

84 BOULEVARD DE SEBASTOPOL
75003 PARISTel: 01 42 74 28 00
19/21 NOV 05(Quotidien)
HC -0017581983-

l'Argus de la presse PARIS

Copie interdite sans autorisation du C.F.C.

VENUES DE LA RESTAURATION HAUT-DE-GAMME

Traiteur : les mises en bouche à la fête chez Le Delas

Avec plus 8 000 références, la maison Le Delas dispose d'un portefeuille produits particulièrement riche (*lire LM de jeudi 17 novembre*). Comme on peut s'en douter, la période des fêtes de fin d'année est particulièrement importante pour le grossiste en produits traiteurs. Bien évidemment, on retrouve chez lui les grands classiques de la saison : le foie gras, le saumon fumé avec en plus cette année, l'émergence des cakes salés, effet collatéral du gros succès en librairie d'un best-seller sur le sujet, « Les cakes de Sophie », vendu à plus d'un million d'exemplaires.

Cependant, pour Antoine Boucomont, le président de Le Delas l'innovation ne résidera pas dans ces clas-

siques cette année : « *LE produit de cette fin d'année, c'est incontestablement pour nous, les mises en bouche, explique-t-il. Venues du monde de la restauration haut de gamme, elles sont aujourd'hui disponibles pour le consommateur.* »

Antoine Boucomont met donc en avant trois produits spécifique du genre : des petits verres, contenance 50 grammes, en plastique ou en verre mais aussi des petites vérines, à l'aspect terroir et enfin des cuillères de 30 g, rencontrées souvent sur les tables des buffets dînatoires. Dans chacun des cas, une recette particulière, qui fait une belle place aux produits de la mer et aux légumes cuisinés à l'instar de ces Coquilles Saint-Jacques à la tombée de tomates.