

## La mer s'invite chez Le Delas

**F**ace à la tour de la Semmaris, la « Grande épicerie » de Rungis comme la surnomme son patron Antoine Boucomont, offre 12 000 références sous le même toit (7 000 m<sup>2</sup>). Vous êtes chez Le Delas. Depuis l'agrandissement du magasin, le concept multi-cash développé par le repreneur d'une maison bientôt quarantenaire fait la part belle aux produits de la mer. Dès une heure du matin, Éric Polo, responsable de l'atelier marée, consulte les commandes (possible à partir du site internet) et récapitule les achats réalisés auprès d'une quinzaine de mareyeurs. Il achète le complément sous le A4. Dans le vivier, de magnifiques homards européens jouent à cache-cache avec leurs cousins européens.

Conditionnées en petits billots adaptés aux besoins de certains clients, les Saint-Jacques claquent

encore. Plus loin, la lotte est magnifique...

Faut-il y voir un concurrent du pavillon de la marée ? Antoine Boucomont croit davantage aux synergies : « Notre plate-forme est transversale, elle s'adresse à un acheteur multi-produits de petites quantités et demandeur de service. En ce sens, nous sommes complémentaires des spécialistes du A4. Rungis est au cœur d'un marché d'une richesse d'approvisionnement extraordinaire mais le MIN

reste sectorisé et ses horaires sont contraignants. J'ai voulu décroquer tout cela en ouvrant en journée un espace de vente haut de gamme où le restaurateur comme le traiteur, trouve ce dont il a besoin. »

Pour la marée par exemple, il y a eu 15 esquisses d'atelier avant de finali-

ser. Adjacent au rayon, l'espace de préparation et de filetage propose du poisson prêt à cuire et des découpes sur mesure comme des filets de sole portefeuille. Service très apprécié par les tables de direction que gèrent les sociétés de restauration d'entreprises.

En face de l'atelier marée, trois modules complètent l'univers de produits de la mer. Deux se consacrent aux poissons et crustacés surgelés, le troisième aux produits traiteurs réfrigérés. En noix de Saint-Jacques surgelées par exemple, Le Delas a opté pour des grosses tailles (10/20) surgelées bord (Clearwater) ou coraillée (élevage Pérou). En crevettes, l'origine Madagascar est omniprésente et pour le saumon fumé, Le Borvo est en première ligne. Au traiteur de la mer, les références Beeck, la marque de Deuschsee, mettent en avant l'inventivité de la société allemande. Parmi les fournisseurs français fi-



**Poissonnier de métier, Éric Polo propose 150 références sur son banc. Il expédie 3 palettes de saumon chaque semaine.**



**Antoine Boucomont : « la marée est un choix important pour Le Delas. »**

gurent : Guyader, Mix Buffet, Wilmar ou encore Bigard. L'espace épicerie fine est une vraie « caverne d'Ali Baba ». À côté des confits d'oignons, des haricots de Soisson et des meilleures huiles d'olive, trônent le caviar en provenance des élevages d'Aquitaine (Caspian Tradition) et les ventrèches de germon espagnol (Conсорcio).

Découvreur de produit chez Le Delas, Frédéric Poulain goûte 50 références par semaine. Sur la table du labo, de la morue dessalée surgelée (Rafols) est en test dégustation. Filet, dos, miettes, carpaccio, le fini du produit d'origine islandaise et distribué en Espagne, est superbe : « C'est un produit pointu (22 €/kg) qui cherche un distributeur en France. Ce matin, nous vérifions sa teneur en eau. » Le référencement dans le catalogue maison est à ce prix. Toutes familles confondues, les produits aquatiques représentent aujourd'hui 10 % des ventes de l'entreprise.

Dirigeant : Antoine Boucomont (PDG)  
Chiffre d'affaires : 57 millions d'euros  
Effectif : 115 salariés  
Activité : Cash multiproduits  
[www.ledelas.fr](http://www.ledelas.fr)

### LA DYNAMIQUE ARMARA

**A**dossée au groupe légumier Michel Charraire (Les Vergers Saint-Eustache, Les Halles Trottemant), Armara mène sa barque. « Il y a une synergie intéressante au sein du groupe avec 3 500 clients en portefeuille, beaucoup de restaurants. Nous allons aussi nous développer en province » signale Fernando Lucas qui a repris les rênes d'Armara depuis septembre. En quel-

ques années, cette petite entreprise de gros, sise dans l'entrepôt E6, a connu une belle croissance pour atteindre un chiffre d'affaires de 15 millions d'euros. Elle emploie aujourd'hui 28 personnes. Sa force réside dans des approvisionnements de qualité et beaucoup de service : commandes personnalisées en petites quantités, livraisons (jusqu'à 200 par jour), ouverture de 4 heures à midi.