

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

Rungis fête l'ouverture du «nouveau» Le Delas

Du 26 au 30 mai, La Semaine Gastronomique chez Le Delas a attiré la crème des professionnels des métiers de bouche



Richard Dell'Agnola, Député Maire de Thiais (à droite), Marc Spielrein Président, de la Semmaris (au centre) sont venus vendredi 30 mai, féliciter et soutenir le «nouveau» Le Delas et son PDG Antoine Boucomont.

[Rungis, le 5 juin 2008] Le meilleur de la gastronomie s'était donné rendez-vous chez Le Delas, une semaine durant, pour marquer l'ouverture officielle du «nouveau» Le Delas. L'agrandissement du magasin achevé, les nouveaux services bien en places (ouverture 24h/24 du lundi matin au samedi matin, livraison multi température à prix coûtant, commandes-types, poissonnerie et boucherie avec ateliers de découpe à façon, cave à vins, etc...), Antoine Boucomont, PDG de Le Delas pouvait enfin présenter le nouveau concept à l'ensemble de la profession.

Une cinquantaine de producteurs et une trentaine de vignerons, fidèles fournisseurs de Le Delas, étaient venus des quatre coins de la France, mais aussi d'Espagne et d'Italie, pour faire goûter leurs produits et proposer des mariages mets-vins aux prospects et clients de l'entreprise de Rungis.



Entre pros on se comprend !

Ce festival de saveurs s'est clôturé vendredi 30 mai par une grande réception au cœur du magasin Le Delas. Élus, Officiels de la Semmaris, Chefs, Restaurateurs et Chefs d'Entreprises se pressaient entre les étales pour (re)découvrir le concept Le Delas et déguster ses produits. Patrick Gauthier, Chef et Patron du Restaurant La Madeleine (2 étoiles Michelin) à Sens était venu avec sa brigade pour préparer un buffet chaud, véritable festin gastronomique révélant autant le talent de ce restaurateur que la qualité des produits distribués par Le Delas.

«À l'intérieur de ce marché, le plus grand au monde, il y a cette entreprise unique qui concentre le meilleur des Halles. Antoine Boucomont a su imposer une marque, synonyme d'excellence, de prestige et de qualité», déclarait Richard Dell'Agnola, Député Maire de Thiais. Marc Spielrein, Président de la Semmaris soulignait l'importance du concept Le Delas «dans un secteur en quête de renouveau, de services plus modernes et mieux adaptés aux nouvelles exigences des métiers de bouche».

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

Notes aux rédacteurs : légendes de photos des fichiers attachés.

- Producteurs et vignerons jouaient sur des partitions communes proposant de formidables accords mets-vins.
- Vendredi 30 mai plusieurs centaines de professionnels se pressaient dans les allées du magasin Le Delas.

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