



l'Assiette d'Or



GUIDE PARTENAIRES

Château de Janvry - 19 juin 2017



Mercedes-Benz Paris
The best or nothing.





Bienvenue à tous !

Et oui, voilà la 23^{ème} Édition de l'Assiette d'Or!

Merci à toutes et à tous d'être venus aussi nombreux.

J'ai créé cet événement pour vous, pour vous recevoir et vous faire passer une journée inoubliable avec tous nos Partenaires.

La famille Reille et l'équipe du Château de Janvry sont formidables et de vrais appuis sur lesquels nous pouvons compter.

Cette année, j'ai demandé à mon Ami Jean-Jacques Massé, Meilleur Ouvrier de France Cuisine 97, d'être le Président d'Honneur de l'Assiette d'Or à mes côtés pour récompenser les Meilleurs.

Tous les partenaires sont heureux de vous accueillir chaque année dans ce cadre merveilleux pour cette Fête qui est devenue cette Journée.

Cette Fête que vous attendez et pour laquelle nous mettons tout en œuvre pour qu'elle soit à la hauteur de vos exigences.

Amusez-vous, détendez-vous!

Et peut-être, est-ce vous qui remporterez cette Année, ce Trophée tant convoité.

Longue Vie à l'Assiette d'Or!

Bonne Chaire et large Soif!

André Gréjon
Fondateur de l'Assiette d'Or.



ÉDITO

Pour cette 23^{ème} édition, Jean-Jacques Massé est le Président d'Honneur de l'Assiette d'Or.

Petit-fils d'une famille de restaurateurs hôteliers dans le Finistère, Jean-Jacques Massé a travaillé dans les plus grandes maisons parisiennes, Le Ciel de Paris, Mariott Hotel, Hotel Concorde La Fayette ou La Grande Épicerie de Paris mais aussi en Afrique pour la chaîne internationale Sofitel.

Passionné par son métier, Jean-Jacques Massé se distingue en 1997 en obtenant le titre de Meilleur Ouvrier de France Cuisine.

Aujourd'hui, fort de ses expériences dans la gastronomie, l'industrie agroalimentaire et la grande distribution, Jean-Jacques Massé rejoint les équipes de Recherche et Développement du groupe Le Duff.

Félicitations Jean-Jacques pour votre brillante carrière et merci d'avoir accepté cette brillante mission, délicate d'être à nos côtés pour représenter tous les invités et décerner pour la première fois un Trophée d'Honneur.





AKTUEL

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



ALAZARD

Nous sommes installés sur le M.I.N. de Rungis, le plus important Marché alimentaire du Monde, depuis sa création en 1969.

Cette implantation nous impose pour exercer notre métier, distributeur de produits laitiers, avicoles et fromages affinés auxquels viennent s'ajouter tous les produits du marché, d'être performants. Les prises de commandes précises et détaillées grâce à notre site marchand génèrent un gain de temps énorme et permettent une plus grande réactivité. L'organisation de

nos tournées (250 clients livrés chaque jour) par la géolocalisation améliore considérablement le respect des horaires de livraison imposés.

Les ventes aux Prix du marché des produits frais de qualité labellisée, AOP, bio, fermière ou de production raisonnée Bleu-Blanc-Cœur en garantissant le service font notre réputation.

Nos clients fidèles nous imposent comme des acteurs des Mondes de la Gastronomie et de la Bistronomie et sont nos meilleurs prescripteurs pour notre développement.

Contact : André Gréjon • 06 07 43 53 37 • andre.grejon@alazard.biz



AU BON LOUIS

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 toucher 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



BERETTA

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



LES BOUCHERIES NIVERNAISES

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 sont « des vendeurs de viande », 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.

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



CALVISIUS

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 Biaocco, Moreno Cedroni), l'entreprise aborde aujourd'hui directement le monde de la gastronomie en France, chez La Grande Épicerie 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. Oscietre), 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



CERCLE VERT PRESTIGE

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 Île-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 1500 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 tous les jours des démonstrations et tests produits avec nos clients. Retrouvez de plus amples informations sur notre site internet : www.cerclevert.fr

Contact : Dominique Sanchez • 06 10 78 59 05 • dominique.sanchez@cerclevert.fr



by **BOUCHERIES NIVERNAISES**
FOURNISSEUR DES GRANDS HÔTELS & RESTAURANTS DEPUIS 1954



CHASSE TRADITION

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 seul ou en groupe.

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

Contact : François-Xavier Bodin • 06 16 36 10 10 • chasse.tradition.fx@gmail.com



CHÂTEAU DE BERNE

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 chaix 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

CHEDEVILLE

PARIS



Fondée en 1919, la Société Chédeville souhaite faire partager à tous ses clients son attachement à la gastronomie française et au terroir, partie intégrante de notre patrimoine et culture.

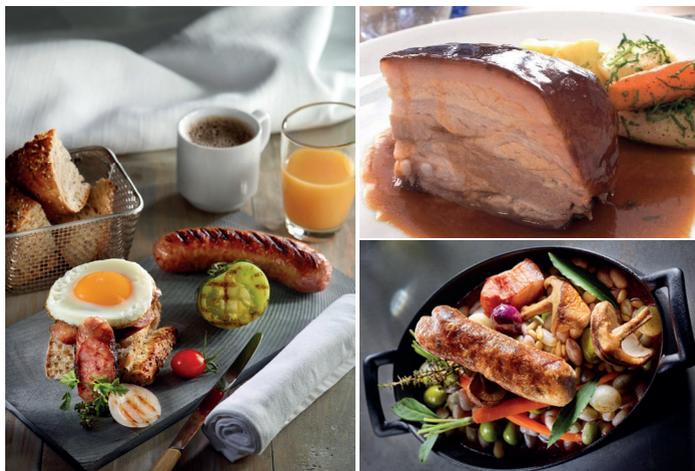
Depuis 2007, l'entreprise fait partie du Groupe Popy, présidé par Laurent Jolivet et leader français de l'andouillette vendue principalement en restauration.

En 2016 l'atelier de Chédeville déménage à Courcouronnes et accueille Mr Bernard Leprince, Chef de cuisine renommé et MOF en tant que Directeur du Service Recherche et Développement. Les produits y sont élaborés par du personnel qualifié et expérimenté (nombreux sont les opérateurs de plus de 15 ans d'ancienneté).

Fournisseur des tables parisiennes, la Maison Chédeville fabrique de la charcuterie de qualité artisanale et fournit les restaurants et hôtels avec ses jambons, saucisses, boudins, pâtés croutes et terrines. Elle distribue également les andouilles et andouillettes du Groupe Popy, notamment la fameuse andouillette SA Duval et une andouille de Guéméné d'exception.

Son savoir-faire et la qualité de ses produits en font encore aujourd'hui un partenaire privilégié du milieu exigeant de la restauration parisienne.

A cet égard Chédeville est activement impliqué dans le milieu associatif des chefs et membre actif des Toques Blanches Internationales, de la Mutuelle des Cuisiniers, du Club Gastronomique Prosper Montagné, du Collège Culinaire de France et de l'Académie Culinaire de France.



CHEDEVILLE

9 rue Jean Mermoz – ZA Saint Guenault – 91080 COURCOURONNES – Tél 01 64 97 41 41 – Fax : 01 64 97 41 42





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 présents 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



ÉTABLISSEMENTS ROUSSEL

Monsieur Luc ROUSSEL, fort d'une expérience de plus de 30 ans, a créé les « ÉTABLISSEMENTS 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-COUPÉ, 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 : ANSAMBLE, AVENANCE, ELIOR, SODEXO...

Contact : Luc Roussel • 01 39 98 99 80 • luc.rousset-etsroussel@orange.fr



FRESCA

FRESCA

FRESCA est un distributeur de produits agroalimentaires frais et surgelés créé en 1958. En 2016, FRESCA intègre le groupe DS Restauration.

Notre clientèle est exclusivement constituée de professionnels de la restauration : Restauration collective et restauration commerciale. FRESCA dessert toute l'île de France et Paris intra-muros.

Savoir-Faire : À l'écoute de nos clients depuis plus de 57 ans, nous assurons un service de qualité avec toujours la même passion. Notre certification (obtenue en Mars 2006) : ISO 9001-version 2008 permet d'une part de répondre à cette attente client et d'autre part d'améliorer le fonctionnement et la performance des processus de l'entreprise.

Avec plus de 2500 produits, nous nous plaçons en véritable leader sur le

marché de la Restauration Collective et des métiers de bouche. La présentation de catalogues de qualité permet à nos clients d'identifier rapidement les produits les plus adaptés à leur activité.

Qualité : Nos produits sont innovants et de tradition, faciles à mettre en œuvre, de grande qualité technique et gustative adaptés à tous les styles de restauration.

Logistique : En fin d'année 2016, tout le parc de camion, 30 au total, a été remplacé par des camions bi-températures neufs. Les véhicules sont de Norme EURO 6 dernières générations et nous permettent de livrer nos clients en produits frais et surgelés en une seule livraison.

Notre entreprise se caractérise par son dynamisme, son innovation permanente, sa qualité de service, ses capacités d'adaptation et de souplesse et sa volonté de croissance.

Contact : Evaristo André - 06 34 52 09 72 • evariste.andre@fresca.fr

HALLES MANDAR

Depuis 1973, l'entreprise familiale, les Halles Mandar, s'est imposée sur le marché des fruits, légumes et herbes aromatiques fraîches auprès des Chefs étoilés et de la haute gastronomie.

Aujourd'hui nos savoir-faire reposent sur 4 métiers :

- **L'Expertise en Fruits et Légumes** : le sourcing, la qualité haut de gamme, le service à la restauration.
- **La production d'herbes aromatiques fraîches** : site de production hydroponique, recherche et développement à 100 km de Paris.
- **Le E-commerce** : leader dans la préparation des colis internet pour les acteurs majeurs du web.
- **Les Condiments** : second metteur en marché français en ail, oignon et échalote.

Contact : Serge Faruch, Directeur Marketing • serge.faruch@mandar.fr • 06 64 49 94 80

HOTELRESTOVISIO

Depuis 2007, HotelRestoVisio est le 1^{er} 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 ?**
À 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^{ère} 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



HUNTING TIMESQUARE

Gérard BODIN a créé Hunting-Timesquare SA basé en Suisse. Ayant commencé par l'organisation de chasse en France « La Sologne » (médaillon de l'organisation de la chasse en France décerné par « Club Chasse International à la mairie du 15^{ème} Paris ». Membre créateur de l'association de la chasse et pêche à l'assemblée nationale 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 une structure sans faille s'adaptant aux demandes des chasseurs les plus exigeants. Hunting-Timesquare s'évertue depuis de nombreuses années à tout mettre en œuvre pour recréer les conditions et ambiances de vraies chasses... Savoir-faire et respect des traditions locales, un choix de destinations et de gibiers qui ne cesseront de vous ravir et de vous surprendre. 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

Château
LA BORIE

LES CUISINIERS DE FRANCE

« 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 1700 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 gastronomique 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 Mieczek • 01 42 61 52 75 • mcf.mieczek@orange.fr

La Cave de Rungis

La Cave de Rungis a été créée en 1988 par Antoine D'AGOSTINO, qui arpente les Halles de Paris depuis 1950 et ses amis les frères AUBERT, viticulteurs de père en fils dans le Bordelais depuis 1750 et propriétaires d'une douzaine de châteaux dont le Château La Couspaude, grand cru classé de Saint-Emilion, le Château Haut Gravet Saint Emilion grand cru et des châteaux en Montagne Saint-Emilion, Lalande de Pomerol, Côtes de Castillon...

En 2000, Antoine a repris seul la Cave de Rungis. À 14 ans, Antoine commence avec ses parents primeurs aux Halles de Paris sous les immenses structures métalliques des pavillons Baltard dans le centre de Paris. Quand Antoine évoque les Halles de Paris. Il se souvient que c'était physiquement très difficile mais malgré ces conditions, une atmosphère conviviale et de rève y régnait.

Depuis plus de 60 ans, Antoine exerce sa profession (sa passion) et se lève chaque jour à 3 heures du matin. Généreux et engagé, Antoine est très actif dans le domaine caritatif soutenant de nombreuses œuvres dont

l'association Lino Ventura et le Téléthon. Officier du Mérite agricole, il est aussi titulaire de la médaille de Vermeil de la Ville de Paris et membres de plusieurs confréries: la Tête de Veau d'Ussel et de Limoges, Compagnon du Beaujolais, Taste Vin du Clos Vougeot, du Clos Montmartre, Gastronomes Ambassadeur de Rungis...

Il organise chaque année le troisième jeudi de novembre une fête à l'occasion de l'arrivée du Beaujolais Nouveau. Un événement que ne ratait pas son « vieux copain » Henri Salvador.

De nombreuses personnalités sont devenues ses amis et aiment se retrouver à la Cave de Rungis pour y partager un « petit casse-croûte » en toute simplicité accompagné bien sûr d'un bon vin.w

Depuis 2013, Henri, son fils, l'a rejoint pour perpétuer cette belle aventure. Tous les produits vendus par la Cave de Rungis sont soigneusement sélectionnés par notre équipe d'expert afin de ne garder que le meilleur.

LE MIN DE RUNGIS

Aujourd'hui, avec ses 234 hectares, il est le plus grand marché de produits frais au monde. 1186 entreprises y sont présentes et 12000 salariés y travaillent. Sur le MIN, tout le monde connaît Antoine. C'est « l'homme le plus respecté de Rungis » confie-t-on au zinc du Saint-Hubert, le bistrot où grossistes et acheteurs se croisent au milieu de la nuit.

À l'origine, La Cave de Rungis vendait majoritairement des vins de Bordeaux. Sa superficie était de 340 m². Aujourd'hui, sa taille est de 1600 m². La gamme s'est largement développée et compte plus de 1500 références dont 33 marques de champagne et 200 références de spiritueux.



Contact : Antoine D'Agostino
06 08 84 37 83
lacavederungis@wanadoo.fr



La Cave de Rungis
Au cœur des halles depuis 1988



Mercedes-Benz Center

www.paris.mercedes.fr

01 44 05



344 Avenue Napoléon Bonaparte 92500 Rueil-Malmaison

05 79 22



LE COQ SAINT-HONORÉ

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.

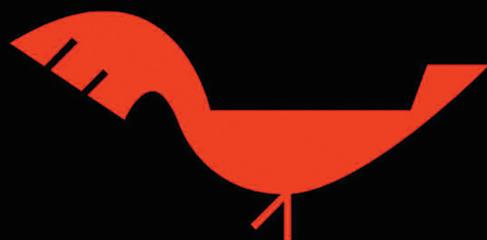
Nous avons le souci de satisfaire à la fois les particuliers et les professionnels de la restauration. C'est notre goût du partage et l'énergie que nous dépensons pour préserver l'essence de notre métier qui nous poussent à préparer avec le même soin des produits frais, travaillés sur mesure,

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.

*Julien Bissonnet • 06 32 88 97 18 • jb@coqsthonore.fr
Charles Bissonnet • 06 71 66 10 22 • cb@coqsthonore.fr*



Le Coq Saint-Honoré

PARIS

Volailles Gibiers Viandes

PRODUITS D'EXCEPTION

www.coqsthonore.fr - Tél. : 01 42 61 52 04 - 3, rue Gomboust - 75001 PARIS



MARINA SEA FOOD

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 Économique Européenne. À 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, COSTES... MARINA SEA FOOD se doit de satisfaire une clientèle exigeante.

Contact : Lionel Champeil • 06 61 69 04 04 • marinasf@wanadoo.fr

Mercedes-Benz Paris
The best or nothing.



MERCEDES-BENZ PARIS

Filiale de Mercedes-Benz France, Mercedes-Benz Paris 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.

Contact : Service Commercial • 01 85 76 21 53
Rendez-vous Atelier • 01 49 10 54 80 • paris.mercedes@daimler.com

RHINO GRILL

◆
Tournebroche

◆
Rôtisserie

◆
Grill



Cuisson Verticale
Multifonction
Feu de Bois

“ *On devient cuisinier, mais on naît rôtisseur*

Brillat-Savarin ”



RHINO GRILL
18 route de froidefontaine
90600 Grandvillars

+33 3 84 58 45 46
info@rhinogrill.fr
www.rhinogrill.fr



Disponible chez

Barbecue & Co
Cuisiner, partager, s'amuser



www.barbecue-co.com



MRNET

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



VITTEL®

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 : Maxime Paillet • 06 61 37 17 03 • maxime.paillet@waters.nestle.com



PERRIER-JOUËT

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 Époque, Perrier-Jouët a fait appel à des artistes reconnus ou émergents tels que Daniel Arsham, Noé Duchaufour-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



PRÉSIDENT

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 œuvre 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, Laites 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



RHINO GRILL

Il était une fois, deux frères qui dirigeaient une entreprise prospère nommée Citèle, où chacun était considéré un peu comme un membre de la famille. Mais vint en 2008 une noire période et le travail vint à manquer et les deux frères ne pouvaient se résoudre à se séparer de leurs collaborateurs aux mains d'or.

Ces précieuses compétences furent alors dédiées à la création de la rôtisserie idéale imaginée par le cadet, passionné de chasse, de bonne chair et doté du goût des belles choses : celle-ci

permettrait rôtir sagement ses gibiers même les plus gros, en préservant la dimension gustative et épicurienne de ses mets, tout en ravissant ses convives par son apparence à la fois robuste et distinguée.

C'est ainsi que naquit une gamme de rôtisseries multifonctions nommée « Rhino Grill », placée sous le signe de la gastronomie, de la robustesse et de la qualité, intrinsèquement liées à ses racines françaises fièrement revendiquées »

Contact : Emmanuelle Lacombe • 03 84 58 45 46 • marketing@rhinogrill.fr

Grand coup de Fouet

SUR LA CRÈME



PLUS PERFORMANTE EN FOISSONNEMENT

- **Un taux record de foisonnement : 3L***
3L de crème foisonnée obtenus pour 1L de crème Supérieure Gastronomique PRÉSIDENT Professionnel, mis en œuvre sur tous les types de matériel (dont Robot coupe, Kitchenaid, Alphamix, Sanomat ...)
- **Tenue aérée et ferme à 24h**
Une tenue de la crème foisonnée plus aérée avec une tenue renforcée.

* Tests effectués sous contrôle d'huissier



LA VALEUR SÛRE

EN CUISINE ET EN PÂTISSERIE
Excellente fonctionnalité en salé/sucré

- **Une texture** encore plus veloutée en sauces et cuissons longues
- **Un produit régulier** tout au long de l'année
- **Un goût délicat et frais**, excellent conducteur de saveurs

Fabriquée en Bretagne
dans la Laiterie de L'Hermitage.

ORIGINE FRANCE

De l'école aux étoiles, Président Professionnel accompagne les chefs

Plus d'idées recettes sur www.président-professionnel.fr





RICARD

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



ROUGIÉ

Rougié créateur de produits d'exception...

Rougié est une société Française fabricante de foie gras depuis plus de 140 ans. Les foies gras Rougié Frais, Surgelés, ou transformés, sont présents sur les plus grandes tables en France et à l'internationale. Rougié est une marque professionnelle partenaire privilégié de la créativité des chefs.

En 2012, Rougié élargit son offre en respectant les règles qui ont fait la

notoriété de ses produits à savoir la qualité, la régularité, la technicité et l'innovation avec le lancement du homard bleu décortiqué à froid immédiatement primé au grand prix de l'innovation du Sirha 2013.

En 2017 Rougié renouvelle la performance en lançant une gamme de fonds et de sauces professionnels, immédiatement adoptés par les chefs qui les ont essayés, cette dernière innovation est une nouvelle fois grand prix de l'innovation du dernier Sirha.

Contact : Catherine Dalmasso • 06 85 76 79 02 • catherine.dalmasso@euralis.com



SDV LES MARCHÉS DU MONDE

Se différencier, se démarquer : voilà pourquoi SDV a été inventé ! Créé en 1978, SDV les marchés du monde est depuis près de 40 ans le distributeur spécialiste des cuisines du monde en France. SDV, c'est le chasseur des tendances culinaires qui sélectionne, conçoit et distribue des produits en provenance des quatre coins du monde. SDV collabore étroitement avec des marques partenaires comme French's, Redhot, Heinz, Sweet Street (desserts typiques US), Lone Star (bière du Texas) et Mission (tortillas). Mais aussi avec des gammes propres avec nos marques Classic food of America (gamme US), Amigos (gamme Tex Mex) et Asian Select.

Avec plus de 800 références en épicerie, boissons et surgelé, SDV propose donc une offre toujours originale et innovante pour proposer des produits authentiques et tendances, de l'entrée jusqu'au dessert.

Avec un rythme de 100 nouveautés par an, nous sommes en perpétuelle veille pour dénicher les produits qui feront la différence sur votre offre de restauration et satisferont vos clients. Nous mettons d'ailleurs à disposition des fiches recettes (avec coût matière) ainsi que des supports d'aide à la vente pour vous accompagner au mieux et mettre en avant nos produits.

SDV livre près de 3500 clients, qu'ils soient en restauration commerciale ou collective. Le siège de la société se situe à Cognac et nous avons un Cash and Carry à Paris Bercy.

Société familiale depuis maintenant 3 générations, la démarche de SDV est d'être toujours prêt à répondre aux évolutions des métiers de la restauration, de plus en plus exigeants en services.

Contact : *Matthieu Chappuis* • 06 08 00 82 35 • matthieu.chappuis@sdvfrance.fr



STÉPHANIE BAYCHELIER

La bougie est un objet incontournable de la décoration tant à cause de l'objet, du parfum, de la flamme et de l'ambiance qu'ils génèrent. C'est ce qui m'a poussé, forte de mon expérience dans la décoration intérieure, à créer en 2015 ma propre marque, Stéphanie Baychelier

Mes bougies de cire haut de gamme sont Made in France, fabriquées à Grasse, capitale historique des parfums

prônant l'artisanat de luxe. Mes senteurs sont mises au point par des nez qui associent les différents parfums que je sélectionne.

Retrouvez mes bougies et diffuseurs en 10 fragrances et modèles uniques dans des ambiances boisées et poudrées d'ambre et de santal, ou plus poivrées grâce au pin, au cyprès ou au clou de girofle.

Contact : Stéphanie Baychelier • 06 19 03 16 72 • baychelier_staphanie@yahoo.fr



VALRHONA

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 13000 clients avec lesquels la marque entretient une relation privilégiée qui fait sa différence.

L'histoire de Valrhona est 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



YBERT

Plateforme de Mareyage créée, 1962, nous sommes situés sur le pôle logistique de l'agglomération rouennaise en Seine-Maritime. Ybert et Fils, entreprise familiale depuis 3 générations intervient en amont de la filière et assure la commercialisation d'une large gamme de produits de la mer.

Nos spécialités sont les coquilles Saint-Jacques (d'octobre à mai) et les produits côtiers tels que la sole, le turbot, le turbotin, la barbue, le bar, le rouget barbet, la raie, le cabillaud, le lieu jaune, le maquereau ou la daurade

grise. Notre clientèle est composée à 50 % de GMS, 30 % de restauration traditionnelle et 20 % de poissonniers, traiteurs et restauration collective.

En 2015, Ybert et Fils a décidé de faire partie des entreprises proposant une garantie de sécurité des aliments au-delà de la réglementation en s'engageant dans une démarche de certification ISO 22000. Ainsi, notre société s'inscrit dans une logique de sécurité, traçabilité et qualité de ses produits et fournisseurs.

Contact : Yann Dufouil • yann@ybert.fr

REMERCIEMENTS

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



Du bonheur au quotidien... !

Du lundi au samedi, **Green 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.

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

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 : Élodie Baeten • 06 87 69 55 81 • elodie.baeten@yahoo.fr

Le Comptoir des fleuristes, Fleur Assistance, Plant Assistance :

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

Contact : contact@lecomptoir.com
info@fleurassistance.com • 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:tbarungis@gmail.com) • 06 88 25 10 80 • tbarungis@gmail.com



« Depuis l'automne 2000, **Jours de Chasse**, à l'instar des magazines britanniques ou américains comme *Scottish Field*, *Shooting Gazette*, *Horses and Hounds*, *Country Life*, s'affiche comme une revue de prestige que l'on aura plaisir à conserver dans sa bibliothèque et à relire. »

Olivier Dassault



Kampuchea Balopp est une association française sous loi 1901 qui assiste les enfants démunis et/ou handicapés au Cambodge dans leur épanouissement et leur construction à travers le sport.

Notre objectif est d'utiliser le sport, et particulièrement le rugby, comme un outil d'éducation et d'intégration sociale. Nous souhaitons, grâce au rugby, offrir aux enfants un accès aux activités sportives mais aussi leur transmettre des valeurs telles que le respect, la tolérance, l'esprit d'équipe, le sens de la responsabilité, la confiance en soi et l'égalité des sexes...

Kampuchea Balopp a formé et emploie 5 éducateurs Khmers qui animent des activités sportives de manière hebdomadaire pour plus de 900 enfants venant de différentes ONG, écoles, orphelinats et centres.

Kampuchea Balopp est donc une association qui encourage le développement de la jeunesse à travers le sport. Donnez-leur un ballon, donnez-leur une chance, ils la saisiront !



La **Serge Betsen Academy** (SBA) est une association née d'une rencontre. La rencontre de Serge Betsen et de son pays d'origine, le Cameroun.

Depuis plus de 10 ans, la SBA a tendu la main à des centaines d'enfants tous vivants dans des conditions précaires. Que ce soit au Cameroun, au Cambodge, à Madagascar ou au Liberia, la SBA accueille, soigne, éduque et finance des projets pour aider des enfants démunis et leurs familles à se construire un avenir plus prometteur.

Aujourd'hui la SBA au Cameroun rassemble 500 enfants défavorisés, tous répartis dans 5 centres entre la capitale et 3 villages. Ainsi nous leur proposons des séances de soutien scolaire organisées et dirigées par des enseignants volontaires et des entraînements de rugby dispensés chaque semaine par des éducateurs. Enfin un dispensaire est régulièrement ouvert et des campagnes d'information et de prévention sont menées par des médecins des cliniques environnantes auprès des enfants et des parents. 500 enfants sont ainsi soutenus au quotidien.



CONVIVIALITÉ **CRÉATIVITÉ**
RÉACTIVITÉ **FLEXIBILITÉ**
EFFICACITÉ **GÉNÉROSITÉ** **CRÉATIVITÉ**
FLEXIBILITÉ **EFFICACITÉ**
RÉACTIVITÉ **CONVIVIALITÉ**
GÉNÉROSITÉ



Divali

Agence de communication

Diffuser des idées et apporter un autre éclairage à vos besoins

01 47 15 03 33 • jerome.g@divali.fr



l'Assiette d'Or



WWW.LASSIETTEDOR.FR



Mercedes-Benz Paris
The best or nothing.

