

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !



Le Delas ouvre ses nouveaux espaces Cave à Vins et Epicerie Fine

[Rungis, le 2 octobre 2007] L'entreprise Le Delas, à Rungis, distributeur de référence des meilleurs produits gastronomiques pour les métiers de bouche et les meilleures tables d'Ile de France, vient d'achever l'agrandissement de son magasin, avec l'ouverture, fin septembre, des nouveaux espaces Cave à Vins et Epicerie Fine.

L'aménagement de l'espace Epicerie Fine a été particulièrement soigné, afin de marquer l'aspect haut de gamme des produits exposés. Il regroupe les plus précieuses références distribuées par Le Delas, du foie gras au caviar, des meilleurs vinaigres balsamiques de Modène aux chocolats d'Oriol Balaguer, ainsi que les grands crus vendus par Le Delas. La température constante de 14° y permet une conservation optimale des huiles, des vins et du chocolat.

La création d'une cave à vins est une grande nouveauté chez Le Delas, qui ne disposait pas jusqu'alors d'un espace dédié et ne proposait qu'une poignée de vins et de champagnes. Renforcée par l'embauche d'un conseiller spécialisé pour mieux répondre aux demandes des clients et d'orienter leur choix en fonction de leur budget et de leur carte, l'offre de Le Delas propose une centaine de références couvrant les principales appellations françaises, ainsi qu'une dizaine de références de Champagnes.

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

Les Maisons de référence, à la réputation solidement établies, tels Joseph Drouin en Bourgogne ou Marcel Guigal en Côtes du Rhône, constituent l'ossature de la gamme. Le Delas s'appuie aussi sur les valeurs montantes du vignoble français, une nouvelle génération de viticulteurs indépendants et passionnés créant des vins bio sur des domaines à faible rendement, tel Henri Milan aux Baux de Provence.

Côté Bordeaux, les grands crus sont bien sûr de la partie, avec un effort particulier orienté vers les 2^e et 3^e vins de châteaux renommés, plus abordables : Amiral de Beychevelle, le second vin de Château Beychevelle (Saint Julien), Margaux Brane-Cantenac, Château Calon-Ségur (Saint Estèphe), Château Maucaillou, ou encore le 3^e vin de Château Giscours, ou le 2^e vin de chez Château Smith Haut Lafitte...

Le Delas a aussi constitué une gamme de vins de pays et de cépages d'un remarquable rapport qualité/prix pour la restauration, «car les professionnels ont aussi besoin de cela», explique Antoine Boucomont, Pdg de Le Delas. On y trouvera notamment les vins de cépage du fameux domaine Bonfils, dans le Languedoc-Roussillon.

«Avec cette nouvelle offre, Le Delas souhaite apporter un choix ciblé de vins complémentaires à l'ensemble de sa gamme de produits, offrant ainsi à ses clients la possibilité de s'approvisionner en vins et en champagnes au fur et à mesure de leurs besoins, sans contraintes de stockage ou de trésorerie », précise Antoine Boucomont.

Ces deux nouveaux espaces parachèvent l'agrandissement stratégique de Le Delas, faisant passer la surface de son magasin de 4 000 à 7 500m², représentant un investissement de 8 millions d'Euros. Il répond aux besoins des acheteurs transversaux (restaurateurs, épiciers, traiteurs, bouchers, charcutiers, snacking...), afin de satisfaire la variété et l'évolution de leurs exigences, notamment en matière de produits gastronomiques «premium». Grâce à cette ouverture, Le Delas propose près de 12 000 références, contre 8 000 auparavant. L'extension est conçue comme une aile rectangulaire venant s'ajouter au bâtiment principal, améliorant l'accueil, la présentation des produits et la circulation des clients. Comme toujours chez Le Delas, l'offre se présente avec un double niveau de gamme, les produits courants côtoyant les produits rares et de grande qualité.

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 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 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