

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

Le Goût du Cantal chez Le Delas

Du 12 au 17 Novembre 2007

[Rungis, le 18 Octobre 2007] La Maison Le Delas, à Rungis, se met aux couleurs du Cantal et de l'Auvergne avec sa semaine promotionnelle « Cantal Auvergne », organisée du 12 au 17 Novembre 2007, en partenariat avec Cantal Expansion, l'Agence de Développement Économique du Conseil Général du Cantal.

Troisième édition de ce rendez-vous gastronomique, cette opération vise à promouvoir et mettre à disposition des professionnels des métiers de bouche, les meilleurs produits alimentaires du Cantal et de l'Auvergne, à des prix exceptionnels. Le credo de Le Delas étant de chercher les meilleurs produits et ingrédients du terroir Français, la qualité, la variété et l'authenticité des produits issus du Cantal et de l'Auvergne méritaient à eux seuls une telle opération.

Des producteurs de la région seront présents, pour évoquer avec les visiteurs et clients de Le Delas, la force du goût auvergnat et cantalien, et les valeurs gastronomiques de leur terroir. Plus d'une soixantaine de produits seront mis à l'honneur au cours de cette semaine gustative auvergnate : des fameux tripoux Père Jean aux pieds de porc farcis de chez Julhes, en passant par les meilleures viandes d'Aubrac et de Salers Joffrois, la fameuse charcuterie Le Cayrolais, les célèbres fromages Saint Nectaire, Cantal ou Tomme fraîche Charrade, ou, côté douceurs, les gelées de verveine, de gentiane ou de thé d'Aubrac Floranne et les crèmes de châtaignes, gentiane et cassis Couderc, alliées indispensables des sauciers.

« Chez Le Delas, nous sommes très attachés au Cantal et à ses produits gastronomiques » explique Frédéric Poulain, Chef Conseil, qui préparera différentes spécialités régionales dans son atelier de dégustation. « Notre but est de défendre les régions qui, comme le Cantal et



LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

l'Auvergne, portent des valeurs gustatives fortement identifiables, et qui savent les défendre et les perpétuer, grâce à la mobilisation d'une poignée de producteurs passionnés ».

Ces rendez-vous autour d'un terroir ou d'un pays sont particulièrement importants pour Le Delas : « Le Delas prend son rôle d'ambassadeur gastronomique du Cantal très à cœur » déclare Antoine Boucomont, Président de Le Delas. « Ce sont des moments de rencontres, de confrontations d'expériences et de goûts, qui enrichissent nos métiers respectifs et nourrissent notre passion des bons produits ».

Pendant l'opération Cantal Auvergne, Le Delas en profitera pour fêter en primeur l'arrivée du Beaujolais Nouveau le jeudi 15 novembre, à partir de 11h dans son magasin de Rungis, à l'occasion d'un cocktail-dégustation de spécialités du Cantal.

Quelques exemples de produits :

En promotion

- *Feuilleté au bleu d'Auvergne AOC 120gx2 Cromarias : 1,00€/la portion HT*
- *Saucisse de Toulouse brasse 2kg Cantal Salaisons : 5,80€/kg HT*
- *Tripoux Auvergne boîte 4/4 Père Jean : 7,43€/la pièce HT*
- *Gelée de thé d'Aubrac 255g Floranne : 2,69€/la pièce HT*
- *Saint Nectaire fermier Charrade : 9,07€/kg HT*

2 produits achetés = 1 produit offert

- *Saucisson au vin de Cahors 250g Le Cayrolais : 12,29€/kg HT*
- *Pâté au four au roquefort 1,8kg Le Cayrolais : 6,24€/kg HT*
- *Aligot 3kg Julhes : 6,46€/kg HT*
- *Truffade du Cantal 3kg Julhes : 6,46€/kg HT*
- *Soupe à la châtaigne 800g 850ml Julhes : 2,93€/la pièce HT*

Avec près 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 inégale. Fournisseur des meilleurs professionnels des métiers de bouche et des plus grands chefs, la Maison Le Delas double actuellement la surface de son magasin de Rungis et élargit sa gamme de produits, pour mieux répondre aux exigences de ses clients et aux évolutions des métiers de la restauration.

Plus d'informations sur le site www.ledelas.fr

Contact Presse

MOCCA RELATIONS PRESSE

Antoine Colombin • Marion Gerard

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

Email : mocca@mocca.fr