développées. Le Porc (frais et demi-sel), comme cela existe déjà chez *Le Delas*, les Viandes de boucherie (boeuf, veau, agneau), avec vente de muscles sous vide en libre – service, doublé d'un atelier de découpe à façon et d'un frigo de maturation. Enfin, une section pour la Volaille entière ou découpée en libre-service et un service de découpe à façon, adapté aux besoins spécifiques de chaque client, permettant aux restaurateurs et traiteurs de gagner du temps.
- Cave à vin : une sélection de vins de France, d'Europe et du Nouveau Monde.
- Produits d'hygiène et consommables.

@ [La rédaction de Néorestauration](#)

## DESCRIPTION DU SITE

■ DESCRIPTION DU SITE PAR LUI-MEME :

NeoRestauration.com, un nouvel intervenant lié à la restauration, vient de faire son apparition dans le paysage du web. Le site propose aux restaurateurs de réaliser directement leurs achats non-alimentaires.

DESCRIPTION DU SITE PAR L'ARGUS DE LA PRESSE

Néorestauration est un webmag consacré à la restauration professionnelle (matériel et établissement) et aux groupes engagés dans ce secteur. Il diffuse une actualité des marchés, des nouveaux produits, de la législation du travail. Le sommaire du mensuel Néorestauration (une publication du groupe Vivendi Universal Publishing) est également accessible (possibilité de s'abonner).

NOTATION DU SITE PAR L'ARGUS DE LA PRESSE

NOTATION GÉNÉRALE	X	X	X		
RICHESSE DU CONTENU	X	X	X		
QUALITÉ RÉDACTIONNELLE	X	X	X		
QUALITÉ GRAPHIQUE	X	X			
FRÉQUENCE DES MISES À JOUR	X	X	X		

*L'appréciation que réalise l'Argus de la Presse sur les sites qu'elle sélectionne privilégie avant tout l'information. La richesse du contenu s'apparente donc à une richesse éditoriale régulièrement renouvelée.*

■ CONTACTS RELEVÉS SUR LE SITE :

**Nom/Position**

Rédacteur en chef  
Webmaster

**Coordonnées**

Néorestauration  
12-14, rue Médéric  
75815 Paris Cedex 17  
Tel : 01-56-79-43-00

**E-mail/Page de contact**

pfleurent@lsa.fr  
webmaster-neo@neorestauration.com