



Entre pros on se comprend !

Du 27 au 30 mai, à Rungis

Un Festival de la Gastronomie pour l'inauguration du «Nouveau» Le Delas

[Rungis, le 28 avril 2008] Le «Nouveau» Le Delas est arrivé. Pour le faire savoir, l'entreprise de «Cash & Carry» généraliste de Rungis, fournisseur de référence des restaurateurs et des métiers de bouche, marque le premier anniversaire de l'agrandissement de son magasin en organisant un véritable Festival de la Gastronomie, du mardi 27 au vendredi 30 mai 2008.

«L'agrandissement était le point d'orgue de notre stratégie visant à créer un nouveau concept de multi-cash de qualité», explique son Pdg, Antoine Boucomont. «De nombreux professionnels de la restauration et des métiers de bouche ne connaissent pas encore l'étendue des changements réalisés ici depuis deux ans, qu'il s'agisse de l'élargissement de notre gamme de produits en tri-température, ou de tous les nouveaux services dont ils disposent désormais : l'ouverture 24h/24, la livraison bi-température, le découpage à façon aux ateliers viande, volaille ou poisson, la préparation des commandes, la cave à vins, le site internet, etc...».

«L'idée est partie des études commanditées par la Semmaris soulignant la nécessité d'adapter et de faire évoluer le MIN aux nouvelles exigences du marché en matière de services -achat de petites quantités, horaires- et de gain de temps », poursuit Antoine Boucomont. «Avec ce concept de multi-cash de qualité, nous souhaitons devenir l'acteur incontournable de cette évolution : nous disposons au cœur du marché de Rungis d'une richesse d'approvisionnement extraordinaire, c'est un atout que nous comptons exploiter pleinement. Un an après cet agrandissement, les résultats encourageants de Le Delas semblent nous donner raison dans notre stratégie ».

Illustrant l'étendue des services offerts et la qualité des fournisseurs de Le Delas, cette semaine exceptionnelle devrait mettre en émoi les papilles de ses visiteurs, mais aussi les aider à mieux s'adapter aux récentes évolutions et aux nouvelles contraintes de la profession. Notamment en proposant des produits semi-élaborés, faciles à mettre en œuvre, et néanmoins de haute qualité.

Durant cette semaine exceptionnelle, une cinquantaine de producteurs, choisis parmi les fournisseurs de Le Delas des meilleurs produits gastronomiques de France et d'Europe, présenteront et feront déguster leurs produits. Trente producteurs et maisons de vins, représentant une centaine de vins différents, feront aussi découvrir leurs trésors. Répartis à travers les 7 500m² du magasin, tous mettront les petits plats dans les grands pour accueillir les clients et prospects de Le Delas.

Pour mieux mettre en avant la qualité et les saveurs de chaque produit et de chaque vin présent, producteurs alimentaires et vignerons se partageront chacun une table, jouant ensemble sur des



Entre pros on se comprend !

partitions d'accords mets-vins composés par Eric Bonafini, responsable de la Cave à Vins de Le Delas.

Parmi la cinquantaine de producteurs alimentaires attendus, citons notamment les andouilles et andouillettes de l'Atelier de l'Argoat, le Jambon San Daniele de chez Brendolan, les pâtés en croûte Bolard, les caviars de Caspian Tradition, le brie fermier à la truffe de la Compagnie Fermière de Rothschild, tandis que De Cecco fera le déplacement d'Italie avec un Chef pour cuisiner ses fameuses pâtes. On goûtera aux Gambas marinées de Deutsche See, aux fromages pyrénéens de Jean Faup, Jean-Louis Amiotte fera déguster la meilleure saucisse de Morteau, la Maison Lafitte viendra des Landes avec son foie gras et ses magrets de canard issus d'élevages traditionnels. On se délectera aussi des délicieux anchois de Collioure de chez Roque, du jambon ibérique Senorio de Montanera et Joselito, du pain d'épices de Savour' Miel, sans oublier les cafés et les infusions bios de Pascal Hamour, merveilleuses complices des chocolats du barcelonais Oriol Balaguer...

Parmi la trentaine de vigneron et maisons de vins prévus, citons la présence des Champagnes Philipponat, de Jean Marie Koehly et ses merveilles alsaciennes, de Joseph Drouhin et ses Rully blancs et rouges, de Pierre Narboni et son Château Peyrat Fourthon, des Cheverny de Michel Quenioux, de Henri Milan et ses vins biodynamiques de Provence, des Bourgognes du Domaine de l'Ancestra de Cyril Alonso, des Côtes du Rhône de la Maison Paul Jaboulet Aîné ou encore Nicolas Joly et ses vins de Loire de la Coulée de Serrant... Un savant mélange de références classiques et de vins plus «branchés», illustrant magnifiquement l'esprit Le Delas et sa passion à faire découvrir les meilleurs produits à ses clients.

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 a doublé la surface de son magasin de Rungis et élargi sa gamme de produits, pour mieux répondre aux exigences de ses clients et aux évolutions des métiers de bouche.

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 : ledelas@mocca.fr