

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !



Rungis : un Chef chez Le Delas

Alban Rousseau, élève de Ducasse, apporte une nouvelle dimension à la relation clients

[Paris, le 21 novembre 2005] Alban Rousseau vient d'être nommé Chef conseil et chargé de la recherche et du développement chez Le Delas.

Avec l'arrivée d'Alban Rousseau, Antoine Boucomont, Pdg du célèbre grossiste de Rungis, souhaite apporter une nouvelle dimension à la relation clients afin de proposer, dans une cuisine professionnelle installée dans le magasin, des recettes élaborées par le jeune Chef.

Interface entre les chefs de cuisine et Le Delas, Alban Rousseau apporte son savoir produit et son talent de cuisinier. Cet amoureux de la gastronomie met au service de la clientèle de Le Delas ses qualités de découvreur de produits et de chef de cuisine puisqu'il compose, sous les yeux des visiteurs, des recettes à partir des 8000 références du grossiste. Dans le cadre des semaines thématiques qu'organise Le Delas (la prochaine, consacrée aux fêtes de fin d'année, se tiendra du 1er au 31 décembre), Alban Rousseau met à l'honneur des produits du terroir sélectionnés par ses soins.

contacts

MOCCA RELATIONS PRESSE

Mocca Relations Presse

Antoine Colombin, acolombin@mocca.fr

Léonore Branche, lbranche@mocca.fr

Tél : 01 53 19 88 64

Fax : 01 53 19 88 65

LE DELAS^{Rungis}

Entre pros on se comprend !



Le savoir-faire de ce jeune Chef doit ainsi aider les clients à trouver le produit juste pour une utilisation optimale car, comme il le dit lui-même : «70% de la réussite d'un met est lié au choix et à la qualité des ingrédients.»

Agé de 28 ans, ce fils d'agriculteur originaire de Surgères en Charente-Maritime, a d'abord reçu une formation en cuisine et en art culinaire, avant de partir aux Etats-Unis, au Pierre à New York, puis chez Daniel Boulud, toujours à New York. En décembre 1999, il revient à Paris pour participer à l'ouverture du Four Seasons George V, où il exerce ses talents pendant deux ans auprès de Philippe Legendre. Il développe ensuite, pour le compte d'Alain Ducasse, une activité d'achat de produits à la tête de laquelle il reste deux ans et demi. Avant de rejoindre Le Delas, il dirige un laboratoire de transformation de volailles à Rungis.

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.

contacts

MOCCA RELATIONS PRESSE

Mocca Relations Presse

Antoine Colombin, acolombin@mocca.fr

Léonore Branche, lbranche@mocca.fr

Tél : 01 53 19 88 64

Fax : 01 53 19 88 65