

AVEC UNE SURFACE PRESQUE DOUBLÉE

## Le Delas fait peau neuve

**Rungis (94) Ouverture 24 heures/24, nouveaux rayons frais, ateliers de découpe à façon, livraison en bitempérature, animations culinaires... Le grossiste Le **Delas**, qui a entièrement remodelé ses locaux pour 8 millions d'euros, propose désormais, sous un seul toit, une gamme complète de produits et de services. Une sorte de 'mini-Rungis' dans Rungis.**

Le Delas, célèbre fournisseur des restaurants et des métiers de bouche, vient de fêter le premier anniversaire de l'agrandissement de son magasin à Rungis. Avec près de 12 000 références, il offre désormais une gamme de produits et de services inégalée. "Extension des locaux, réaménagement des rayons, nouveaux services... L'idée était véritablement de créer un nouveau Le Delas, explique **Antoine Boucomont**, p.-d.g. de la société. Nous souhaitons répondre aux nouvelles exigences du marché, notamment en matière de gain de temps et de services (achat de petites quantités, souplesse des horaires). Ainsi, Le Delas propose aujourd'hui toute la gastronomie sous un seul toit !"

Pour se doter d'une structure à la hauteur de ses ambitions, Le Delas a donc investi 8 millions d'euros. La surface du magasin a quasiment doublé, passant de 4 000 à 7 500 m<sup>2</sup> d'espaces de vente et de stockage. Qualité d'accueil et fluidité de circulation sont les maîtres mots de ce nouveau lieu, qui ac-

cueille quatre rayons frais supplémentaires : la Marée avec un service à la carte, les fruits et légumes, le rayon crémier, et le rayon viande divisé en trois sections (porc, viandes de boucherie et volailles). Le département surgelé est quant à lui deux fois plus grand qu'auparavant. Également aménagées, une épicerie fine climatisée et une cave à vins dotée de crus en provenance des quatre coins du monde.

### Animations culinaires quotidiennes

L'offre de services a elle aussi été revue à la hausse, avec une ouverture du magasin 24 heures/24, un service de livraison dans le monde entier (et en bitempérature pour la région parisienne), ou encore la possibilité de passer sa commande via internet. Autre nouveauté, les ateliers de découpe à façon de viandes, volailles ou poissons, qui font gagner un temps précieux aux clients. Enfin, des animations culinaires sont proposées chaque jour, avec un chef qui fait découvrir les nou-



**Antoine Boucomont**, p.d.g. de Le Delas, devant le nouveau rayon d'épicerie fine.

veaux produits et tendances du moment. Un peu plus d'un an après son extension, les résultats de Le Delas sont très encourageants : 57 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2007, avec une hausse de 7 % sur les quatre premiers mois de l'année 2008. "70 % de cette croissance est due aux nouvelles activités de Le Delas", se félicite Antoine Boucomont. Objectif 2008 : 60 millions d'euros de chiffres d'affaires. Le pari est en passe d'être gagné.

M.S.

### Le Delas en chiffres

- 1969 : naissance de Le Delas à Rungis
- Le Delas s'étend sur 7 500 m<sup>2</sup> (5 300 m<sup>2</sup> de vente et 1 700 m<sup>2</sup> de stockage)
- 12 000 références de produits sous un seul toit, plaçant Le Delas dans les 10 premières entreprises de Rungis
- Plus de 1 000 commandes préparées chaque jour
- 60 t de charcuteries, 20 t de produits élaborés, 20 t de

- produits congelés, 30 t de produits secs et conserves, 10 t de corps gras et 10 t de pâtisseries sont ici vendus chaque semaine
- 8 000 clients, répartis entre l'Île-de-France (80 %), l'international (15 %, dans plus de 45 pays d'exportation) et la province (5 %)
- 115 salariés, dont 35 conseillers vendeurs
- 57 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2007

### LE DELAS

1 AVENUE DE NORMANDIE · 94597 RUNGIS  
TÉL. : 01 45 12 38 00  
LEDELAS.FR

Extension  
des locaux,  
réaménagement  
des rayons,  
nouveaux services...  
L'idée était  
véritablement  
de créer un  
nouveau Delas.

Antoine Boucomont,  
p.-d.g.