

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

Le fabuleux métier de Frédéric Poulain

Le nouveau Chef Conseil de Le Delas apporte une nouvelle dimension à la relation client-fournisseur



[Rungis, le 3 janvier 2007] Frédéric Poulain, 42 ans, vient d'être nommé Chef Conseil chez Le Delas.

Afin de développer et fidéliser sa clientèle, et lui offrir un service inégalé, Antoine Boucomont, PDG de Le Delas, a créé, il y a un an, ce nouveau poste de Chef Conseil, unique à Rungis. Sa mission : faire découvrir aux clients Le Delas l'immense gamme des produits proposés par le grossiste, avec les recettes et les conseils éclairés d'un chef connaissant toutes les caractéristiques de ces produits et de leur mise en œuvre.

«Avec nos clients, nous partageons la même passion des bons produits, mais aussi le même manque de temps», explique Antoine Boucomont. «Avec Frédéric Poulain aux fourneaux, nous leur faisons goûter des produits plus ou moins travaillés, parfois de façon originale, pour leur apporter des idées nouvelles, tout en leur donnant une réponse économique concrète à leur travail quotidien, puisque chaque met s'accompagne d'une fiche-recette intégrant les ingrédients utilisés et le coût portion. Nous voulons ainsi donner une nouvelle dimension à la relation fournisseur-client».

Antoine Boucomont a choisi Frédéric Poulain à la fois pour ses talents de Chef et sa longue expérience professionnelle dans les achats de produits. En effet, Frédéric Poulain a passé

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

une bonne partie de sa carrière au Groupe Accor. Intégrant le groupe hôtelier dans les années 1980 en tant que commis, il y a gravi tous les échelons, de Chef de Cuisine dans plusieurs établissements Mercure à la direction du marketing opérationnel, en tant que chargé de mission restauration des enseignes Novotel, Mercure et Sofitel France. En 2004, il quitte le Groupe Accor pour prendre la direction du laboratoire de production de Bert's, acteur majeur de la restauration rapide haut de gamme, avant de rejoindre Le Delas en décembre 2006.

Selon Frédéric Poulain, «Le Delas peut devenir le carrefour stratégique des nouvelles tendances de la gastronomie. L'idée est de recréer l'équivalent de La Grande Epicerie pour les professionnels, dotée d'une grande qualité de services, et nécessitant une forte réactivité de la part du Chef Conseil». Ainsi, une de ses premières missions sera de développer toute une gamme de produits adaptés au «snacking chic», pour les enseignes de la restauration rapide comme pour les traiteurs et les restaurateurs.

Autre mission d'envergure : l'accompagnement du développement de Le Delas, avec l'agrandissement du magasin de Rungis, qui passe de 4 000 à 7 000m², dont l'ouverture est prévue début avril 2007. L'occasion d'accroître fortement son offre de produits, avec notamment l'ouverture de sections consacrées aux produits frais (poissons, fruits et légumes, viandes, volailles, fromages...). Frédéric Poulain y disposera d'un nouvel atelier-dégustation entièrement équipé, où il fera découvrir les nouveaux produits aux clients de passage. «Ce rôle me permet de rester en contact permanent avec le produit et le métier de chef de cuisine : c'est un poste unique dans la profession».

Avec plus de 12 000 références réunies sous un seul toit, Le Delas est un grossiste unique en France et dans le monde, une fantastique vitrine alimentaire offrant une diversité de produits gastronomiques et de gammes inégalée. Fournisseur des meilleurs professionnels des métiers de bouche et des plus grands chefs, la Maison Le Delas double actuellement la surface de son magasin et élargit sa gamme de produits, pour mieux répondre aux exigences de ses clients et aux évolutions des métiers de la restauration.

Contact Presse

MOCCA RELATIONS PRESSE

Antoine Colmbin

7 cité d'Angoulême, 75011 Paris • Tél : 01 53 19 88 64 • Fax : 01 53 19 88 65

Email : mocca@mocca.fr