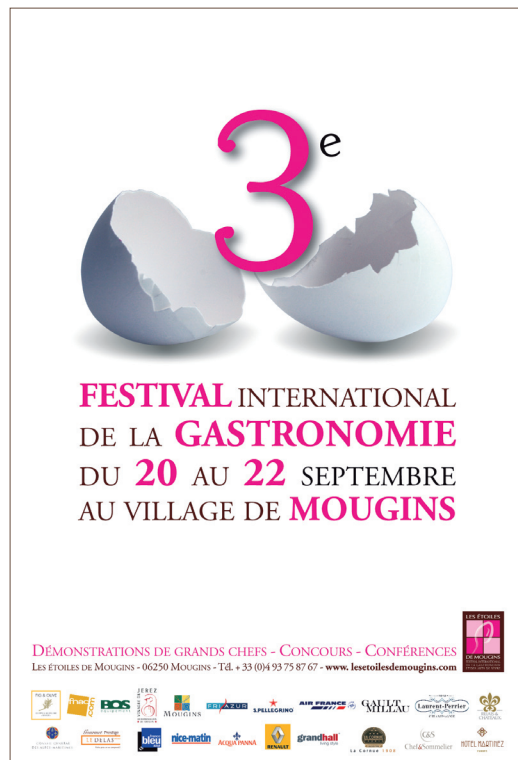


LE DELAS ^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

III^E FESTIVAL INTERNATIONAL DE LA GASTRONOMIE ET DES ARTS DE VIVRE DE MOUGINS

Le Delas Côte d'Azur-Gourmet Prestige, partenaire officiel des Etoiles de Mougins



[Rungis, le 27 août 2008] Le temps d'un long week-end azuréen, le village de Mougins deviendra l'éphémère capitale mondiale de la gastronomie, se métamorphosant en un vaste théâtre du goût et des saveurs. Organisée par la mairie de Mougins, la troisième édition des Etoiles de Mougins, le Festival International de la Gastronomie et des Arts de Vivre, aura lieu du 20 au 22 septembre 2008.

Lancé en 2006 dans un village réputé pour ses grandes tables et totalisant pas moins de sept étoiles au Guide Michelin, le Festival International de la Gastronomie de Mougins est devenu une référence dans le paysage gastronomique international, accueillant plus de 100 chefs étoilés venus du monde entier partager et faire partager leur passion.

Le Delas est étroitement associé à l'événement. À travers sa filiale méridionale, Le Delas Côte d'Azur - Gourmet Prestige, l'entreprise de Rungis est un des partenaires officiels du

Festival. Le Delas s'installera au cœur de l'Espace VIP, réservé aux chefs et aux médias, derrière le «stade» des pianos où les plus grandes toques mondiales se succéderont pour réaliser des démonstrations devant le grand public. Entre deux démonstrations, les chefs viendront s'y détendre, débattre et échanger, tout en goûtant aux produits des fournisseurs présents sous l'enseigne Le Delas : la Maison Lafitte et ses foie gras, le fameux caviar d'Aquitaine Perlita de l'Esturgeonnière, le célèbre jambon espagnol pata negra « Senorio de Montanera », les truffes légendaires de la maison varoise du Domaine d'Argens, les divins produits pour pâtisserie piémontais d'Agrimontana (pâtes de noisettes, de pistaches, d'amandes, de châtaignes...), et une touche de folie avec les produits de la Distillerie MICLO (Alsace), avec son étonnante Vodka.G et ses fameux grands alcools coeurs de chauffe (poire william et framboise sauvage...), mis en avant pour l'occasion par M. Rous, Maître Sommelier de France et Président du Convivium Slow Food Sud-Est.

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !

«Nous sommes ravis de participer au Festival de Mougins , affirme Antoine Boucomont, Pdg de Le Delas. «L'événement correspond à l'idée que l'on défend de la gastronomie : il est à la fois prestigieux, passionnant et convivial. Il permet de renforcer la présence régionale de Le Delas Côte d'Azur - Gourmet Prestige, un an après sa création à Nice, de solidifier nos liens avec les meilleurs chefs français, mais aussi de développer notre réputation à l'international, puisqu'un tiers des chefs venant à Mougins est étranger».

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