

LE DELAS<sup>Rungis</sup>

Entre pros on se comprend !

## Le Delas créé l'événement au Salon Equip'Hotel

[ Rungis, le 19 octobre 2006 ] La Maison Le Delas sera présente au Salon Equip'Hotel, du 5 au 9 novembre 2006, au Parc des Expositions de la Porte de Versailles à Paris. L'entreprise de Rungis, fournisseur des meilleurs professionnels des métiers de bouche, y mènera de front plusieurs opérations et partenariats.

Le Delas y disposera d'un stand -D129, hall 7.2- à proximité de l'Espace Concours et au même niveau que le «Snacking des Chefs», dont Le Delas est un des sponsors officiels. Son chef-conseil, Alban Rousseau, sera d'ailleurs parmi la vingtaine de grands chefs qui y feront des démonstrations culinaires tournant autour du «Snacking». Ce nouveau concept gastronomique, désormais incontournable, est aussi l'objet d'une initiative inédite de la part de Le Delas : la publication d'un livre, «Snacking : les 100 meilleurs produits».

Ce livre en couleurs de 128 pages, édité à 10 000 exemplaires, présente une sélection des 100 meilleurs produits adaptés au marché du Snacking, puisés dans l'extraordinaire choix de produits gastronomiques distribués par Le Delas. Il sera distribué gratuitement sur le stand. «Lorsque l'on a l'ambition d'offrir absolument TOUT aux professionnels des Métiers de Bouche et de la Restauration -tous les produits, tous les services utiles-, il est impossible d'ignorer le phénomène du Snacking», justifie Antoine Boucomont, Pdg de Le Delas.

«NOUVEAU = TOUT» est d'ailleurs le thème du stand de Le Delas cette année. En effet, Le Delas y présente son projet d'agrandissement du magasin de Rungis, dont les travaux en cours permettront à la surface de ventes de passer de 4 000 à 7 000m<sup>2</sup>, et de proposer 12 000 références de produits, contre 8 000 auparavant. Ce nouvel espace ouvrira début 2007. «Cet agrandissement est stratégique pour Le Delas et pour le marché de Rungis», estime Antoine Boucomont. «Nous voulons créer une plateforme regroupant tous les produits, y compris l'ultra-frais, et tous les services, incluant une large amplitude horaire, la vente à l'unité, la préparation des commandes, la livraison...» Outre une extension de la surface dédiée aux produits traiteurs frais et surgelés de qualité, on y trouvera une nouvelle section « Produits Frais » incluant la Marée/Poissons Frais, les fruits & légumes, la crèmerie/fromagerie, un rayon Viandes/Volailles avec libre-service et découpe sur-mesure, ainsi qu'une cave à vins et un rayon de produits d'hygiène et de consommables.

.../...

LE DELAS<sup>Rungis</sup>

Entre pros on se comprend !

Pour inciter les visiteurs d'Equip'Hotel à découvrir toutes les facettes de cet agrandissement, ainsi que son nouveau catalogue «Noël/Fêtes de Fin d'Année» présentant une sélection de 500 produits, tout en dégustant du Porc Noir de Bigorre, Le Delas organise sur son stand un tirage au sort permettant de gagner un jambon de Bigorre, considéré comme un des meilleurs du monde...

**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](mailto:mocca@mocca.fr)