

## Du 5 au 17 juin, l'Espagne à l'honneur chez Le Delas

[ Rungis, le 19 mai 2006 ] La Maison Le Delas, à Rungis, pavosera aux couleurs de la gastronomie espagnole, du 5 au 17 juin 2006, dans le cadre de son opération promotionnelle « La Quinzaine Espagnole ».

Organisée pour la troisième année consécutive, cette quinzaine thématique vise à promouvoir et présenter aux professionnels des métiers de bouche les meilleurs produits alimentaires d'Espagne, à des prix exceptionnels. Le credo de Le Delas étant de rechercher les meilleurs produits du terroir, la qualité et la variété des produits espagnols méritaient à eux seuls une telle opération.

Plus de 100 produits sont mis à l'honneur au cours de cette gustative saison ibère : le fameux jambon ibérique « Pata Negra », dont la fabrication se confond avec l'histoire gastronomique de l'Espagne ; les tapas, délicieuses petites assiettes garnies de fruits de mer frais, d'olives aromatisées ou de chorizo épicé, qui occupent une place importante dans la vie gastronomique de la péninsule ibérique, et inspirent aujourd'hui les grandes et petites tables de France. L'Espagne étant le premier producteur mondial d'olives et d'huile d'olives, Le Delas a aussi donné un premier rôle à Agustin Santoloya, grand expert espagnol en la matière, l'invitant à conduire une dégustation des meilleurs huiles d'olive de la péninsule ibérique.

« Depuis plusieurs années, c'est un pays qui brille sur la scène gastronomique internationale, notamment grâce à de grands chefs comme Ferran Adrià, et grâce au niveau qualitatif de ses produits agro-alimentaires », explique Alban Rousseau, Chef de Le Delas, qui préparera différentes recettes, notamment des tapas surprenantes, dans l'atelier-dégustation du magasin.

Ces rendez-vous autour d'un pays ou d'un terroir deviennent un rituel chez Le Delas : « Ce sont des moments de rencontres, d'échanges d'expériences et de goûts, qui enrichissent nos métiers respectifs et nourrissent notre passion des bons produits » se félicite Antoine Boucomont, Président de Le Delas. « Nous en organisons désormais plusieurs fois par an, autour de certaines régions de France ou de pays d'Europe. »

La presse est invitée à découvrir le concept et les produits de cette « Quinzaine espagnole », mardi 7 juin de 10h à 14h heures, chez Le Delas, à Rungis, à l'occasion d'un cocktail-dégustation de produits espagnols, en présence d'Antoine Boucomont, Président de Le Delas, et de Francesco Villar y Ortiz de Urbina, Ambassadeur d'Espagne en France. Des producteurs espagnols seront également présents, pour évoquer avec les clients de Le Delas, la force et la diversité des terroirs espagnols, ainsi que les valeurs gastronomiques ibériques. Reconnu par les professionnels pour la qualité de sa sélection de produits d'Espagne, depuis les chocolats de Oriol Balaguer au jambon « Puro de Bellota » d'Extremadure, Le Delas est un véritable ambassadeur de la gastronomie espagnole en France.

### Quelques produits espagnols à prix promotionnels (prix HT réservés aux professionnels au départ de Rungis)

- Sobressada de Mallorca extra ..... 10,55 € / kg
- Jambon sec "Juviles" (Trevelez, Sierra Nevada) avec os 20 mois d'affinage ..... 10,09 €/kg
- Jambon puro iberico de Bellota avec patte « Senorio de Montanera »  
30 mois d'affinage, appellation d'origine "Dehesa de Extramadura" ..... 49,22 €/kg
- Tortilla au chorizo 500g ..... 2,49 €/pièce
- Chocotube « Mascleta » Oriol Balaguer 250g ..... 13,30 €/pièce
- Huile d'olive vierge extra "Dauro de l'Emporda" 0,5 litres de Bodegas Roda ..... 8,82 €/pièce
- Vinaigre de Jeres « Duque de Diano » Reserva 25cl ..... 7,95 €/pièce
- Ventrèche de bonite « Consorcio » 115g ..... 5,83 €/pièce
- Petites fèves à l'huile d'olive « Catedral de la Navarra » 345g ..... 7,02 €/pièce
- Vin rouge de la Rioja « Marqués de Riscal » Reserva 2000 ..... 10,80 €/bouteille

**Avec plus de 8 000 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. La Maison Le Delas, à Rungis, est le fournisseur des meilleurs professionnels des métiers de bouche et des plus grands chefs.

## Contact Presse

MOCCA RELATIONS PRESSE

Antoine Colombin, Léonore Branche  
19 rue Réaumur, 75003 Paris • Tél : 01 53 19 88 64 • Fax : 01 53 19 88 65  
Email : [mocca@mocca.fr](mailto:mocca@mocca.fr)