

# L'Assiette d'Or

2015

*Château de Jansry*



GUIDE PARTENAIRES

## 20 ans déjà, 20 ans seulement !

Depuis 1995, grâce à vous au fil des années, L'Assiette d'Or est devenue un Événement majeur dans le Monde de la Gastronomie.

Invités, Partenaires, Collaborateurs, à vous tous, MERCI pour votre fidélité et votre confiance. Vous avez permis de pérenniser cette journée de détente entre Nous à la campagne.

Pour la première fois, nous arrivons dans ce magnifique Château de Janvry où nous sommes accueillis chaleureusement par la famille Reille. Le Groupe Ricard fait des travaux colossaux au Château et ainsi nous avons dû changer de site.

Avec notre ami Soleil, pour cette édition, nous avons voulu agrémenter notre journée de quelques surprises qui nous permettront de fêter ces 20 ans de la plus belle des façons.

Encore Merci à tous, Merci d'être venus passer ce formidable moment avec nous. Votre présence nous encourage à continuer et nous continuerons.

Longue Vie à L'Assiette d'Or !

Très bonne journée à tous

André Gréjon

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'A. Gréjon', with a stylized flourish at the end.



Véritable partenaire, Aktuel propose à la location de multiples références en mobilier, art de la table et food équipement.

Aktuel travaille sur la convivialité, sur l'authenticité et sur la qualité pour que vos clients, vos invités se sentent "comme à la maison", dans des moments de travail ou de détente fédérateurs.

Ces produits ont un vrai caractère, se suffisent à eux-mêmes, créent du volume et occupent l'espace. Ils peuvent être assemblés, associés à l'infini, pour créer une multitude d'ambiances à vos mesures.

*Contact : Aurélien Le Morvan - 01 41 80 31 66 - [alemarvan@aktuel.fr](mailto:alemarvan@aktuel.fr)*



Installés sur le M.I.N. de Rungis, notre métier est distributeur de produits laitiers, avicoles et de fromages affinés.

Nous livrons chaque jour environ 250 clients : restaurants publics ou d'entreprises, traiteurs et hôteliers.

Nous avons pour cela une flotte d'une vingtaine de camions réfrigérés qui sillonnent Paris et sa banlieue chaque jour dès 6 heures du matin pour livrer les commandes reçues la veille.

La **Qualité** de nos produits aux **Prix** du marché avec l'assurance d'un **Service** irréprochable font notre réputation dans le monde de la gastronomie.

Tous nos clients nous font confiance depuis de nombreuses années et sont nos meilleurs prescripteurs pour notre développement.

*Contact : André Gréjon - 06 07 43 53 37 - [andre.grejon@alazard.biz](mailto:andre.grejon@alazard.biz)*



Je vous invite à découvrir les boulangeries-pâtisseries Au Bon Louis, une conception familiale où est né l'amour du bon pain traditionnel.

Nous vous offrons l'expérience des sens à travers un voyage où le goût, l'odorat, la vue, le touché et l'ouïe sont la finalité.

Notre volonté est de partager avec vous le plaisir, l'authenticité et la passion du bon goût. L'amour du pain...

Le pain est un bienfait pour la santé. Bonne dégustation.

*Contact : Xavier Sun Arigoni - 01 42 70 20 07 - [sunarigoni.x@aubonlouis.com](mailto:sunarigoni.x@aubonlouis.com)*



La société Humbert est entrée sous le contrôle de la Beretta holding en 2001. Fondée en 1932, elle a, depuis ses débuts, été le partenaire privilégié et le distributeur de Beretta en France.

D'abord spécialisée dans la fabrication d'armes, elle a ensuite développé ses activités de distribution d'armes et munitions et a établi une collaboration étroite avec un réseau de revendeurs compétents, chez lesquels les produits du groupe Beretta sont aujourd'hui disponibles.

L'entrée dans le groupe Beretta avec de nouveaux investissements, notamment en modernisation des locaux et des systèmes d'information et de gestion, a permis une nouvelle expansion de l'entreprise qui est aujourd'hui considérée comme l'une des plus performantes de son secteur.

*Contact : 45 Avenue Paccard 42340 Veauche - 04 77 52 77 52 - [info@humbert.com](mailto:info@humbert.com)*



La Beretta Gallery, située 57 rue Pierre Charron, à deux pas des Champs Elysées est l'ambassade de la Maison Beretta à Paris.

Vous y trouverez un choix inégalé de fusils de tir sportif et de chasse. Un atelier de réparation toutes marques assure l'entretien de vos armes.

Nous vous proposons également, une large sélection de vêtements techniques et "week end chic" ainsi que des idées cadeaux atypiques et accessibles.

*Contact : Carole Voute - 01 56 88 59 59 - [carole.voute@beretta.com](mailto:carole.voute@beretta.com)*

## BERNARDAUD

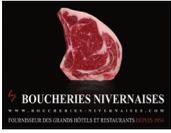
Bernardaud, premier fabricant et exportateur de porcelaine en France, est l'une des plus anciennes et dernières entreprises familiales à Limoges (1863).

La variété des formes et la qualité des réalisations font de Bernardaud la marque de référence pour les métiers de la restauration et de l'hôtellerie haut de gamme.

Les plus grands noms lui font confiance. Bernardaud peut également concevoir et réaliser des décors personnalisés.

Fort de son savoir-faire, Bernardaud se plaît à renforcer le lien entre contenant et contenu, repoussant les limites de la création pour susciter, par des formes innovantes, des émotions nouvelles.

*Contact : Brigitte Desvilles - 06 81 89 06 32 - [bdesvilles@bernardaud.com](mailto:bdesvilles@bernardaud.com)*



Depuis 1954, Les Boucheries Nivernaises s'attachent, de père en fils depuis 3 générations à proposer une sélection de viandes bovines d'exception.

Normande, Aubrac, Charolaise, Blonde d'Aquitaine, Salers, Limousine, mais aussi étrangère Wagyu, Black Angus US, Angus, Hereford, Argentine..., ainsi que des veaux de tradition française ou encore des agneaux labellisés de Lozère, du Quercy, de l'Aveyron...

Vous pourrez aussi trouver aux Boucheries Nivernaises le fameux porc Label Rouge du Sud-Ouest, le porc Noir de Bigorre, le porc ibérique ainsi que des volailles de Bresse, de Challans, du Sud-Ouest...

Les Boucheries Nivernaises ne sont pas "des vendeurs de viande", mais bel et bien des amoureux de la tradition, des beaux produits travaillés dans le respect de la qualité.

En occupant la place de premier acheteur de produits carnés du plus grand marché mondial, Rungis, notre équipe de bouchers professionnels sera capable de répondre à vos attentes "sur-mesure" avec une réactivité extrême via des livraisons effectuées par notre nouvelle flotte de véhicules frigorifiques.

Nous espérons que notre offre reposant sur un savoir-faire de 60 ans et une garantie de produits de qualité via une sécurité alimentaire contrôlée saura retenir votre attention.

*H. Partouche (St-Honoré) 01 43 59 11 02 - F. Samoyeau (L'Atelier) 01 58 42 04 04 - S. Jouan (Parly 2) 01 39 54 05 30*



Cafés Richard, torréfacteur traditionnel "à la française" maintient son rang de leader sur le marché des CHR et collectivités.

Nous restons l'un des rares grands torréfacteurs à torréfier en France, avec un savoir-faire que nous modulons au gré des arômes souhaités.

Une large gamme de cafés pures origines et d'assemblages aux recettes jalousement gardées, des thés, infusions, chocolats, sucres et autres gourmandises font de nous un partenaire complet.

Cafés Richard, c'est aussi une équipe de 400 personnes, qui répond aux attentes de ses 22 000 clients au travers de ses 11 agences régionales, couvrant ainsi tout le territoire national.

*Contact : Vincent Lapierre - 01 40 85 75 00 - [vlapierre@richard.fr](mailto:vlapierre@richard.fr)*



Calvisius situé en Lombardie ITALIE, est le plus grand producteur mondial de caviar d'élevage avec ses 25 tonnes annuelles. Spécialisé dans le caviar d'élevage depuis 1991, Calvisius a acquis une réputation mondiale auprès des compagnies aériennes et des meilleurs restaurants, grâce à la fraîcheur et la saveur de ses caviars.

L'entreprise a débuté l'élevage d'esturgeons dans les années 70 en utilisant des eaux de source pures et un modèle d'aquaculture durable. Elle est particulièrement fière d'avoir la certification "Friends of the Sea", parmi d'autres. Une véritable reconnaissance de sa contribution à la protection de l'environnement sauvage.

Pour préserver l'esturgeon, nous en élevons de nombreuses espèces différentes (l'esturgeon blanc, l'esturgeon russe "Osciètre", le Beluga, l'esturgeon sibérien et l'esturgeon de l'Adriatique) et en réduisons les déchets : c'est ainsi que nous respectons la nature.

Le caviar Calvisius associe les traditions italiennes en matière de temporalité et de technologies innovantes. Les mains expertes des Caviar Masters de Calvisius prennent soin de nos meilleurs produits depuis plus de 40 ans, grâce à des techniques de production de pointe et des méthodes artisanales.

Le goût pur et la haute qualité de notre caviar est unique, dans la mesure où Calvisius est à la fois éleveur et producteur, ce qui lui permet d'avoir un contrôle total sur tous les aspects du cycle de vie de l'esturgeon: chaque boîte de caviar est étiquetée et tracée avec la provenance du poisson. Notre désir de perfection naît d'un désir naturel de l'excellence. Rien de moins.

Avant d'élaborer notre produit, nous devons attendre jusqu'à 12 années de soins et d'attention, dans le respect des rythmes de la nature. Calvisius connaît la valeur du temps, pour satisfaire experts et connaisseurs avec une réalisation excellente et sans compromis.

**Contact : Christian Aubourg - 06 50 98 92 95 - [ch.aubourg@free.fr](mailto:ch.aubourg@free.fr)**



La société Cercle Vert Prestige, MRNET est leader dans la distribution de produits d'épicerie d'hygiène et entretien auprès de la restauration commerciale et hôtellerie sur Paris Ile de France.

Les principaux atouts de cette entreprise familiale sont la sélection de produits de qualité et le service apporté à nos clients, avec une flotte de 60 camions et plus de 1000 clients livrés quotidiennement nous sommes en mesure de répondre au mieux aux demandes de nos clients.

L'Académie de cuisine ouverte depuis deux ans organise tout les jours des démonstrations et tests produits avec nos clients. Retrouvez de plus amples informations sur notre site internet : [www.cerclevert.fr](http://www.cerclevert.fr)

**Contact : Dominique Sanchez - 06 10 78 59 05 - [dominique.sanchez@cerclevert.fr](mailto:dominique.sanchez@cerclevert.fr)**

## Château LA BORIE

Domaine en Drome Provençale de 120 Ha dont 75 de vignes en appellation côtes du Rhône et côtes du Rhône Villages.

Les vins produits par le domaine sont une valeur sûre de la vallée du Rhône.

Très présent dans la restauration Parisienne, ils sont commercialisés en direct par Josiane et Jérôme MARGNAT.

*Contact : Jérôme Margnat - 06 72 72 11 35 - [jerome.magnat@chateau-la-borie.fr](mailto:jerome.magnat@chateau-la-borie.fr)*

## CHÉDEVILLE

GASTRONOMIE



Charcutier depuis 1919 au service de la restauration, de l'hôtellerie et des traiteurs.

Chédeville commercialise plus de 800 références dans 14 familles différentes : des marques de renommées internationales comme des artisans fabricants des spécialités françaises.

Spécialités : Andouillettes AAAAA, Andouillettes DUVAL, Pieds Jamet, Terrines, Jambons, Saucissons, Saucisses, Foie Gras, Saumons, Charcuteries fines.

*Contact : Philippe Beorchia - 06 07 59 18 19 - [philippe.beorchia@chedeville-gastronomie.fr](mailto:philippe.beorchia@chedeville-gastronomie.fr)*

**PEYRASSOL**



Au coeur de la Provence, sur les contreforts du Massif des Maures, niché dans un cirque naturel, le domaine de la Commanderie de Peyrassol, joyau de l'Ordre des Templiers, s'étend sur près de 950 hectares ponctués de chênes et d'olivieraies, dont 90 dédiés à la culture de la vigne.

Situé à 300m d'altitude sur les collines du pays varois, le vignoble s'épanouit sur un plateau triasique au sol argilo-calcaire et à la pierrosité élevée, propice à la viticulture.

Le domaine de Peyrassol élabore de grands vins qui doivent leur harmonie et leur délicatesse à cet environnement, associé à des cépages soigneusement sélectionnés. Cinsault, grenache, syrah, cabernet-sauvignon, tibouren, merlot, pour les raisins rouges ; rolle, ugni-blanc, semillon, sauvignon, muscat blanc, clairette, viognier, pour les blancs.

Depuis 2013, dans une quête d'excellence et de reconnaissance, la Commanderie de Peyrassol a fait appel à Stéphane Derenoncourt pour signer les vins rouges du vignoble.

La Commanderie de Peyrassol accueille également dans un cadre architectural majestueux les visiteurs curieux de découvrir sa table d'hôte sur la magnifique terrasse de la cave, ou d'admirer l'exceptionnel parcours jalonné de sculptures monumentales, signées des plus grands noms de l'art contemporain.

**Contact : Hubert Martin - 06 17 06 55 96 - [h.martin@gemaviticole.com](mailto:h.martin@gemaviticole.com)**



Située à Chilly-Mazarin, la société FRESCA est spécialisée dans la distribution de produits surgelés destinés à la Restauration Hors Domicile. Créée en 1958, propriétaire de son entrepôt depuis Juillet 2008, implantation 100% Ile de France.

Fresca propose une gamme large de près de 1 800 références en surgelés. Système de management de la qualité conforme à la norme ISO 9001 : 2008.

Gamme de ravioles Mère Maury, pâte feuilletée et fond de tarte, champignons (morilles, girolles...), condiments et herbes aromatiques, fruits, pains et viennoiseries, lunch et apéritifs, cafés gourmands (mini cannelé, sweet time, mini coeur coulant). En poissons : Une gamme très large avec des poissons exotiques tels que le mérrou, le requin, le mahi-mahi, les gambas sauvages... Un très bon rapport qualité/prix. En viandes : Une gamme de viandes piécées et maturées très qualitative. Des produits originaux tels que la noix d'entrecôte d'Argentine, le sauté de kangourou ou le pavé d'autruche... Des produits que l'on ne retrouve pas ou peu à la concurrence tels que le bourguignon coupé main ou la merguez 1er choix avec boyau naturel. En légumes : Une offre complète avec 4 possibilités, gamme import – Non détaillable, gamme France – Cette gamme est détaillable ce qui est très important en restauration, gamme Bonduelle, gamme Daucy. En frites : Une offre complète avec 3 fournisseurs : Lutosa, Lambweston, Mac Cain (avec possibilités de contrat utilisateur). En glaces : Gamme "artisanale" haut de gamme avec le maître artisan glacier Glace des Alpes (avec des parfums originaux) pour les clients qui veulent se démarquer.

**Contact : Remi Allard - 06 70 79 84 66 - [remi.allard@fresca.fr](mailto:remi.allard@fresca.fr)**



**GODARD**  
SPECIALISTE  
DU FOIE GRAS



*Spécialiste de la Truffe*

## 35 ans de Passion Gastronomique

Créée en 1978 à Gourdon, par Alain et Michèle Godard, rejoints par leurs enfants en 1986, la Maison Godard - Chambon & Marrel porte haut les couleurs lotoises dans l'univers de la gastronomie. Spécialiste du foie gras et de la truffe, notre entreprise familiale a su judicieusement développer son activité dans le respect de la qualité et de l'authenticité.

Unie au service d'une passion épicurienne, elle élabore foies gras, spécialités à base de foie gras, confits, pâtés et plats cuisinés. Notre maison propose aussi une large gamme de truffes : fraîches, surgelées, en première cuisson et en conserves classiques.

*Contact : Pascal Godard - 05 65 41 03 97 - [pascal@foiegrasgodard.com](mailto:pascal@foiegrasgodard.com)*



**GARDER LE CAP** Notre philosophie est le respect : des hommes, des valeurs, des ressources et du travail bien fait. Perpétuer l'héritage d'un savoir-faire traditionnel et de valeurs familiales ancrées.

**HISTOIRE** Comme nous cumulons 150 ans d'expertise et de passion, nous nous sommes associés et avons créé HIODEE.

**PORTS DE PÊCHE** En direct de Port en Bessin, d'Audierne, de Le Guilvinec, de L'Île d'Yeu, de St Guénolé, ou de Sète, en moins de 12H, la pêche du jour arrive dans notre labo de Rungis. Depuis 4 générations, les Ets Rousselot (famille de l'un de nos associés) font pousser plus de 300T de Fines de Claire, sur le bassin de Marennes-Oléron.

**LABORATOIRE** Dès 21H, nos filteurs s'activent pour répondre à vos exigences. Tout au long de la nuit, notre directeur de laboratoire contrôle l'ensemble de ces opérations et vos spécificités clients.

**SERVICE SUR MESURE** Votre télévendeuse attirée vous conseille et répond à vos demandes personnalisées. 24H sur 24, 6 jours sur 7.

**ACTIVITE** Sur Paris, Île de France notre propre flotte vous livre du lundi au samedi. Chaque chauffeur assure toujours la même tournée et crée ainsi une relation CLIENT/CHAUFFEUR. Service de dépannage.

**NOTRE OBJECTIF** Faire accoster la pêche traditionnelle sur l'Île-de-France. Faire rencontrer les Patrons Marins Pêcheurs et les Chefs Cuisiniers.

*Contact : Jean-Claude Lespilette- Fernando Lucas - 01 75 66 20 03 - [contact@hiodee.fr](mailto:contact@hiodee.fr)*



Depuis 2007, HotelRestoVisio est le 1<sup>er</sup> producteur et diffuseur vidéo 100% restaurants et hôtels sur Internet. Aujourd'hui 5 000 établissements, dans plus de 200 villes de France, sont en ligne sur le site d'HotelRestoVisio.

**HotelRestoVisio en quelques chiffres :** 25 millions de vues + de 350 000 appels générés + d'1 million de couverts générés + 8% de chiffre d'affaires clients.

**Notre mission :** Être votre porte-parole vidéo sur le web auprès des millions d'internautes.

#### **HotelRestoVisio pour quels besoins ?**

A la recherche d'une solution de communication simple et efficace, vous souhaitez :  
Améliorer votre référencement et votre diffusion sur le Web / Affirmer votre image / Augmenter vos réservations / Augmenter de 8% VOTRE chiffre d'affaires en moyenne.

#### **La vidéo. Parce qu'en plus de développer votre image et votre visibilité, une vidéo, c'est :**

- 53 fois plus de chances d'apparaître en 1<sup>ère</sup> page de Google
- + 96% de taux d'ouverture d'un email
- 78% des internautes disent faire plus confiance en une vidéo qu'en tout autre support de communication sur internet

**Nos Produits. Pack vidéo & visibilité :** création, référencement & diffusion vidéo / Pack outils site web et site mobile : création de vos outils / Réalisation de vidéos et de reportages photos / Veille e-réputation / Module de réservation pour les restaurateurs.

*Contact : Valérie Milward - 06 09 44 36 61 - [valerie.glotin-milward@restovisio.com](mailto:valerie.glotin-milward@restovisio.com)*



JMO distribue la machine ECODYGER PRO en France L'ECODYGER PRO intervient dans la prévention et la réduction drastique des bio-déchets à la source.

Un gain économique jusqu'à 2000 kg/mois/machine de déchets en moins avec un traitement rapide (30 kg par cycle de 5 à 7 heures), permet de réduire de 70% à 90 % le poids et le volume des déchets de cuisine et de table, sans aucun additif chimique. ECODYGER PRO recycle aussi le plastique biodégradable ! (Assiettes, Couvert, Verres et service en papier).

La gestion des déchets organiques touchent toutes les structures et les services qui chaque jour préparent, produisent, fournissent et livrent de la nourriture aux Restaurants, Collectivités, Hôtels, Hôpitaux, Maisons de soins, Supermarchés, etc ...

ECODYGER, une marque Européenne au design italien.

*Contact : Cyril Benoit - 06 86 66 47 42 - [jmo.distrib@gmail.com](mailto:jmo.distrib@gmail.com)*







Cela fait plus d'un siècle que le cœur du Coq Saint-Honoré bat au rythme de celui de la capitale.

Il est devenu le fournisseur des tables parisiennes et françaises. Il a l'honneur de fournir les ministères, premières maisons de France.

Notre passion nous a conduits à rechercher et proposer le meilleur de la volaille française. Notre équipe, également composée d'artisans bouchers, travaille une gamme plus large de produits, de la blonde d'Aquitaine au bœuf de Galice, en passant par l'agnelait des pays d'Occitanie.

Nous avons le souci de satisfaire à la fois les particuliers et les professionnels de la restauration. C'est notre goût du partage et l'énergie que nous dépensons pour préserver l'essence de notre métier qui nous poussent à préparer avec le même soin des produits frais, travaillés sur mesure, pour les grandes et les petites cuisines. Nos éleveurs partenaires, sélectionnés selon des critères rigoureux, nous livrent quotidiennement ces produits rares qui donnent son caractère exceptionnel à notre tradition bouchère.

Ce que nous aimons, c'est le ballet qui recommence chaque jour, celui des commandes et des livraisons, que notre emplacement au cœur de Paris nous permet d'effectuer rapidement. Ce sont ces enchaînements réussis qui font notre atout : notre réactivité permet à nos clients d'exercer sereinement leur art.

Et quand vient la saison de la chasse, des bouchers passés maîtres dans la préparation du gibier rejoignent nos équipes, et les plus belles pièces issues des chasses françaises, qu'elles soient à plumes ou à poils, font l'objet d'un travail et d'un soin tout particuliers.

**Contact : Julien Bissonnet - 06 32 88 97 18 - [jb@coqsthonore.fr](mailto:jb@coqsthonore.fr)  
Charles Bissonnet - 06 71 66 10 22 - [cb@coqsthonore.fr](mailto:cb@coqsthonore.fr)**



### **"Créé en 1840 par eux et pour eux"**

Plus qu'une association de chefs, Les Cuisiniers de France, issue de la volonté d'une poignée d'hommes et d'une longue tradition d'entraide est régie par des valeurs fortes :

*La philanthropie avec l'aide aux cuisiniers sous toutes ses formes*

- Les jeunes avec le Foyer Léopold Mourier, qui leur permet d'accéder facilement à un logement sur Paris ou l'octroi de bourses.
- Le placement, activité originelle des Cuisiniers de France.
- La mutuelle qui permet d'accéder à une des garanties de complémentaire santé.

*Le conservatoire du patrimoine culinaire français*

- La bibliothèque qui comporte 1 700 ouvrages, dont certains très anciens, accessibles aux membres.
- Le parrainage du Prix littéraire de la Gastronomie "Antonin Carême" qui récompense chaque année le meilleur livre unissant la littérature à la gastronomie.
- Les articles de la Revue Culinaire, notamment les portraits de chefs de cuisine ou de pâtisseries qui vous présentent leurs parcours et savoir-faire.

*La transmission du savoir culinaire*

- L'International Cup de Cuisine, concours de haut niveau.
- La Revue Culinaire où les Chefs livrent quelques-unes de leurs recettes.

*La tradition de la fraternité des cuisiniers*

- Le déjeuner des disciples d'Antonin Carême qui allie la tradition de la haute gastronomie française et la convivialité.
- Le trophée de pétanque Jean-Baptiste Gireau, Challenge Raoul Gaïga, rendez-vous annuel de l'amitié et de la passion pour ce sport méridional.

**Contact : Pierre Miecaze - 01 42 61 52 75 - [mcf.miecaze@orange.fr](mailto:mcf.miecaze@orange.fr)**



La société MARINA SEA FOOD existante depuis 1975 s'est spécialisée jusqu'à aujourd'hui dans une gamme de produits traditionnelle.

Incontestablement, le caviar et le saumon fumé font partie des succès incontournables de notre gastronomie. Deux produits exceptionnels, nobles et délicats pour lesquels il faut savoir combiner exigence, expérience et qualité. MARINA SEA FOOD, c'est l'exigence de la qualité.

Importateur direct de matières premières en provenance des fjords de Norvège, MARINA SEA FOOD assure un contrôle quotidien quant à la fraîcheur de sa production et bénéficie, depuis 1995, de l'agrément de la Communauté Economique Européenne. A la recherche de produits d'exceptions à travers le monde, MARINA SEA FOOD développe depuis 1996 une gamme de produits de la mer surgelés de très grande qualité.

Fournisseur d'établissements de prestige, tel que Lenôtre, Potel & Chabot, Fauchon, des Hôtels Hilton, Méridien, Concorde, Grand Hotel, Inter-Continental, Lucien Barrière, des groupes ACCOR, ELIOR, SODEXO PRESTIGE, COSTE.

MARINA SEA FOOD se doit de satisfaire une clientèle exigeante

*Contact : Lionel Champeil - 06 61 69 04 04 - [marinasf@wanadoo.fr](mailto:marinasf@wanadoo.fr)*



La société MRNET dirigée par Jérôme Regnault est une filiale du groupe Cercle Vert.

Cette entreprise est spécialisée dans la distribution de produits d'hygiène, entretien, vaisselle et matériel de cuisine pour la restauration d'entreprise et la restauration commerciale.

En 2014, MRNET crée un département Art de la Table avec une gamme établie en partenariat avec les principaux fabricants de vaisselle. Un show room dédié à cette activité a été ouvert à l'Académie de Cuisine où nous organisons des visites sur rendez-vous afin de vous accompagner dans le choix de votre vaisselle.

Une équipe de commerciaux spécialisés est à la disposition des restaurateurs afin de leur présenter notre gamme de 6000 références.

*Contact : Dominique Sanchez - 06 10 78 59 05 - [dominique.sanchez@cerclevert.fr](mailto:dominique.sanchez@cerclevert.fr)*



Depuis plus de 20 ans, Vittel® préserve la pureté de sa source et la qualité de son eau grâce au programme Agrivair, un modèle agricole alternatif durable et reconnu\*, étendu sur un périmètre de plus de 10 000 hectares autour de sa source, au cœur des Vosges (agriculture "zéro pesticide", préservation de la biodiversité ...).

Grâce à la pureté de sa source unique située dans les Vosges, Vittel® jaillit d'une faille géologique et affiche une minéralité bien présente. Cette spécificité apporte à Vittel® un goût équilibré, apprécié des français, qui prépare le palais à la dégustation et accompagne parfaitement les saveurs de vos mets.

Enfin, l'eau minérale naturelle Vittel® est source de raffinement et de modernité pour votre établissement, à travers un parc de bouteilles renouvelé en 2013 et une identité qui évoque l'élégance et la vitalité à table.

Choisir Vittel®, c'est donc choisir une eau minérale naturelle de qualité largement plébiscitée par vos clients\*\*

\* Prix entreprise et environnement 2010/ Grand Prix ESSEC des Industries de consommation responsable en 2013

\*\* SAM- étude organoleptique oct 2009/U&A Louis Harris 2008

**Contact : Franck Steculorum - 06 61 37 16 23 - [Franck.Steculorum@waters.nestle.com](mailto:Franck.Steculorum@waters.nestle.com)**



Aux Domaines Paul Jaboulet Aîné, voilà bientôt deux siècles que priment la culture de la vigne, la préservation des sols et le respect du terroir.

Caroline Frey, qui a pris la tête des Domaines en 2006, ne conçoit pas son métier autrement. Dès son arrivée, elle développe une viticulture respectueuse de l'environnement – notamment grâce à l'introduction de techniques empruntées à l'agriculture biologique et biodynamique –, avec pour but de travailler des sols, des vignes et des vins vivants. L'excellence des cuvées Paul Jaboulet Aîné repose sur des fruits de très haute qualité, soigneusement sélectionnés, et sublimés par une vinification minutieuse et un élevage d'une grande finesse.

Car sur les plus belles appellations de la vallée du Rhône septentrionale, c'est dans l'expression la plus pure du terroir que naissent les grands vins, leur équilibre, leur complexité, leur longévité. Caroline Frey a placé au cœur de sa démarche, et à chaque étape de la vie de ses vins, l'exigence de la qualité ; et c'est ainsi qu'en moins de dix ans, elle a acquis aux Domaines Paul Jaboulet Aîné une réputation internationale remarquable.

**Contact : Charlotte Buisson Dackow - 06 84 32 81 75 - [c.buisson@jaboulet.com](mailto:c.buisson@jaboulet.com)**



Perrier-Jouët appartient à Martell Mumm Perrier-Jouët, filiale de prestige de Cognac et de Champagne du groupe Pernod Ricard, groupe co-leader des vins et spiritueux dans le monde.

La Maison Perrier-Jouët s'inscrit dans la plus pure tradition des grandes Maisons de Champagne avec des vignobles exceptionnels et se reconnaît à son style floral, ciselé et élégant.

Depuis sa collaboration en 1902 avec Emile Gallé, pionnier du mouvement Art Nouveau et à l'origine des anémones blanches qui ornent le flacon de la prestigieuse cuvée millésimée Belle Epoque, Perrier-Jouët a fait appel à des artistes reconnus ou émergents tels que Daniel Arsham, Noé Duhaufour-Lawrence, Studio Glithero, Simon Heijdens et plus récemment Tord Boontje ou Vik Muniz.

*Contact : Olivier Brun - 06 23 16 17 83 - [olivier.brun@pernod-ricard.com](mailto:olivier.brun@pernod-ricard.com)*



Sur le segment dynamique et diversifié de la CHF, LACTALIS Consommation Hors Foyer, filiale du GROUPE LACTALIS, est soucieuse de répondre rapidement aux besoins des professionnels de la restauration (commerciale chaînée ou indépendante, collective), de la boulangerie-pâtisserie et des industries agro-alimentaires.

En s'appuyant sur le savoir-faire industriel de la société laitière de Pontivy et de ses 64 autres sites en France, LACTALIS Consommation Hors Foyer couvre l'ensemble des produits laitiers à destination directe des convives et des produits mis en oeuvre par les professionnels de la restauration et de la boulangerie-pâtisserie (principales marques : Président Professionnel et Galbani) : Crèmes fraîches et UHT, Aides culinaires, Fromages portions, Fromages ingrédient, Beurres, Ultra frais, Laits liquides ou en poudre.

À l'écoute des professionnels, LACTALIS Consommation Hors Foyer vous propose des gammes de produits, des conditionnements et des outils de communication adaptés aux besoins de la restauration. Hygiène et sécurité : des conditionnements sûrs et pratiques. Variété et goût : une palette de goûts et de saveurs. Nutrition : des produits adaptés et des fiches pour vous aider à composer vos menus, un service nutrition à votre écoute.

LACTALIS Consommation Hors Foyer dispose d'une force de vente proche de vous. 2 équipes commerciales nationales pour vous apporter un service de qualité :  
1 équipe Réseau CHD - 1 équipe Réseau B to B.

*Contact : Serge-Xavier Paulin - 06 24 53 03 37 - [serge-xavier.paulin@lactalis.fr](mailto:serge-xavier.paulin@lactalis.fr)*



Constructeur automobile depuis 1898, le Groupe Renault est une entreprise internationale qui réunit plus de 117 000 collaborateurs à travers le monde. Le Groupe Renault a vendu 2,7 millions de véhicules au cours de l'année 2014 dans près de 130 pays dont plus d'un demi-million sur le sol français.

Fort de ces résultats, Renault accélère encore en 2015 avec quatre nouveaux lancements de véhicules. Le Nouveau Renault Espace, véritable fer de lance haut de gamme et le Renault Kadjar, nouvel SUV de la marque, rythment le premier semestre du constructeur français. C'est par la suite deux produits phares qui verront le jour avec le lancement d'une nouvelle berline compacte suivi d'une nouvelle berline familiale.

Renault se démarque également de ses concurrents à travers ses Véhicules Utilitaires, marché dont il est le leader européen depuis plus de 20 ans. L'enseigne Renault PRO+, label regroupant plus de 100 points de vente dans l'hexagone, garantit le maintien de standards sur-mesure liés à l'activité professionnelle et illustre le savoir-faire de la marque sur le secteur des ventes aux Entreprises.

Contact : Cédric SCHULTZ 01 49 84 62 20 [www.renault.com](http://www.renault.com)



Ricard, c'est le délicieux mélange entre huile essentielle d'anis étoilé de Chine, réglisse des confins du Moyen-Orient et une sélection secrète de plantes aromatiques de Provence.

Une boisson désaltérante d'une grande fraîcheur qui appelle à de nombreuses autres combinaisons surprenantes de saveurs...

"J'engage mon nom, car je suis sûr de la grande qualité de mon pastis et je suis fier de son goût unique".

Paul Ricard

Contact : Patrick Decriaud - 01 44 43 98 98 - [Patrick.Decriaud@ricard.fr](mailto:Patrick.Decriaud@ricard.fr)



Monsieur Luc Roussel fort d'une expérience de plus de 30 ans, a créé "LES ETABLISSEMENTS ROUSSEL" en 1999.

La société est spécialiste dans la distribution, l'installation et la maintenance des matériels de cuisine professionnels.

Nous vous apportons tout notre savoir faire professionnel, tant au niveau de la création d'une nouvelle cuisine que dans le renouvellement de votre matériel le plus adapté à vos besoins et budgets. Nous sommes partenaires avec des grandes marques : FRIMA, GRANULDISK et DITO SAMA ELECTROLUX entre autres, nous permettant d'être toujours informés et formés aux dernières évolutions techniques.

Notre sérieux et réactivité font que nous avons la confiance de nombreux clients comme la ville de Paris, des laboratoires pharmaceutiques, hôpitaux, maisons de retraite, des restaurants inter-entreprise RIE, des sociétés de restauration : ANSAMBLE, AVENANCE, ELIOR, SODEXO...

Contact : Luc Roussel - 01 39 98 99 80 - [luc.rousseau-etsroussel@orange.fr](mailto:luc.rousseau-etsroussel@orange.fr)



SAFARI-PROD et CHASSE TRADITION sont les professionnels du safari et de la chasse traditionnelle en France et à l'étranger.

Connu internationalement et présent sur tous les continents, Nous sommes heureux de vous proposer notre espace sur ce magnifique site afin de vous présenter, nos activités, et destinations, Pologne Biélorussie, Kamchatka, Zimbabwe, Namibie, Burkina-Faso, Sénégal, Argentine, Québec, Canada et bien sur la France avec nos territoires de chasse grand et petit gibier en Sologne.

**Chasse devant soit :** "faisans perdreaux et divers", au poste la palombe, à l'affut le sanglier, en battue de 12 à 18 fusils et nos belle ligne de 8 à 12 fusils au poste un devis personnalisés vous sera fait sur demande.

Contact : Gérard Bodin - 06 47 67 13 05 - [gerard.bodin41@gmail.com](mailto:gerard.bodin41@gmail.com)  
François-Xavier Bodin - 06 16 36 10 10 - [chasse.tradition.fx@gmail.com](mailto:chasse.tradition.fx@gmail.com)



Staub, le goût de l'excellence !

Depuis la création de ses premières cocottes en 1974, Staub n'a qu'une ambition : atteindre la perfection. Nous dessinons et concevons des articles de cuisine haut de gamme qui allient tradition et modernité, savoir-faire ancestral et technologie d'avant-garde.

Ce n'est pas un hasard si Staub est devenue une marque de référence en France comme à l'international. Véritable caution de qualité irréprochable, nos produits sont plébiscités par les plus grands chefs à travers le monde, dont Paul Bocuse, qui les utilise au quotidien en cuisine et sur les tables de leurs restaurants prestigieux.

Parfaits mariages de beauté et de fonctionnalité, les produits Staub s'adressent aussi bien aux cordons bleus qu'aux débutants curieux de découvrir le plaisir et les bienfaits d'une cuisine saine et savoureuse.

Contact : Emmanuel Dubs - 01 40 05 69 31 - [e.dubs@zwilling.fr](mailto:e.dubs@zwilling.fr)



L'histoire du Grand Chocolat commence en 1922, avec la création de la Chocolaterie du Vivarais à Tain l'Hermitage, en Ardèche, par un pâtissier du nom d'Albéric Guironnet. C'est en 1947 que la marque Valrhona voit le jour. Elle construit sa renommée sur le respect de la tradition, la maîtrise totale de la qualité de ses produits et son engagement auprès des artisans.

À partir de 1984, Valrhona fait également la conquête des gourmets grâce à ses créations gourmandes. Depuis les années 90, l'entreprise renforce son offre auprès des professionnels de la gastronomie en les accompagnant de plus en plus loin dans leurs demandes spécifiques grâce à des produits et des services exclusifs.

Aujourd'hui, avec une production toujours centralisée à Tain l'Hermitage et un rayonnement international porté par l'innovation, l'activité de Valrhona est répartie dans 73 pays pour 13 000 clients avec lesquels la marque entretient une relation privilégiée qui fait sa différence.

L'histoire de Valrhona est en fait une longue histoire de Goût, écrite par les hommes et les femmes de l'entreprise. Développant leur expertise en Cacaos Fins, Maîtrise du Goût, Création Pâtissière et connaissance des Réseaux Gastronomiques, ils en ont fait les points clés de la "success story" Valrhona.

Contact : Grégoire Bosquet - 01 39 24 60 69 - [gregoire.bosquet@valrhona.fr](mailto:gregoire.bosquet@valrhona.fr)



Fort de leurs expériences, ses fondateurs étant tous issus de familles évoluant depuis **plusieurs générations** dans la filière, ont en commun **la passion des fruits et légumes gustatifs**, de saison.

Ses créateurs se sont donnés comme ambition de vous offrir une prestation unique liant **des produits d'exception à l'excellence du service**, 7J/7, 24H/24.

*Petits producteurs locaux* : Fort de son passé producteur maraîcher, notre entreprise travaille avec des producteurs locaux. Ainsi, nos acheteurs sont en relation avec des sources d'approvisionnements locales et privilégient les fruits et légumes locaux et de saison.

*Chasseur de saveurs* : Notre chasseur de saveurs recherche constamment **la nouveauté, goût et sélectionne** tous les matins **les meilleurs produits** de nos régions, ou provenant d'autres horizons.

**Notre objectif commun** : Une disponibilité de chaque instant pour **vous assurer un service sur mesure**.

**Notre mission** : Toute l'équipe du Verger Etoilé a pour mission de vous faire découvrir de nouvelles **expériences gustatives** et enrichir **votre carte** au fil **des saisons** grâce à des fruits et légumes d'exception.

**Votre cuisine notre priorité, nos produits votre qualité.**

Contact : 01 75 66 20 01 - [contact@verger-etoile.fr](mailto:contact@verger-etoile.fr)



## Nous remercions nos Partenaires fleuristes et grossistes de nous avoir offert une magnifique décoration florale



Pour concevoir chaque moment de la vie comme un évènement exceptionnel... !

Depuis 2006, du lundi au samedi, notre équipe vous accueille au pavillon des fleurs C1 à Rungis de 4h à 11h.

Avec des arrivages quotidiens, une sélection du meilleur de la production nationale et mondiale nous sommes à même de répondre à toutes vos demandes.

**Contact : Jérôme OLIVIER - 06 69 39 29 27 - [olivier.concept@orange.fr](mailto:olivier.concept@orange.fr)**



Baeten, toujours à la pointe des nouveautés du monde végétal depuis 1959...

Avec un sourcing local, national, international et des arrivages quotidiens, de la plante d'intérieur à la plante d'extérieur verte ou fleurie, nous pouvons répondre à toutes vos demandes au fil des saisons...

Nouveau !!! Découvrez notre nouvelle gamme de produits français "Fleurs de France".

**Contact : Elodie Baeten - 06 87 69 55 81 - [elodie.baeten@yahoo.fr](mailto:elodie.baeten@yahoo.fr)**



Du bonheur au quotidien... !

Du lundi au samedi, les équipes CONCEPT+ vous accueillent au pavillon des fleurs C1 à Rungis de 4h à 11h, pour vous proposer toute l'année un choix adapté de fleurs et feuillages, dans un standard de qualité et de longévité éprouvé.

Depuis 2006, CONCEPT+ sélectionne quotidiennement les meilleurs produits issus de l'agriculture responsable pour sa clientèle professionnelle.

**Contact : Laurent VERRECCHIA - 06 03 84 45 74 - [verrechia.concept@orange.fr](mailto:verrechia.concept@orange.fr)**



Toutes les fleurs, toutes les plantes, tous les accessoires pour sublimer les arts de la table.

**Contact : [contact@lecomptoir.com](mailto:contact@lecomptoir.com) - [info@fleurassistance.com](mailto:info@fleurassistance.com) - [info@plantassistance.com](mailto:info@plantassistance.com)**

## Avec l'aimable participation de



Depuis plus de 10 ans maintenant, le journal mensuel "Le Fort des Halles" distille chaque mois l'actualité du Marché de Rungis.

Cette publication de 48 pages permet, chaque mois, de communiquer auprès des Grossistes, Artisans des Métiers de Bouche, Fédérations Professionnelles, mais également Fournisseurs et Prestataires de Services.

Il a pour vocation de valoriser les actions et les opérations du Marché.

Contact : [Thierry Bandrier](mailto:Thierry.Bandrier@orange.fr) - 06 88 25 10 80 - [tbarungis@gmail.com](mailto:tbarungis@gmail.com)



SOS Gazelles est une association dédiée aux enfants "éducation, sport et santé" qui fonctionne uniquement grâce à des bénévoles et à des événements tels que le TEE BREAK permettant de récolter des fonds et du matériel.

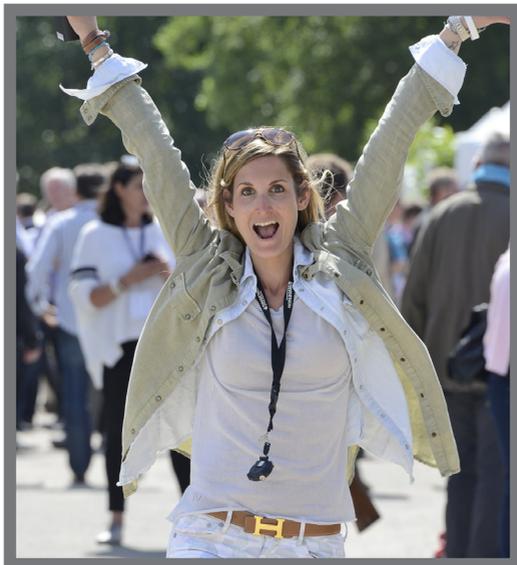
Auprès des 200 bénévoles, des centaines de sportifs de haut niveau sont mobilisés au sein de SOS Gazelles et prêtent non seulement leur image mais s'investissent aussi activement sur le terrain, encadrant les enfants et jeunes et offrant des lots.

Un réseau interactif de partenaires économique permet la pérennité de cette cause, le TEE BREAK existe depuis 23 ans, et a réuni :

- Plus de 1 000 champions
- Soutenu plus de 10 000 enfants
- Organisé plus de 100 événements

Sa vocation se déploie dans le monde entier et particulièrement en France et en Afrique.

Contact : [www.sosgazelles.com](http://www.sosgazelles.com) 06 81 61 02 76 ou [teebreak@orange.fr](mailto:teebreak@orange.fr)



**RETROUVEZ**  
les meilleurs moments  
de la journée  
[www.lassiettedor.fr](http://www.lassiettedor.fr)