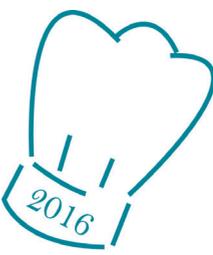


# GUIDE PARTENAIRES

---

l'Assiette  
d'Or



Mercedes-Benz Paris  
The best or nothing.



Tout d'abord un grand, merci à toutes et à tous d'être venus aussi nombreux pour cette nouvelle édition de l'Assiette d'Or, la 22<sup>ème</sup> !

Cet événement est le vôtre, il a été créé pour les Chefs, pour le monde de la Gastronomie. Votre présence est la récompense de nos efforts et le témoin de son succès.

Aussi, pour la première fois, nous avons demandé à Christophe Marguin - Chef du restaurant éponyme deux toques Gault&Millau, membre des Toques Blanches Lyonnaises, Président fondateur des Toques Blanches du Monde, promu au titre de Chevalier de la Légion d'Honneur - arrivé spécialement ce matin de la capitale de la Gastronomie, d'être le Président d'Honneur de l'Assiette d'Or.

Nous revenons avec plaisir dans ce magnifique Château de Janvry où la famille Reille et son équipe nous apportent leur soutien précieux à la bonne organisation de cette journée.

Tous, Partenaires anciens et nouveaux, sommes heureux de vous faire découvrir et déguster nos meilleurs produits. Nos collaborateurs mettent tout en œuvre pour que vous passiez le moment que vous attendez chaque année.

Passez une belle journée, amusez-vous, détendez-vous, disputez cette Assiette d'Or tant convoitée.

Encore une fois merci et longue vie à l'Assiette d'Or !

Votre dévoué,

André GREJON

*Fondateur de l'Assiette d'Or*

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'A. Grejon', written in a cursive style.



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 - [alemorvan@aktuel.fr](mailto:alemorvan@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.

*André Gréjon - 06 07 43 53 37 - [andre.grejon@alazard.biz](mailto:andre.grejon@alazard.biz) - Xavier LEVY 07 61 73 84 62 - [xavier.levy@alazard.biz](mailto:xavier.levy@alazard.biz)  
Alain CHETRIT 06 07 23 36 52 - [alain.chetrit@alazard.biz](mailto:alain.chetrit@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 Veauce - 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)**



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 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**



Calvisius est la marque phare du groupe Agro Ittica Lombarda, qui depuis 1976 s'est lancée dans l'élevage d'esturgeons en Italie, pour devenir en quelques années un acteur reconnu dans le monde du caviar de qualité.

Depuis toujours fournisseur des grandes maisons de caviar, de nombreuses compagnies aériennes, et des meilleurs chefs italiens étoilés (Enrico Crippa, Giovanni Santini, Massimo Bottura, Stefano Biaooco, Moreno Cedroni), l'entreprise aborde aujourd'hui directement le monde de la gastronomie en France, chez La Grande Epicerie de Paris, Mori Venise Bar et Les Gorges de Pennafort, ainsi que chez Elsa de Monaco et Medelys à Rungis. En effet, Calvisius sait que les chefs français sont particulièrement vigilants quant à la qualité des produits qu'ils utilisent, aux méthodes de production et à la traçabilité.

Or, travailler avec les caviars Calvisius, c'est s'assurer que les esturgeons sont élevés :

- dans le respect de l'animal et de son environnement (label Friend of the Sea, refus de l'hybridation),
- dans le respect du temps (respect du cycle naturel de chaque espèce pour l'extraction),
- dans le respect du produit (caviar malossol, très peu salé avec le célèbre Sel des Papes).

Calvisius, c'est surtout pour les chefs, la possibilité de choisir parmi 6 espèces d'esturgeons, toutes élevées en Lombardie dans les fermes aquacoles du groupe : Blanc (*A. transmontanus*), Sibérien (*A. baerii*), Russe (*A. osciètre*), Beluga (*Huso huso*), Adriatique (*A. naccarii*). C'est la possibilité de travailler de manière personnalisée grâce à DES caviars qui correspondent à chaque besoin en fonction des recettes (espèces, durée d'affinage...). Calvisius est plus qu'une marque pour amateurs de caviar, c'est une marque partenaire des chefs, choisie d'ailleurs par l'association des Bocuse d'Or Winners.

**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 1 500 clients livrés quotidiennement nous sommes en mesure de répondre au mieux aux demandes de nos clients.

L'Académie de cuisine ouverte depuis 3 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)**



C'est un privilège pour nous de vous présenter les programmes de nos journées de chasse que nous vous avons préparés afin de vous satisfaire tout au long de la nouvelle saison. Notre organisation est basée sur le concept de la satisfaction totale, afin que vous puissiez profiter pleinement de votre séjour seul ou avec vos amis.

Nous vous attendons sur notre domaine où nous vous assurons de tout mettre en œuvre pour vous satisfaire : la tranquillité des lieux, l'accueil, le biotope, la qualité du gibier, la convivialité, l'éthique de la chasse, vous permettront de passer des moments inoubliables. Vous pouvez venir chasser seul ou en groupe.

Nous pouvons organiser sur demande séminaire, chasse, pêche ou un événement original et atypique dont vos invités se souviendront.

J'espère bientôt avoir le plaisir de vous préparer un devis personnalisé selon votre souhait et de pouvoir vous accueillir sur notre territoire.

**Contact : François-Xavier Bodin - 06 16 36 10 10 - [chasse.tradition.fx@gmail.com](mailto:chasse.tradition.fx@gmail.com)**



Au Château de Berne, nous cultivons l'art de la vigne avec respect depuis 3 siècles. Nous partageons notre passion pour le vin et la Provence pour le plus grand plaisir de nos visiteurs.

Le Château de Berne s'étend sur près de 500 hectares, au cœur de la Provence. Entre garrigue et oliviers, les 118 hectares de vignes sont consacrés aux cépages Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cinsault, Carignan, Viognier, Merlot, Sémillon, Ugni-blanc, Rolle bénéficient d'un climat "continental" avec des amplitudes thermiques alternant journée chaude et nuit fraîche.

Attentifs aux besoins de la nature, nous produisons en agriculture raisonnée ; de ce fait notre terroir unique nous offre des vins à forte personnalité.

L'innovation est au cœur de notre philosophie, aux chais elle nous permet de produire des vins d'une grande intensité où pour nos habillages qui ne laissent personne indifférent.

**Contact : Sabine Germain - 06 09 68 58 63 - [hsgermain@wanadoo.fr](mailto:hsgermain@wanadoo.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.margnat@chateau-la-borie.fr](mailto:jerome.margnat@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)



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

La société est spécialisée dans la distribution, installation et maintenance des appareils de cuisines professionnelles.

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 plus adapté à vos besoins et budgets. Nous sommes partenaires avec des grandes marques telles que : RATIONAL, CAPIC, ROBOT-COUCPE, 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, les Laboratoires Pharmaceutiques, les Hôpitaux, Maisons de Retraite, Restaurants Inter-Entreprises (RIE), et des sociétés de Restaurations : AN-SAMBLE, AVENANCE, ELIOR, SODEXO.....

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



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 mérout, 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 Bon-duelle, gamme Daucy. En frites : Une offre complète avec 3 fournisseurs : Lutosia, 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)



## CHRISTOPHE MARGUIN, Président d'Honneur de l'Assiette d'Or 2016

Christophe Marguin est tombé dans la marmite de la cuisine française dès son plus jeune âge. Issu d'une lignée de cuisiniers, il perpétue, dans la maison familiale toute proche de Lyon, une cuisine classique, basée sur les produits du terroir, dynamisée par de savoureuses touches de créativité.

Plus soucieux de durer que de céder aux effets de mode, le chef, couronné de deux toques au Gault&Millau, reste attentif à une certaine idée de la cuisine. Très attaché à l'histoire de sa région, il travaille à sublimer les produits locaux. « Il y a deux plats que nous avons depuis toujours à la carte : la volaille de Bresse à la crème et les grenouilles sautées au beurre et fines herbes. Ils représentent notre signature culinaire. »

Passionné par la gastronomie, le chef collectionne les menus historiques de grands repas présidentiels, royaux ou autres, ainsi que les livres culinaires.

Comme autre trophée, il collectionne les vestes des plus grands représentants de la cuisine française, notamment celle de Mr Paul Bocuse. Comme il se plaît à le répéter « *la veste de cuisine d'un chef, c'est son habit de lumière, alors quand il la transmet, il transmet une partie de son aura...* »

Connu et reconnu comme fervent défenseur de la cuisine française et de ses valeurs, Christophe Marguin a, durant de nombreuses années, présidé Les Toques Blanches Lyonnaises, une association qui regroupe notamment les plus grands chefs actuels dont Paul Bocuse, Anne-Sophie Pic, Georges Blanc...

Toujours soucieux de transmettre l'art culinaire français au-delà des frontières, Christophe Marguin est également le président fondateur des Toques Blanches du Monde, une association née il y a 5 ans, fédérant plus de 6 000 chefs à travers la planète.

Promu au titre de Chevalier de La légion d'Honneur en 2012, le chef des Échets affiche également une liste impressionnante de prix et titres très convoités dans le monde de la cuisine.



**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 41 73 23 70 - [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)



Gérard BODIN à crée Hunting-Timesquare SA basé en suisse et met donc un point d'honneur à ce que votre loisir préféré devienne l'aboutissement de votre passion...

Ayant commencé par l'organisation de chasse en France "La Sologne" avec de très bons résultats (médaillon de l'organisation de la chasse en France décerné par "Club Chasse International à la mairie du 15<sup>ème</sup> Paris". Membre créateur de l'association de la chasse et pêche à l'assemblée national et au Sénat (AMFPCPS), Gérard BODIN à su, à travers sa passion de la chasse faire des programmes de chasse dans le monde.

À la recherche de la perfection en matière d'organisation, d'originalité et de découvertes de nouvelles contrées, il a créé, au fil des années, une structure sans faille s'adaptant aux demandes des chasseurs les plus exigeants. D'une spectaculaire battue royale en Sologne, chasses à l'ibex au Kirghizistan, "Hunting-Timesquare" s'évertue depuis de nombreuses années à tout mettre en œuvre pour favoriser et recréer les conditions et ambiances de vraies chasses... Savoir-faire et respect des traditions locales feront de votre séjour une réussite.

"Hunting-Timesquare" vous offre un choix de destinations et de gibiers, qui ne cesseront de vous ravir et de vous surprendre.

"Hunting-Timesquare" est donc à votre disposition pour combler vos envies et vous donner satisfaction. Une chasse sur-mesure, sportive et conviviale, à vivre seul, ou entre amis, pour des émotions intenses et inoubliables !

La chasse dont vous rêviez...

**Contact :** Gérard Bodin - 06 47 67 13 05 - [timesquare.gb@gmail.com](mailto:timesquare.gb@gmail.com)



JMO Distribue la machine Ecodyger Pro en France.

L'Ecodyger pro traite rapidement les déchets 35 kg/cycle de 5 à 7 H et d'autre part, réduit de 70 à 90 % le poids et le volume des déchets de cuisine (préparation, retour d'assiette) et ceux sans aucun additifs.

Cette machine recycle également le plastique biodégradable et compostable. (assiette, couvert, verres et service en papier).

La gestion des déchets organiques touche toutes les structures et les services qui chaque jours préparent, produisent, fournissent et livrent de la nourriture aux collectivités, hôtels, hôpitaux, maisons de retraite, supermarchés, etc ...)

Ecodyger est une machine 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 conduit 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.

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 Gaiga, 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)**

Mercedes-Benz Paris  
The best or nothing.



Mercedes-Benz Paris filiale de Mercedes-Benz France regroupe aujourd'hui 10 établissements répartis sur Paris et dans l'ouest parisien avec 6 sites réparateurs agréés.

Le design et les technologies de nos véhicules ont profondément évolué depuis 2012 afin de correspondre au mieux aux attentes de nos clients.

Aujourd'hui Mercedes-Benz propose une large gamme de véhicules valorisants et qui a pour vocation de proposer un plaisir de conduite unique.

Allant de la Classe A au mythique Classe G, Mercedes-Benz Paris vous propose plus de 1000 véhicules neufs et d'occasion disponibles immédiatement répondant à vos besoins.

Mercedes-Benz Paris vous assure également des solutions Business qui répondent aux attentes spécifiques de votre Entreprise et qui valorisent vos besoins à travers une offre sur-mesure.

Deux numéros et une adresse mail sont à votre disposition pour accéder à l'offre de tous nos sites en 1 appel - clic :

**Contact : Service Commercial - 01 85 76 21 53 - Rendez-vous Atelier - 01 49 10 54 8 - [paris.mercedes@daimler.com](mailto:paris.mercedes@daimler.com)**



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)**



Nespresso Business Solutions est une prestation café complète et modulable :

- des machines alliant design et technologie de pointe
- 11 Grands Crus sélectionnés parmi les meilleurs cafés au monde et des services sur mesure et adaptés aux exigences du monde professionnel de la restauration et de l'hôtellerie.

Contact : Benjamin Herdalot - 06 61 28 84 60 - [benjamin.herdalot@nespresso.com](mailto:benjamin.herdalot@nespresso.com)



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 plébiscité 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 : Maxime Paillet - 06 61 37 17 03 - [maxime.paillet@waters.nestle.com](mailto:maxime.paillet@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 ingrédients, 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 : Karym Mellouk - 06 10 89 50 01 - [karym.mellouk@lactalis.fr](mailto:karym.mellouk@lactalis.fr)



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)



Rougié créateur de produits d'exception...

Issue d'une grande saga familiale initiée en 1875, Rougié est depuis les années 1950 l'emblème du bon goût français dans le monde. Surgelés, frais ou transformés, ses Foies Gras et ses produits sont appréciés sur les meilleures tables. Partenaire privilégié de la créativité des chefs, Rougié est la marque préférée dans le secteur de la restauration.

Rougié se jette à l'eau...

Rougié a lancé en 2012 son Homard Bleu Cru Décortiqué à froid, Surgelé, immédiatement primé au Grand Prix Innovation du SIRHA 2013, un produit éminemment technique, éminemment savoureux !

Contact : Catherine Dalmasso - 06 85 76 79 02 - [catherine.dalmasso@euralis.com](mailto:catherine.dalmasso@euralis.com)



**Des technologies intelligentes et une qualité convaincante au service de marques innovantes.**

Le groupe Zwilling Staub France fait l'unanimité chez les passionnés de cuisine et les gourmets avec un positionnement haut de gamme, des marques – Zwilling, Staub, Demeyere qui offrent un vaste choix de produits d'excellence, dans les univers de la coutellerie et de la cuisson.

Alliant 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. Au fil des années, Staub et les Chefs ont su établir un lien fort, une alliance autour d'une même passion : l'art de faire plaisir et de surprendre en créant du bonheur à partager.

Véritable caution de qualité irréprochable, les produits Staub sont aujourd'hui dans toutes les cuisines jusqu'aux tables des plus grands chefs à travers le monde.

Contact : Marie-Laure Hervé - 01 40 05 69 48 - 06 73 84 05 79 - [ml.herve@zwilling.fr](mailto:ml.herve@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 : Stéphanie Monange - 06 27 02 79 95 - [commercial@laurance-primeurs.fr](mailto:commercial@laurance-primeurs.fr)

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



**GREEN** concept

Du bonheur au quotidien... !

Du lundi au samedi, Green Concept vous accueille 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.

Green Concept sélectionne quotidiennement les meilleurs produits issus de l'agriculture responsable pour sa clientèle professionnelle.

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



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

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...

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



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 - 06 88 25 10 80 - [tbarungis@gmail.com](mailto:tbarungis@gmail.com)

[www.lassiettedor.fr](http://www.lassiettedor.fr)



Renseignements

Andréa Gréjon - 06 89 79 24 16 - [andiesfactoryevent@gmail.com](mailto:andiesfactoryevent@gmail.com)