

@bjectif
2026

les
halles
METRO

Convention Fournisseurs & Ventes

 **FUTUROSCOPE**

14 & 15 OCTOBRE 2025

Voici la liste de tous les fournisseurs
partenaires présents lors de notre convention.

N'hésitez pas à les contacter
pour organiser des opérations en parking,
des animations festives ou encore
leur proposer du tandeming.

 LA BOUCHERIE ET LA CHARCUTERIE

p.3-4

 LE FRAIS

p.5-8

 LES SURGELÉS

p.9-11

 LE TRAITEUR

p.12

 L'ÉPICERIE SALÉE

p.13-18

 L'ÉPICERIE SUCRÉE

p.19-21

 LES SPIRITUEUX

p.22-24

 LA CAVE

p.25-26

 LA BRASSERIE

p.27-28

 L'HYGIÈNE PROFESSIONNELLE

p.29-30

 LES CONSOMMABLES

p.31

 LES ARTS DE LA TABLE

p.32-33

 LES PETITS ET GROS ÉQUIPEMENTS

p.34

LA BOUCHERIE ET LA CHARCUTERIE

LDC



Gilles SCHLINDER
+33(0)6 07 16 44 68
gilles.schlinder@ldc.fr

LDC Groupe familial fondé en 1970 est un **acteur majeur des produits de volaille et du traiteur** en France et en Europe. N°1 français en volaille et **n°2 en traiteur**, ancré dans les territoires, soucieux de préserver les filières locales et de valoriser l'origine France, LDC s'organise pour répondre avec pragmatisme aux enjeux de demain via 4 engagements prioritaires : élever durablement, mieux vivre ensemble, respecter la terre et bien nourrir. Expert sur le réseau de la RHD grâce notamment aux marques **Poule & Toque, Le Gaulois Professionnel, Maître Coq professionnel et Jean Routhiau**, le groupe LDC propose des produits crus, élaborés crus et élaborés cuits disponibles en frais et en surgelés. La diversité de ses offres et l'innovation sont des valeurs fortes du groupe permettant ainsi de **s'adapter durablement** à tous les instants de consommation. Nos marques sont le reflet de nos engagements au quotidien à vous proposer des offres qui garantissent **les plaisirs de la table et l'exigence du bien manger**. Également connu pour ses marques **Id'halal et Medina halal**, spécialisées dans la distribution de produits halal dédiés aux enjeux de la restauration hors domicile. Les équipes LDC sont à votre disposition pour répondre à toutes **les attentes de vos clients utilisateurs, consommateurs** et vous proposer des solutions clés en main grâce à ses offres diversifiées en volaille et traiteur.

ORIENTAL VIANDES



Franck BRILLOUET
Directeur Général Délégué
Commerce & Marketing
+33(0)6 31 41 68 73
franck.brillouet@orientalviandes.com

Avec plus de 30 ans d'expertise, Oriental Viandes accompagne les professionnels de la restauration avec une offre halal complète, fiable et adaptée. Tous nos produits sont 100% certifiés halal, selon un cahier des charges rigoureux.

- Nous proposons la gamme la plus large du marché, enrichie chaque année pour répondre à vos besoins.
- Nos produits sont savoureux, réguliers en goût et conçus pour une intégration optimale en cuisine.
- Les formats sont pratiques, portionnables et pensés pour les usages professionnels.
- Du basique au premium, notre offre couvre tous les segments de la restauration.

Notre taux de service élevé garantit une disponibilité constante et sécurise votre activité.

POPY



Americo FERNANDES
+33(0)6 12 30 65 14
americo.fernandes@popy.fr

Spécialiste de la charcuterie française, le Groupe Popy est reconnu comme leader de l'andouillette, avec 4 appellations « Véritable » et 8 diplômes A.A.A.A.A. Fort d'un savoir-faire artisanal unique, nous proposons une gamme de produits authentiques, savoureux et de haute qualité, répondant aux attentes des consommateurs en quête de goût et de tradition.

Notre engagement : préserver les recettes d'antan tout en garantissant une qualité irréprochable, pour offrir le meilleur de la charcuterie française.

RASPINI

RASPINI
BUONI. AUTENTICI. GENUINI

Raspin Salumi : l'excellence de la charcuterie italienne depuis 1946.

Spécialistes du jambon cuit, cœur de notre savoir-faire, nous sommes aussi les ambassadeurs de la charcuterie italienne authentique, riche en tradition et en goût. Avec trois sites de production situés entre le Piémont et Parme, nous offrons une large gamme de produits : jambon cuit et sec, salami, pancetta, bresaola etc. À Parme, nous fabriquons le célèbre **Prosciutto di Parma AOP**, reconnu dans le monde entier pour sa qualité et son raffinement.

Notre mission : faire découvrir le meilleur de la salumeria italienne, en Italie et à l'international.

Daniela GAGLIANO

+39 335 7519767

daniela.gagliano@raspinisalumi.it

SACOR



Fondée en 1962 à Villefranche de Rouergue dans l'Aveyron, la SACOR est une entreprise familiale spécialisée dans la fabrication et le tranchage de charcuteries sèches de qualité. Forte d'un savoir-faire artisanal allié à des process industriels, fournisseur de METRO depuis 1975, nous proposons une large gamme de produit dédiée à la restauration. Produits de marques METRO :

- Plateau de charcuterie METRO Chef : saucisson, jambon sec, chorizo, coppa.
- Saucisse et saucisson Rustadou : perche de l'Aveyron, saucisson à la truffe complété par une gamme de saucisses et saucissons Label Rouge.

Nicolas TOURNOIS

+33(0)6 70 95 25 27

nicolas.tournois@sacor.fr

SODELY



Notre atelier Sodely, situé dans l'Ain, est spécialisé dans la conception de nombreux produits grâce à ses deux unités de production principales : les lardons et les pâtes fines.

La variété de nos produits nous permet de proposer aussi bien des aides culinaires que des spécialités lyonnaises connues et reconnues, des produits festifs, ou encore des produits snacking.

Forte d'une expérience depuis la création de notre entreprise en 1963, notre savoir-faire traditionnel et la sélection rigoureuse de nos matières premières font toute la différence.

De plus, chez STEMMELEN, nous accordons une grande importance à la qualité de nos produits, qui sont fabriqués à partir de viande de porc 100% origine France.

Guillaume PONCEBLANC

+33(0)6 51 79 27 17

g.ponceblanc@sodely.fr



LE FRAIS

AB MAURI

AB | MAURI

Rémi FARVACQUE

+33(0)6 76 65 49 98

remi.farvacque@abmauri.com

La levure qui fait lever vos performances.

Spécialiste de la fermentation, un des leaders mondiaux de la levure de boulangerie depuis plus de 150 ans. 52 usines à travers le monde, un savoir-faire et une expertise rigoureuse. Partenaire du France Pizza Tour et de la coupe du Monde de la viennoiserie.

Levure Royale : 24 x 42 g (nouveau packaging).

Levareal : carton de 4 x (5 x 500 g) soit 10 kg, revente à la barre de 2,5 kg en rayon.

DLUO : 27 jours.

Levure de boulangerie pour tout type d'application boulangerie, viennoiserie, pizza. Haut pouvoir fermentaire garantie permettant d'avoir une qualité et une régularité dans la production. Stockage en froid positif.

Cibles :

Pizzaiolos, restaurateurs et revendeurs pour la levure cubes.

Pizzaiolos, restaurateurs et boulangers et/ou chaînes de boulangerie pour la levure Levareal en 500 g.

Applications : pain, brioche, pizza, croissant, pains spéciaux, gaufre.

BEL

Laurent FRANCHETEAU

laurent.francheteau@groupe-bel.com



Bel propose une gamme dédiée à la restauration commerciale avec des produits phares : **Kiri, La Vache Qui Rit et Boursin**, pour des applications culinaires variées (sauces, desserts, tartinades, snacking etc.), et des recettes créatives (QR code ci-dessus).

Par ailleurs, **les marques Bel de fromages en portions** répondent parfaitement aux besoins des **revendeurs** grâce à leur format pratique et attractif.

Notre **force de vente terrain** est à votre disposition pour accompagner vos clients et organiser des **animations et mises en avant dans les Halles**. Ces actions permettront de valoriser nos produits et d'inspirer vos clients avec des usages culinaires variés, tout en renforçant leur satisfaction. N'hésitez pas à nous solliciter en contactant votre interlocuteur local via le QR code ci-contre.



EURIAL

Eurial

BRANCHE LAIT D'AGRIAL

Christophe KOPP

Responsable Centrales CASH & CARRY

+33(0)6 85 54 00 09

christophe.kopp@eurial.eu

Eurial a pour mission d'accompagner l'ensemble de ses clients dans leur diversité, où nous plaçons leurs demandes et l'écoute au centre de nos réflexions et démarches. Pour les professionnels de la restauration, nous nous appuyons sur des marques fortes, inspirantes qui garantissent une qualité constante irréprochable avec des fonctionnalités adaptées à leur besoins. Eurial est acteur majeur des fromages à pizza en France, notre Mozzarella Fior di Latte est un ingrédient idéal pour apporter cet accent italien à travers : pizzas, arancinis, foccacias, paninis, bruschettas...

FLORA FOOD GROUP



François GRENOT
+33(0)6 29 84 16 99
francois.grenot@upfield.com

Flora Professional propose des produits innovants conçus pour répondre aux exigences de la cuisine professionnelle. Grâce à des marques iconiques comme Fruit d'Or, Planta Fin, Blue Band et des marques pionnières comme Flora et Violife, nous offrons des alternatives végétales pour les catégories clés : crème, matière grasse, agent de cuisson et fromage. Nous accompagnons les chefs et les opérateurs en leur apportant inspiration, idées recettes et formations autour d'une cuisine saine. Notre raison d'être : contribuer à améliorer la santé de nos consommateurs grâce à une alimentation végétale, saine et délicieuse, 100% naturelle, sans plastique, et toujours accessible.

GABRIEL COULET



Quentin BOSC
+33(0)6 86 87 67 99
gbosc@gabriel-coulet.fr

L'histoire de la Maison Gabriel Coulet est avant tout une histoire de famille, aujourd'hui dirigée par la 5^{ème} génération ; notre maison est à taille humaine et indépendante. Au fil du temps, notre Maison familiale a su innover et développer ses activités de manière dynamique pour vous proposer des fromages pur brebis d'exception : notre célèbre Roquefort mais aussi des tommes, natures ou aromatisées, et du fromage pour salade. Tous sont fabriqués dans notre cher département de l'Aveyron.

LA COMTOISE



Anne CLEMENT
+33(0)6 70 82 31 45
a.clement@comtoisefromagere.fr

La Comtoise (Louhans, 71) est fabricant de sauces fromagères fraîches pour la RHF. Nos sauces présentent de nombreux atouts pour vos clients restaurateurs.

En poche 1 kg ou 500 g, elles sont **prêtes à l'emploi** et **faciles à utiliser**, polyvalentes, rapides dans leur mise en œuvre. Elles peuvent s'utiliser **à froid** ou **à chaud**.

Nos sauces sont **multi-applications** (en base culinaire, en topping ou comme ingrédient dans une recette).

Idéales pour accompagner : frites, burgers, tacos, hot-dog, sandwiches, croques, cordons bleus, dans les gratins, pâtes, risottos, pizzas, quiches, feuilletés, également en dipping ou en accompagnement de viande.

Nos références chez METRO : la Sauce Fromagère Cheddar en poche 1 kg **METRO Chef**, la Sauce Fromagère Spéciale Tacos en poche 1 kg **METRO Chef**, la Sauce aux 3 fromages en Doypack 500 g et l'arrivée en fin d'année de la Sauce Brie Truffe en Doypack 500 g.

METRO CHEF



METRO Chef propose une large gamme de produits alimentaires de qualité au prix le plus juste du marché, élaborée par des chefs pour les restaurateurs les plus exigeants. 100% des produits sont testés en cuisine avant mise sur le marché : 2 500 tests par an. Leur cahier des charges est strict, et exigeant. 283 tonnes d'emballage ont été réduits depuis 8 ans pour répondre à l'exigence RSE de METRO France et de nos clients professionnels. Enfin, ses prix sont suivis au quotidien par une équipe d'experts.

ARO



ARO est une marque sûre de produits essentiels (alimentaires et non alimentaires) pour les professionnels des métiers de bouche au prix le plus bas et à la qualité garantie. Vous y trouverez tout le nécessaire en produits basiques alimentaires et non alimentaires. La gamme a été conçue par des professionnels pour des professionnels, pour simplifier la vie au meilleur prix. Le suivi des prix est quotidien pour une offre toujours bien positionnée.

DELAITRE



Delaitre est une marque label qui propose une sélection complète de spiritueux conçue et adaptée pour répondre à tous les besoins des Cafés-Bars-Pubs. Les formats de conditionnement sont adaptés à la consommation des établissements. Une grande attention est portée à la qualité des produits, et à la recherche de recettes authentiques.

FELSGOLD



La marque de bière aux qualités gustatives reconnues avec le meilleur rapport qualité-prix-goût du marché qui adresse tous les Cafés/Bars/Pubs. Sa qualité est constante, elle est fabriquée en France avec des malts français.

LA MAISON DU FROMAGE



Une offre de fromage de plateau de qualité reconnue par les professionnels grâce au savoir-faire des producteurs et à la richesse de leur terroir d'origine. Cette gamme valorise le savoir-faire des maîtres fromagers à travers l'Hexagone.

LAETITIA GABORIT



La collection de produits laitiers Laetitia Gaborit : une sélection courte de produits issus de producteurs remarquables et singuliers. Des beurres et fromages de producteurs qui partagent l'exigence et l'excellence de Laetitia Gaborit (Meilleur ouvrier de France). Vous y retrouverez des pépites de nos terroirs en provenance souvent de petites exploitations pour une collection de fromages et de beurres aromatisés de haute qualité et d'une grande variété.

RIOBA



Rioba réinvente l'expérience pour les professionnels (du café, bar et de la vente à emporter), en fusionnant qualité, innovation et design moderne. La gamme a une approche durable et éthique, influençant des pratiques respectueuses de l'environnement et des communautés.

RUSTADOU



Rustadou est une marque qui propose une gamme de produits charcutiers issus de notre patrimoine gourmand et des recettes traditionnelles de nos terroirs qui représente un savoir-faire manuel valorisé. La gamme a été conçue par des experts de produits charcutiers et reflète une collaboration avec des producteurs ancrés dans leurs terroirs et leurs histoires.

SODIAAL



Arnaud CHAPELOT

+33(6) 07 39 27 46

arnaud.chapelot@sodiaalprofessionnel.com

Sodiaal Professionnel offre aux professionnels de la restauration une gamme complète de laits, beurres, crèmes, yaourts, fromages solutions et fromages à la coupe : des produits de coopérative, français, sains et gourmands, alliant qualité et technicité.

Parmi ses marques, Entremont Professionnel, la marque de référence dans l'univers des fromages prêts à l'emploi destinés à la restauration. Fromages en tranches, dés, râpés et blocs issus des terroirs français : sa gamme large et variée (+ de 20 références) est conçue pour faciliter et inspirer le quotidien de tous les professionnels.

VANDEMOORTELE



Jimmy RANSON

+33(0)6 31 47 52 49

jimmy.ranson@vandermoortele.com

VANDEMOORTELE apporte une large gamme de solutions, dont la marque RISSO, qui inspire les chefs, apporte gourmandise et praticité en cuisine, tout en garantissant satisfaction client, rentabilité et confort de travail.

MATIÈRE GRASSE DE CUISSON : RISSO EVOLUTION : La cuisson végétale au bon goût de beurre.

MATIÈRES GRASSES DE FRITURE :

- RISSO CHEF ESSENTIAL : l'équilibre parfait entre performance et gourmandise pour vos fritures.
- Blanc de boeuf 1 kg : la gourmandise et la saveur authentique et unique du 100% animal.
- RISSO Palm : l'excellent contraste croustillant - moelleux en friture.

PRÉPARATIONS VÉGÉTALES :

- GOLDCUP & RISSO DECO SPRAY : la rencontre gourmande du lait et du végétal.
 - 2 versions sucrées, une à foisonner et une en spray (seule version végétale du marché).
 - RISSO DUO & DUO VEGAN : foisonne, lie et révèle le goût des préparations.
- Rapide à utiliser et rendement supérieur pour une meilleure rentabilité.

MARGARINES :

- METRO CHEF 500 g et 1 kg : matières grasses végétales idéales pour toutes les applications (cuisson et pâtisserie ou tartinable) en toute simplicité.
- ARO 500 g : format économique, un bon compromis entre légèreté et efficacité culinaire, idéal pour tartiner ou cuire.

VERDANNET



Laurent PETITJEAN

+33(0)4 50 39 24 25

laurent.petitjean@fromagerie-la-tournette.fr

Filiale de la fromagerie Pochat depuis 2022, la fromagerie **familiale** Verdannet a été fondée par Ernest Verdannet en **1904**. Aussi connue sous le nom de Fromagerie La Tournette, elle est la **plus ancienne entreprise fromagère de Haute-Savoie**. Depuis **5 générations**, elle transmet ses savoir-faire uniques dans le respect de la tradition et du terroir. L'entreprise commercialise environ 4000 tonnes de fromages par an, dont 1500 tonnes de reblochon.





LES SURGELÉS

BONDUELLE



Découvrez Minute®, la gamme de légumes Bonduelle Food Service déjà lavés, épluchés, coupés et cuits pour un maximum de praticité.

Grâce à son process exclusif de cuisson, elle garantit une qualité constante, un moindre rendu d'eau et un meilleur rendement par rapport à un légume blanchi. Textures, couleurs, goûts préservés : avec Minute®, gagnez du temps, de l'énergie et de l'argent ! Nos produits de la gamme Service vous garantissent une qualité et un usage rapide aussi bien à chaud qu'à froid en toute sécurité. Nos légumes grillés, nos céréales et nos légumineuses Service, sont prêts à l'emploi, idéales pour des recettes végétales gourmandes : sandwiches, wraps, burgers, salades composées ou plats chauds. Enfin, laissez-vous séduire par notre galette burger : une solution végétale gourmande, prête en 6 minutes en friteuse ou 15 minutes au four.

Une galette croustillante grâce à sa chapelure et fondante à l'intérieur : potiron, carotte, bœuf, butternut, orge, lentilles vertes et emmental.

Julien BISEUX

+33(0)6 07 35 39 59

julien.biseux@bonduelle.com

GENERAL MILLS



Häagen-Dazs est le leader incontesté du segment des mini-pots avec 77,2% de parts de marché. C'est aussi la marque préférée des consommateurs, reconnue pour son innovation constante.

Nos crèmes glacées sont fabriquées en France, à Tilloy-lès-Mofflaines, à partir d'une recette simple et authentique : seulement 6 ingrédients dans le parfum vanille. Leur secret : une texture onctueuse grâce à la faible quantité d'air dans nos pots et minipots.

Häagen-Dazs appartient au groupe General Mills, un des leaders mondiaux de l'agroalimentaire.

En France, le groupe produit et distribue trois autres marques emblématiques :

Old El Paso, Nature Valley et Géant Vert.

Quentin FAURE

+33(0)6 80 92 25 16

quentin.faure@genmills.com

HAPPYVORE



Eric DEPOIX

Directeur National des ventes RHD

+33(0)7 67 89 72 03

eric.depoix@happyvore.com

En 2019, Guillaume Dubois & Cédric Meston décident de lancer HappyVore.

Notre ambition : aider les Français à réduire leur consommation de viande sans compromis sur le plaisir, grâce à des recettes gourmandes et variées, à la fois meilleures pour la santé et pour la planète.

Nos produits sont fabriqués dans notre usine en France, à Chevilly, près d'Orléans.

Entreprise de plus de 150 salariés, certifiée B Corporation, HappyVore apporte des produits sains avec très peu de gras saturés, respectueux de l'environnement, facile à préparer.

La gamme HappyVore compte aujourd'hui plus de 20 produits et elle est présente dans plus de 5 000 restaurants en France. Fabriqué en France - Meilleur pour la planète - Meilleur pour la santé - Offre gourmande & variée.

MC CAIN



FOODSERVICE
SOLUTIONS

Florent DELEBASSE

+33(0)7 60 23 98 36

florent.delebasse@mccain.com

Leader sur le marché des produits à base de pommes de terre surgelées et fort de notre ancrage local, notre raison d'être est de célébrer les vraies relations grâce à des produits alimentaires délicieux et respectueux de la planète. Dans ce cadre nous proposons des moments de convivialité grâce à nos produits plaisir - frites, spécialités de pommes de terre, bouchées à partager et gaufres - tout en facilitant les opérations quotidiennes en cuisine.

OUMATY



Karim ACHERCHOUR

+33(0)6 60 34 14 39

kacherchour@oumaty.fr

Depuis 2014, Oumaty fabrique et commercialise des produits carnés bovins et à base de volaille Halal, certifié ACHAHADA. Devenu un acteur incontournable de la STREET FOOD, Oumaty a développé sa notoriété autour de trois valeurs, la Qualité (0% VSM), l'Innovation et la Traçabilité. En proposant un large assortiment de gamme frais et surgelés, nous répondons à l'ensemble des besoins des restaurateurs.

Oumaty, la qualité Certifiée !

PHILEA



Anne-Claire LE BRUN

+33(0)7 45 07 45 91

ac.lebrun@philea-food.com

Gamme Japanese Style :

Morceaux de plein filet savoureusement épicés, coupés et panés main. Enrobés d'une panure panko fine, légère et extra-croustillante, la gamme Japanese Style se compose de produits de qualité déjà cuits pour une remise en œuvre rapide.

Gamme Country Style :

Filets, pops et tenders extra-crunchy élaborés à partir de muscles entiers 100 % plein filet, enrobés d'une panure épaisse et extra-croustillante, **wings** extra crunchy et tex-mex premium. Produits déjà cuits pour une remise en œuvre rapide !

Bacon :

Crispy bacon : simplement le must. Déjà cuit, il est rapide à remettre en œuvre. Fumage naturel au bois de hêtre. Les tranches se détachent facilement pour un usage pratique et une parfaite maîtrise du coût portion.

SUD&SOL



Pascal EON

+33(0)6 72 67 51 22
pascal.eon@premiumfoods.fr

SUD&SOL est votre expert de l'ingrédient végétal cuisiné pour sublimer les plats de professionnels de la restauration. Dans votre rayon Traiteur Frais nous proposons : nos légumes confits (ex : tomates/tomates cerises), grillés, marinés et aromatisés à la méditerranéenne, et une large gamme de tartinables de légumes généreux et **au bon goût de légumes**. Dans vos bacs produits Surgelés, nos galettes végétales « irrésistibles », nos petites bouchées types falafels et arancinis pré-frits et prêts à l'emploi. **SUD&SOL** propose des produits alliant qualité, créativité et authenticité **au bon goût de légumes**.

Nos solutions produits permettent de créer des recettes savoureuses avec des coûts maîtrisés, sans compromis sur la qualité. Recettes multi-usages dédiées à toutes les restaurations et réseau BP, facile à utiliser, aux formats adaptés, nos produits sont source d'inspiration et de création, à chaud comme à froid, pour composer les salades, sandwichs, pizzas, burgers, tartes, toasts, et accompagnements des viandes comme des poissons. Pour des cartes qui suivent les saisons et les tendances de la restauration.

TIPIAK



Eric BELLIARD

+33(0)6 15 92 35 28
eric.belliard@tipiak.fr

Tipiak Traiteur Pâtisseries propose une offre de produits surgelés premium, destinés aux professionnels de la restauration : canapés, mini sandwichs, pains surprises, spécialités apéritives à réchauffer, macarons et mignardises. Des produits « prêts à l'emploi » pour faciliter la préparation de vos événements cocktails, buffets et pour toutes les occasions gourmandes : pauses séminaires, brunch, afterwork, plateaux repas, snacking. Tous nos produits sont élaborés dans l'Ouest de la France.

VOLATYS



Guillaume CLOTEAUX

Directeur des ventes France

+33(0)7 86 29 21 59
guillaume.cloteaux@volatys.com

Volatys, une plateforme spécialisée en volaille découpée, calibrée, transformée et surgelée. Spécialiste en poulet, dinde, canard, nous proposons également des produits élaborés à base de végétaux et de fromages, avec une large offre de produits crus et cuits. Des produits innovants, premium, pour varier les plaisirs et répondre à toutes les attentes sous les marques Délices & Snacks, Be snacking... Volatys est dotée d'un dispositif performant et maîtrise l'ensemble du processus de fabrication, du référencement d'un partenaire industriel au partenaire commercial final (traçabilité, logistique, international, stockage, préparation et distribution). Toujours en éveil, nous suivons les tendances et innovons continuellement afin d'offrir du choix, du goût et de nouvelles expériences culinaires !





LE TRAITEUR

LABEYRIE FOOD SERVICE



Anne-Laure SAMSON

+33(0)6 86 55 06 05

anne-laure.samson@labeYrie-fine-foods.com

LabeYrie Food Service soutient **les professionnels de la restauration commerciale** avec une offre complète de produit et service spécialisés RHF, premium & RSE à travers **3 filières : poissons fumés, canard gras et végétale**. Le groupe LabeYrie est doté **un fort tissu industriel français** au service d'une production locale qui permet de commercialiser **des marques expertes RHF** que cela soit des marques nationales, des marques de distributeurs mais également des premiers prix.

ROYANS SAINT-JEAN



Géraldine DEBAUD

Compte Clé national RHD

+33(0)6 45 73 76 69 / +33(0)4 12 03 04 08

geraldine.debaud@saint-jean.fr

La société Saint Jean avec sa marque pro « ROYANS » présente dans vos rayons avec de nombreuses gammes Nationales/Régionales ; Frais/Surgelés (Ravioles du Dauphiné, Pâtes Farcies, Simples, Quenelles...) vous invite à découvrir sa NOUVEAUTÉ au rayon frais désormais au NATIONAL : « LA RAVIOLE 3 Fromages Royans idéale friteuse ». Prête en 2 min, super croustillante/facile/originale !

Multi-usages = apéros, topping salades, pizzas/flam'/accompagnement.

Aide à la vente = A2PM, Flyers ...

& DÉGUSTATION gourmande sur notre stand, venez nous voir !

SCEA STURGEON



Géraldine GRALL

+33(0)6 47 20 65 63

g.grall@kaviar.com

Premier producteur de caviar 100% français Éleveur Producteur Sélectionneur Affineur.

Depuis les années 1980, Sturia a développé les savoir-faire d'éleveur, producteur, sélectionneur et affineur avec une traçabilité totale de l'œuf à l'œuf. Sur la base de deux piliers, tradition et innovation, Sturia élève trois espèces d'esturgeons permettant de proposer une large gamme de caviars et produits associés.

Ils sont distribués en France et à l'international auprès de grands Chefs, épiceries fines et particuliers.

Tous nos poissons sont nés et élevés dans nos piscicultures. Une origine garantie exclusivement française pour un caviar transparent et sain.



L'ÉPICERIE SALÉE

AMPHORA

AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •

Amphora, spécialiste des huiles professionnelles, accompagne les chefs exigeants avec des solutions alliant goût, qualité et performance. Ses huiles de friture ultra-résistantes garantissent des aliments croustillants, dorés et savoureux, tout en optimisant vos coûts. Pour la cuisson et l'assaisonnement, sublmez vos plats avec des huiles aux saveurs uniques : la richesse méditerranéenne de l'olive ou la douceur du goût beurre. Amphora, c'est l'efficacité en cuisine et un vrai choix responsable.

Ludovic CASTANET
+33(0)6 98 93 22 61
ludovic_castanet@cargill.com

CASTELLI X RUMMO



Fondée en 1991, Castelli est née d'une passion pour l'excellence des produits alimentaires italiens. Au fil des ans, la société s'est imposée comme un acteur incontournable de la gastronomie italienne pour la grande distribution Française. Ainsi, l'entreprise prend soin de sélectionner et regrouper une grande variété de **marques authentiques italiennes**, fortes de leurs identités et de leur savoir-faire avec notamment la marque de **pâtes premium RUMMO** avec qui la société Castelli est partenaire et distributeur officiel pour la France.

Florian CAMPOY
CHEF DES VENTES France
+33(0)6 25 19 42 51
fcampoy@castelli-sas.fr

COLONA



Authenticité, goût et formats pratiques pour s'adapter à tous vos besoins. Élaborées selon des recettes traditionnelles, les sauces Colona transforment chaque bouchée en un moment de gourmandise. Samourai intense, Curry parfumé, Big Burger onctueuse, Smokey BBQ gourmande et fumée, Pita Kebab crémeuse, Algérienne relevée, Andalouse savoureuse, César au vrai fromage... Sans oublier nos incontournables : une mayonnaise généreuse et authentique, ainsi qu'un ketchup à la teneur en tomate inégalée – de véritables références sur le marché. Et ce n'est pas tout : Colona propose encore de nombreuses autres variétés pour satisfaire toutes les envies et rassembler autour des plaisirs simples.

Maxime COLON
+32 474 98 74 20
maxime.colon@colona.be

FRAIDIS

Jérôme SANNIER
+33(0)6 08 34 69 73
jsannier@fraidis.com



FRAIDIS, filiale foodservice de TWF, est VOTRE dénicheur de saveurs et partenaire privilégié des produits du monde. Nous proposons aujourd'hui plus de 10 marques incontournables en épicerie salée (produits du monde, condiments et assaisonnements) allant de la sauce soja **Kikkoman**, aux pâtes de curry **Patak's**, en passant par les flocons de sel **Maldon**, le lait de coco **Real Thai** ou encore la sauce barbecue **Sweet Baby Ray's**. Notre mission : faire voyager en cuisinant à travers des recettes authentiques comme des créations fusion food. Enfin, nous sommes labellés PME+, très impliqués dans le développement économique et sociétal de notre région des Hauts-de-France !

GROUPE PANZANI PRODUITS DU MONDE

Guillaume BLESBOIS
gblesbois@panzani.fr



Au sein du groupe Panzani, la Business Unit Produits du Monde fait voyager les saveurs et savoir-faire culinaires à travers 2 marques iconiques et complémentaires.
Le Renard est aujourd'hui la marque incontournable des produits semouliers. Leader sur le marché de la semoule et n  2 en couscous, la marque incarne l'expertise, la qualité et la confiance et accompagne les consommateurs comme les professionnels depuis 70 ans.
Zakia, quant à elle, propose une offre large et accessible autour des produits du quotidien : semoule, couscous, sauces chaudes & froides, noodles ou encore bonbons. Gourmande, généreuse et proche de ses consommateurs, la marque séduit par sa diversité et son authenticité.
Avec ces deux marques fortes, la BU Produits du Monde répond à toutes les occasions de consommation en valorisant la richesse des cultures culinaire et en s'inscrivant dans la dynamique d'innovation du groupe Panzani.

HEUSCHEN & SCHROUFF

Marie-Hélène KANTJAS
+33(0)6 72 68 37 77
MH.Kantjas@heuschenschrouff.com
saleseurope@heuschenschrouff.com



Découvrez notre sélection exclusive de produits de restauration, mettant en avant KFood et Spiceology, ainsi que les incontournables de la cuisine japonaise. Nous proposons des ingrédients authentiques et des solutions prêtes à l'emploi. Cette nouvelle collection vise à enrichir votre menu avec des saveurs audacieuses et vibrantes. Profitez des dernières tendances culinaires tout en offrant une expérience gastronomique unique. Apportez la richesse de la cuisine asiatique à votre établissement !

LA BRIGADE DES ÉPICES



Tiffany SCHMIDT
+33(0)7 82 29 00 97
tiffany@integralfoods.fr

Créée en 2018, La Brigade des Épices est une jeune entreprise Bourguignonne spécialisée dans le sourcing d'épices de qualité ainsi que la création et la fabrication d'assaisonnements inédits et originaux. Toutes nos gammes sont développées dans notre atelier à Dijon avec l'objectif de proposer des produits puissants, instantanés et polyvalents, qui vont aider les chefs à créer des plats plus savoureux et authentiques. À ce jour, notre gamme se compose :

- de sauces déshydratées : cheddar paprika, curry massala et cèpes champignons sauvages,
- d'assaisonnements : Ze Mélange Rubs comme l'American Ribs et le Yuzu Pepper,
- d'épices premium tel que le Paprika AOP Szegedi.

LA MOLISANA SPA



Jean-Luc JULIEN
+33(0)6 78 23 30 62
jeanluc.julien@lamolisana.it

La Molisana est une des rares marques Italienne de pâtes sèches à contrôler, en intégration à 100 % sur la filière, l'ensemble de sa chaîne de production, du champ à l'assiette. Elle utilise exclusivement du blé dur 100% italien, sélectionné pour sa haute teneur en protéines, au minimum 14%, garantissant ainsi une qualité constante et un produit d'exception. La Molisana utilise la méthode traditionnelle du tréfilage aux moules en bronze. Cela confère à ses pâtes une surface rugueuse et poreuse qui retient parfaitement toutes les sauces, même les plus légères. Le décortiquage à la pierre du blé dur permet d'obtenir une semoule d'une qualité hygiénique et sanitaire supérieure. La semoule est mélangée avec l'eau de source pure des montagnes du Molise, faiblement minéralisée, qui provient du Matese. Cette eau unique contribue à la saveur et à la texture incomparables du produit final.

LESIEUR



Benoit FOURNIER
+33(0)6 71 08 81 54
bfournier@lesieur.fr

Végétale depuis 1908, Lesieur est une entreprise française engagée dans les transitions alimentaires et environnementales. Lesieur Professionnel met son savoir-faire au service d'une large gamme de produits conçus pour les professionnels de la restauration. En collaboration avec les acteurs du monde agricole, Lesieur s'appuie sur son ancrage en France pour proposer des produits de qualité au plus grand nombre. Maison Guénard, c'est la Maison française d'huiles d'exception : 200 ans de savoir-faire, des huiles vierges de fruits secs et de graines de grande qualité qui séduisent les Chefs mais aussi les gourmets du quotidien.

MUTTI FRANCE



Bruno MAUTHÉ
+33(0)6 70 31 22 03
bruno.mauthe@mutti.eu

Chez Mutti, nous proposons une large gamme de produits afin de répondre aux besoins des professionnels de la restauration. Nos produits telles que les tomates pelées ou la pizza sauce ainsi que tous nos essentiels ont été conçus pour inspirer l'excellence culinaire. Parmi nos innovations phares, les cubes de tomates incarnent parfaitement cet engagement : élaborés à partir de tomates mûries sous le soleil estival de l'Italie. Récoltées bien rouges, parfumées et juteuses, les tomates sont lavées, coupées en quelques heures et conservées en saumure afin de préserver toutes les caractéristiques des tomates fraîches. Une nouvelle façon de profiter des tomates 100% italiennes toute l'année, même en hiver !

NESTLÉ

Léna GAVERIAUX et Benoit CANTOURNET
lena.gaveriaux@fr.nestle.com
benoit.cantournet@fr.nestle.com



NESTLÉ® PROFESSIONAL propose des solutions culinaires et boissons pour les professionnels de la restauration commerciale et collective au travers de marques iconiques. Depuis 1976, CHEF® est aux côtés des restaurateurs en proposant une palette de solutions culinaires exigeantes avec des fonds et fumets, des jus, des concentrés adaptés à tous les besoins au travers de 3 technologies : le déshydraté, la pâte et le liquide. Des boissons sous la marque NESCAFÉ®, une nouvelle génération de sauces tomates cuisinées prêtes à l'emploi avec les recettes BUITONI®, un gain de temps considérable pour les chefs avec toutes les saveurs de tomates méditerranéennes mûries au soleil et cultivées en plein champ. Les toppings croustillants à marque KITKAT®, CRUNCH®, SMARTIES® et LION® amènent une touche de gourmandise en décor ou en inclusion aux desserts. Retrouvez également nos sauces desserts Nestlé DOCELLO® prêtes à l'emploi pour de multiples applications avec une texture fondante qui sublime les desserts.

REITZEL BRIAND



Virginie KOPP
+33(0)6 83 89 88 12
virginie@ko2p.fr

Reitzel Food Service est LE partenaire pickle incontournable pour développer une cuisine gourmande, créative et adaptée aux exigences de la restauration professionnelle. Spécialiste du condiment, Reitzel Food Service propose une large gamme de cornichons, câpres, oignons, piments, pickles de légumes etc., huiles d'olive et vinaigres balsamiques, pensés pour sublimer toutes les créations culinaires. Avec une gamme variée et des formats adaptés, Reitzel Food Service apporte son expertise et savoir-faire pour proposer des produits toujours plus gourmands, qui ne manquent pas de pickle !

SABAROT



Maison familiale depuis 1819

Depuis 1819, l'entreprise familiale Sabarot, implantée en Haute-Loire, est spécialiste des légumes secs, céréales, champignons sylvestres et escargots. Véritable dénicheur de graines et de produits d'exception, la maison met en avant des références emblématiques telles que la Lentille Verte du Puy AOP, le Petit Épeautre du Velay ou encore les morilles. Avec sa gamme Sélection Chef, Sabarot offre aux professionnels de la restauration des produits de qualité, alliant savoir-faire historique et créativité culinaire.

Guillaume CHOUVET

+33(0)6 76 72 28 60

gchouvet@sabarot-wasner.fr

SOLINA



Découvrez la sélection Apollo disponible chez METRO, pensée pour faciliter le quotidien des chefs et sublimer chaque préparation. Nos trois marinades, Intenses - Curry coco citronnelle, Ail/persil et Tomate/poivron - offrent une aromatisation puissante et homogène pour viandes, poissons ou légumes.

Le roux liquide Apollo, sans huile de palme ni allergènes, garantit une liaison instantanée et stable de vos sauces, soupes ou gratins. La purée d'ail apporte un goût d'ail frais et authentique, pratique et prêt à l'emploi.

Enfin, nos bouillons Asian Style - Miso et Légumes - enrichissent vos plats d'une touche umami raffinée, sans exhausteurs de goût ni gluten.

Denis LEGOFF

+33(0)6 07 87 75 80

denis.legoff@solina.com

TERR'ASIA



Terr'Asia : des produits qui allient authenticité, qualité et praticité pour vos clients professionnels.

Découvrez une offre complète et qualitative de produits asiatiques authentiques : riz, sauces, nouilles, produits pour sushis, lait et crème de coco... Nos produits s'adaptent à toutes les créations culinaires, qu'elles soient asiatiques traditionnelles ou fusions audacieuses : riz basmati Zainab pour des accompagnements parfumés, chapelure panko JB Japon pour des panures croustillantes, lait de coco Vietcoco et ses 85% d'extrait de coco pour des plats exotiques ou revisités, ... des ingrédients authentiques et polyvalents pour libérer la créativité en cuisine.

Tommy YUN

+33(0)6 77 47 95 23

tyun@duvalfoods.com

UNILEVER



MAIZENA



Tiphaine SAINT-GEORGE

+33(0)6 25 31 70 77

tiphaine.saint-george@unilever.com

Maïzena® - Le liant des chefs depuis 1862

- Produit en France,
- 100 % amidon de maïs,
- Neutre en goût, sans gluten et adapté aux régimes végétaliens,
- Liaison rapide et sans grumeaux,
- Idéal pour sauces, crèmes et soupes.

Fonds et Jus Knorr® Professional

Des fonds et jus déshydratés qui réunissent le meilleur de la tradition et de la performance :

- Goût authentique et fidèle aux recettes traditionnelles,
- Équilibre parfait entre viande, légumes et aromates,
- Sans exhausteur de goût, sans conservateur, sans colorant,
- Liaison optimale pour des sauces maîtrisées,
- Faciles à doser et adaptés à une production jusqu'à 30 L ou 50 L selon le produit.

TABASCO® - Trois sauces uniques pour agrémenter tous vos plats

- TABASCO® Rouge : recette originale depuis 1868, un goût iconique.
- TABASCO® Vert : préparé avec des piments jalapeños verts pour une touche acidulée.
- TABASCO® Chipotle : un goût fumé et corsé, idéal pour grillades et marinades.

Des sauces incontournables pour réveiller toutes vos recettes.



L'ÉPICERIE SUCRÉE

BISCUITS BOUVARD



Bouvard Pro, filiale dédiée aux professionnels du groupe Biscuits Bouvard, s'est construit au fil des décennies en acquérant et en intégrant des savoir-faire pâtisseries réputés, façonnant ainsi notre identité autour de l'excellence et de la tradition.

Depuis sa fondation en 1902 par Firmin Bouvard, notre entreprise a su innover tout en préservant les savoir-faire.

Chaque acquisition stratégique, du biscuit aux œufs Délis en 2004 à La Cigale Dorée en 2021, a enrichi notre palette de compétences et consolidé notre position en tant que référence dans le domaine du prêt-à-garnir.

Arnaud GUESNET

+33(0)6 33 83 00 80

arnaud.guesnet@biscuits-bouvard.pro

BJORG



Des boissons végétales, aux mueslis en passant par nos thés, infusions et cafés délicieux vous trouverez tous les ingrédients pour des guests ravis d'un petit déjeuner de qualité. Nous vous accompagnons sur l'offre et son utilisation pour répondre aux besoins de clients toujours plus exigeants quant à la qualité de leur alimentation.

Pascal MUELA

+33(0)6 30 70 05 73

pascal.muela@ecotone.bio

CARAMBAR & CO

Marion DE LA FOURNIÈRE

KAM National

+33(0)6 74 02 82 34

marion.delafourniere@carambarco.com



Chez Carambar&Co, nous proposons des **marques iconiques et gourmandes** qui séduisent toutes les générations : Carambar, Crema, Lutti, Malabar, Michoko, Vichy, La Pie qui Chante, Poulain ou encore Suchard.

Produits dans nos **4 usines en France**, nos **formats impulsion** répondent à **chaque circuit et à chaque moment de consommation** : vrac ou à la pièce en boulangerie et épicerie, sachets nomades à emporter ou à partager, accompagnement café ou solutions pratiques pour le CHR. Avec Carambar&Co, la confiserie trouve toujours sa place... et booste vos ventes.

CÉMOI



MME VILLALARD
+33(0)6 21 37 19 61
m.villalard@cemoi.fr

L'Authentique Petit Ourson Guimauve

Né en 1962, notre Petit Ourson Guimauve est une icône de la gourmandise à travers les générations. Fabriqué à Villeneuve-d'Ascq, il est le fruit d'un savoir-faire unique qui allie une guimauve parfaitement aérée et fondante à un enrobage de chocolat fin et onctueux.

Cémoi Pro Succession

Cette gamme incarne un engagement pour un cacao aromatique, traçable et durable.

Issus du programme Transparence Cacao, ces chocolats soutiennent une filière éthique en Côte d'Ivoire.

Ils allient respect de l'humain et de l'environnement, sans compromis sur la qualité gustative

Cémoi Pro Tradition

Tradition incarne le savoir-faire chocolatier de Cémoi Pro, pensé pour les professionnels exigeants.

Fabriqués en France avec des ingrédients naturels, ces chocolats allient praticité et gourmandise.

DACO FRANCE



Fabienne OLLIVRY
+33(0)6 08 71 12 93
f.ollivry@daco-france.fr

Fondée en 1974, Daco France est une entreprise familiale spécialisée dans l'importation et la commercialisation de fruits secs et oléagineux. Elle a d'abord connu son essor sur le réseau de la grande distribution, avant de se développer sur le e-commerce & en RHF. L'entreprise a développé des produits sur les segments des aides culinaires, du snacking sain, des graines apéritives, tout en travaillant sur les filières dans les pays d'origine. L'acquisition d'un nouvel outil industriel de 23 000 m² situé en région parisienne, nous a permis de diversifier nos savoirs faire, en torréfiant, enrobant des graines et permettant un conditionnement dans différents emballages : sachets Doypack Quattro & coussin, pots, seaux ...

KUSMI TEA - ORIENTIS

KUSMI TEA
PARIS

Lucie BERNARDIN
+33(0)6 49 77 55 82
l.bernardin@orientis.fr

Depuis plus de 150 ans, Kusmi Tea allie tradition et innovation pour créer des **mélanges uniques** aux saveurs raffinées. **Pensés, créés et fabriqués en Normandie**, nos thés et infusions bio sont issus de **feuilles entières récoltées à la main**, d'huiles essentielles et d'**arômes naturels**.

La sélection METRO est **spécialement dédiée à vos clients CHR et Bureaux** : les sachets sont présentés dans une surenveloppe en **papier compostable**, avec un texte français/anglais et dans un **étui de 25 sachets**.

MONDELEZ



Mondelez International est un acteur majeur du snacking avec des marques iconiques telles que Oreo, Milka, Côte d'Or, Lu ou Philadelphia.

Mondelez met également son expertise au service des professionnels de la restauration hors domicile, avec différents produits qui s'adaptent à tous les types de restauration et d'établissement. L'offre comprend une large gamme d'ingrédients pour la pâtisserie et la restauration, à travers ses brisures de Oreo, Granola ou Daim, Philadelphia, le leader mondial du cream cheese et référence incontournable des chefs, ainsi que des biscuits et chocolats pensés comme accompagnements café gourmand. Ces solutions pratiques, inspirantes et aux usages multiples permettent aux professionnels de répondre aux attentes de leurs clients tout en valorisant leur créativité.

Franck LE GALL
+33 (0)6 62 91 76 48
flegall@mdlz.com

ST MICHEL



St Michel met toute son expérience de biscuitier et de pâtissier au service des professionnels de la restauration. Élaborés principalement à partir de matières premières françaises, nos produits répondent à tous les instants de consommation en hôtels, en restaurants, en boulangeries, en traiteurs, en restauration collective et pour la distribution automatique.

Notre mission est de vous apporter le meilleur de la qualité française en produits et services pour que chacune de vos créations soit une réussite.

St Michel, fournisseur de solutions depuis 1905.

Thomas BALDO
+33(0)6 30 43 25 89
thomas.baldo@stmichel.fr

YARDEN



La Noix Gaillarde est spécialisée dans la transformation et la commercialisation de fruits à coque décortiqués. Elle maîtrise l'ensemble des fruits secs et graines (amandes, noisettes, pistaches, noix de cajou, pécan, coco, pignons, graines de courge...).

Olivier GONZALEZ
+33(0)1 84 19 25 58
olivier.gonzalez@fruitsdelice.com



LES SPIRITUEUX

BACARDI-MARTINI FRANCE



ST-GERMAIN®
+ **SPRITZ**

Alexandre HAMMAMI
KAM National
+33(0)6 77 12 86 89
ahammami@bacardi.com

St-Germain : La liqueur française iconique

- 100 % naturelle : élaborée à partir de fleurs de sureau fraîchement cueillies à la main (1000 fleurs dans une bouteille).
- Goût unique : floral, frais et élégant, parfait pour moderniser les cocktails.
- Cocktail phare le **St-Germain Spritz** : 6 cl de Prosecco, 4 cl de St-Germain, 6 cl d'eau pétillante. Servir avec des glaçons et un zeste de citron jaune.

Un cocktail simple, tendance et RENTABLE pour séduire vos clients.

- Tendance : la référence incontournable pour des cocktails raffinés et faciles à réaliser

BLMHD



Mehdi LEGDALI
+33(0)6 11 39 07 82
mehdi.legdali@la-martiniquaise.fr

BLMHD, spécialiste CHR du groupe La Martiniquaise-Bardinet, propose des marques iconiques pour sublimer l'art du cocktail. Sa gamme premium d'alcools d'exception allie savoir-faire et innovation pour réinventer chaque dégustation.

- La Vodka Premium Stoli, séduit par la pureté de son goût.
- Le gin Generous, symbole du savoir-faire français au flacon unique pour des recettes aromatiques raffinées,
- La Tequila 1800 allie tradition mexicaine et modernité pour s'imposer comme un incontournable
- Dobel, tequila d'exception offre une expérience gustative unique et raffinée.
- Buffalo Trace, bourbon emblématique du Kentucky, tire son excellence d'un savoir-faire ancestral et s'impose comme une référence incontournable des amateurs exigeants.

BROWN-FORMAN



BROWN-FORMAN
FRANCE

Cédric JACQUELIN
+33(0)6 29 99 48 44
cedric_jacquelin@b-f.com

Depuis 150 ans, Brown-Forman produit et commercialise des marques de spiritueux haut de gamme. C'est un groupe familial, américain, fondé en 1870. Le siège monde est situé à Louisville, dans le Kentucky (USA). Brown-Forman est notamment le leader et l'expert des whiskeys américains. À l'origine, Brown-Forman était spécialisé dans la production de bourbons. Le groupe détient des whiskeys américains (Jack Daniel's, Woodford Reserve...), des malts (The BenRiach, The GlenDronach, Glenglassaugh, Slane) la liqueur Chambord (produite en France), les tequilas Herradura et El Jimador, les gins Mare, Fords et le rhum Vénézuélien Diplomatico.

CAMPARI FRANCE

CAMPARI
FRANCE

Thomas GUILBAUD
+33(0)7 85 32 13 12
thomas.guilbaud@campari.com

Campari France, leader du spritz italien, propose une large gamme répondant à tous les besoins consommateurs :

- Aperol Spritz, l'incontournable,
- Campari Spritz pour une amertume soutenue,
- Crodino, le spritz sans alcool,
- Sarti Spritz, le spritz fruité,
- Fiorente Spritz pour un spritz floral.

DIAGEO

DIAGEO

France

Maud BRUCKERT
+33(0)6 21 69 17 10
maud.bruckert@diageo.com

Avec plus de 200 marques et des ventes dans près de 180 pays, le portefeuille Diageo présente une ampleur et une profondeur remarquables. Des noms centenaires aux innovations les plus récentes, nous sommes engagés à construire et à pérenniser des marques d'exception. Nous offrons des produits, des saveurs et des expériences pour que chacun puisse en profiter lors de ses célébrations. Aujourd'hui, nous sommes l'une des entreprises leaders dans le monde. Une entreprise engagée pour répondre aux besoins de tous nos partenaires et de la société en général.

MAJOR

MAJOR
INTERNATIONAL SPIRITS DISTRIBUTION



Christopher KNISPEL
c.knispel@majorcognac.fr

MAJOR International Spirits Distribution (MAJOR I.S.D.) est une société de distribution de spiritueux créée en 1989. Située à Cognac en Charente (16), au cœur de la célèbre région viticole éponyme, notre société importe et distribue une gamme de spiritueux de renommée internationale sur le marché français. Récemment MAJOR ISD a pris la distribution de Tito's vodka et Tequila Teremana.

MHF

Moët Hennessy
FRANCE

Alexandre PICOT
+33(0)6 07 59 95 44
apicot@moethennessy.com

Moët Hennessy France, filiale du groupe LVMH, incarne l'excellence des vins et spiritueux français. Leader incontesté des segments Premiums et Super Premiums sur le marché du champagne avec des marques emblématiques comme Moët & Chandon, Veuve Clicquot ou encore Dom Perignon, Moët Hennessy se distingue également par ses rosés de Provence prestigieux comme Minuty, par son incontournable vodka Belvedere, ou encore par ses cognacs d'exception comme Hennessy. Son engagement envers la qualité, l'innovation et le développement durable en font depuis toujours un partenaire de choix, animé par des équipes expertes partageant une ambition commune forte : être demain l'acteur le plus inspirant du marché.

PERNOD RICARD FRANCE



Pernod Ricard France

Franck REYNARD
+33(0)6 03 16 41 87
franck.reynard@pernod-ricard.com

Filiale historique du Groupe et marché pilote de la management entity Europe du Sud, Pernod Ricard France s'appuie sur l'expertise de ses équipes réparties entre son siège à Marseille, ses cinq sites de production et ses six directions régionales.

Pernod Ricard France, leader sur le marché français des vins et spiritueux, se distingue par un prestigieux portefeuille de 80 marques françaises et internationales. Leader incontesté sur le segment de l'apéritif avec Ricard, Pastis 51, Lillet et Italicus, Pernod Ricard France est également un acteur majeur du marché des whiskies avec Ballantine's, Chivas et Aberlour. Un portefeuille qui inclut également la vodka Absolut, les rhums Havana Club et Bumbu XO, les gins Beefeater, Malfy et Monkey 47, les champagnes Perrier Jouët et Mumm et le vin Château Sainte Marguerite en Provence.

La responsabilité sociétale d'entreprise est au cœur de la stratégie et de l'ADN de Pernod Ricard France, être des ambassadeurs d'une culture de la convivialité engagée, inclusive et responsable autour de 4 valeurs fondamentales : les pieds sur terre, la passion du défi, ensemble, au-delà des frontières, authentiques et fiers de l'être.

VEDRENNE



Pierre-Benoît DUPUIS
+33(0)6 89 73 06 03
pierre-benoit.dupuis@vedrenne.fr

Créé en 1923, VEDRENNE s'est révélé en tant que spécialiste de la crème de Cassis en Bourgogne. Ce savoir-faire de liquoriste s'est déployé sur ses gammes de crèmes et liqueurs cocktails uniques, plébiscitées par les métiers de bouche, restaurateurs et bartenders, grâce à l'intensité aromatique unique des recettes. Le Groupe familial est propriétaire de la Salers, plus ancien apéritif de gentiane du Massif central et de la Verveine du Velay Pages, grande liqueur de plantes depuis 1859.

LA CAVE

CASTEL FRÈRES

Julien LOISON

+33(0)6 21 09 54 18

julien.loison@castel-freres.com



La restauration a toujours été une priorité chez Castel Frères, négociant véritablement engagé aux côtés des restaurateurs. Pour répondre à une demande d'adaptation, de précisions et d'exclusivité de la part des professionnels de la restauration, Castel Frères propose une offre attractive de vins de toutes les régions de France de châteaux et de grands crus. Nous sommes un fournisseur Multi Spécialiste dans l'univers du vin. Nous distribuons également des vins étrangers ainsi qu'une palette d'outils commerciaux, allant de la PLV à la Masterclass. Notre ambition au quotidien, c'est de faire vivre le vin au cœur du CHR.

ESTANDON ESTANDON

COOPÉRATIVE EN PROVENCE

Estandon, Coopérative en Provence, réunit 300 vignerons de 9 caves coopératives et 13 caves particulières dans les départements du Var et des Bouches-du-Rhône. Elle commercialise sous la marque Estandon des vins qui portent leurs convictions communes : le collectif et la durabilité. Les vins Estandon sont distribués en France, dans les circuits traditionnels, la grande distribution, et à l'exportation dans plus de 50 pays. Les vins Estandon reflètent l'engagement des vignerons pour l'environnement, ce qui permet à Estandon d'être le 1^{er} producteur de vin Bio en Provence, avec 30% de sa récolte certifiée en Bio, voire Biodynamie. Notre démarche environnementale consiste aussi à soutenir les initiatives agroécologiques de nos vignerons comme des études et expérimentations en faveur des sols vivants, l'agroforesterie, la Haute Valeur Environnementale ...

Gérard COMBAL

Directeur commercial CHD

+33(0)6 73 68 06 25

gcombal@cercleprovence.fr

GROUPE GÉRARD BERTRAND



GÉRARD BERTRAND

Vigneron engagé et ambassadeur des grands terroirs du Sud de la France, Gérard Bertrand incarne l'excellence et l'innovation dans le monde du vin. Leader mondial dans l'agriculture biodynamique, il est à la tête de 17 domaines et châteaux. Représenté aussi bien par des marques mondiales comme Gris Blanc ou Côte des roses, que les Châteaux de l'Hospitalet ou bien le Clos du Temple.

Jérémy CASTELLAR

Responsable National

Enseignes & Comptes-Clés

+33(0)7 88 99 92 96

j.castellar@gerard-bertrand.com

PIPER-HEIDSIECK



Thibault DABURON
Responsable Régional des Ventes CHD
Grand Est France
Charles Heidsieck Sélection
+33(0)6 87 53 97 52
thibault.daburon@chselection.com

Nous vous proposons une gamme complète reflétant le style unique de la Maison Piper-Heidsieck, qui se distingue par la diversité de ses crus et l'art de l'assemblage. La Maison élabore ses champagnes à partir des trois cépages champenois, issus de plus de 110 crus répartis à travers toute la Champagne, avec une prédilection pour le Pinot Noir, qui domine la majorité des assemblages. Au fil des siècles, les champagnes de la Maison ont acquis une réputation internationale, reconnus pour leur excellence et leur caractère.

Gamme disponible :

- Piper-Heidsieck Brut
- Piper-Heidsieck Brut Rosé
- Piper-Heidsieck Essentiel Extra Brut
- Piper-Heidsieck Essentiel Blanc de Blancs
- Rare Champagne

VIGNERONS ASSOCIES



Sébastien TABOULOT
Directeur commercial & Marketing
+33(0)7 85 65 64 59
sebastien.taboulot@vignerons-associes.fr

Vignerons Associés, c'est l'alliance des Vignerons des Terres Secrètes à Mâcon et de Nuiton-Beaunoy à Beaune. Ensemble, nous proposons une gamme complète de autour du Pinot Noir, du Chardonnay et de l'Aligoté. Notre force : un volume régulier, des appellations fortes et accessibles, pour une Bourgogne attractive et fidèle aux restaurateurs. Avec des références phares comme Mâcon-Villages, Saint-Véran, ou encore Bourgogne Hautes-Côtes, nous répondons aux attentes de vos clients. Depuis 25 ans aux côtés de METRO, nous faisons vivre une Bourgogne qui tient ses promesses : qualitative, abordable et qui fidélise ses clients.





LA BRASSERIE

COCA-COLA EUROPACIFIC PARTNERS

Charlotte FERNET
+33 (0)6 27 44 17 82
echevrier@ccep.com



Leader sur le marché des boissons sans alcool en France en 2024, nous produisons, transportons et commercialisons nos marques emblématiques, tout en étant au plus proche de nos consommateurs. Nous sommes un acteur ancré au sein du territoire français : 95% de nos boissons consommées en France sont embouteillées dans l'une de nos 5 usines françaises. Nous proposons un large portefeuille de boissons avec et sans sucres : colas (Coca-Cola), boissons aux fruits plates (Tropico) et gazeuses (Fanta, Hawaii), boissons à base de thé (Fuze Tea), jus (Minute Maid), limes (Sprite), boissons énergisantes (Monster) et boissons pour le sport (Powerade), le tout dans différents formats (CAN, PET, VC, VP) afin d'offrir le meilleur choix à nos consommateurs.

BRASSERIES KRONENBOURG

Claire BOST
claire.bost@kronenbourg.com



Un savoir-faire brassicole unique

Depuis 1664, Brasseries Kronenbourg incarne l'excellence française de la bière. Premier brasseur de France, nous sommes fiers de porter haut les couleurs de l'innovation et de la tradition.

Un portefeuille de marques puissantes

Kronenbourg, 1664, Grimbergen, Tourtel Twist, Skoll, Carlsberg... Nos marques iconiques couvrent tous les segments : bières premium, sans alcool, aromatisées, craft et dégustation.

Nous répondons à toutes les envies de vos clients, à chaque moment de consommation.

L'innovation au cœur de notre stratégie

Leader sur les tendances du marché, nous dynamisons la catégorie avec des nouveautés régulières : bières sans alcool, recettes originales, formats adaptés... Tourtel Twist est aujourd'hui la référence du sans alcool en France.

Des engagements responsables et concrets

Nous investissons pour un avenir durable : réduction de notre empreinte carbone, économie circulaire, soutien à l'agriculture responsable, actions solidaires via la Fondation Kronenbourg.

Choisir nos marques, c'est s'engager à nos côtés.

Un partenaire de confiance pour booster votre business

Avec Brasseries Kronenbourg, bénéficiez d'un accompagnement sur-mesure, d'une logistique performante et d'une offre premium unique sur le marché.

MONIN



Romain MAZIERE
+33(0)6 98 72 38 76
rmaziere@monin.com

Forte de plus de 100 d'expérience, MONIN est la marque de référence des professionnels.

Elle présente une large gamme de sirops premium, de préparations de fruits et de sauces pour vous permettre d'avoir une solution pour tous vos instants de consommation.

Pourquoi choisir MONIN ? notre largeur de gamme, notre qualité produit (arômes et colorants naturels), notre sourcing en pur sucre de betterave Français et pour notre accompagnement avec une équipe dédiée d'experts boisson présents sur toute la France.

PEPSICO FRANCE



PEPSICO FRANCE

Aryelle SCHLUSSELHUBER

+33(0)6 14 36 91 22

aryelle.schlusshuber@pepsico.com

Depuis 1993, PepsiCo France est une filiale dynamique qui propose une gamme complète de boissons et de produits alimentaires, alliant plaisir et bien-être. PepsiCo France propose un large portefeuille de boissons et de produits alimentaires qui compte des marques de renommée mondiale, comme *Lipton Ice Tea*, *Pepsi*, *Seven up*, *Bénédicts*, *Quaker*, *Lay's* ou *Doritos*.

SAINT-OMER



André PECQUEUR

+33(0)6 23 17 00 19

andre.pecqueur@brasserie-saint-omer.com

Fondée en 1866, la brasserie de Saint-Omer est une brasserie familiale et indépendante basée dans le Nord de la France. La brasserie propose une large gamme de bières et du panaché.

Spécialisée dans la production de marques distributeurs, à partir de la demande d'un client, nous élaborons une recette spécifique de qualité, un format personnalisé et un packaging reprenant son identité.

La brasserie est dotée des dernières technologies en matière de brassage et de conditionnement pour fournir des produits innovants et de qualité. Chaque année, des investissements importants sont réalisés pour maintenir ce niveau de service pour nos clients.

SUNTORY BEVERAGE & FOOD FRANCE

Nicolas MILAN

+33(0)6 13 02 05

nicolas.milan@suntory.com



Suntory Beverage & Food France c'est le leader des boissons aux fruits en France, guidé par sa vision « Growing for Good » et engagé dans le made in France avec 97% de nos boissons produites en France et une R&D 100% française. Mais c'est surtout un portefeuille complet de marques incontournables de boissons rafraichissantes qui répond à tous les besoins consommateurs tout au long de la journée :

Nos 3 marques leaders sur leurs segments et dans le Top 5 des marques de Softs les plus vendues en CHD : OASIS, ORANGINA et SCHWEPES.

Ainsi que nos marques iconiques PULCO, DR PEPPER et CANADA DRY.





L'HYGIÈNE PROFESSIONNELLE

AC MARCA



SANYTOL PROFESSIONNEL une offre complète adaptée aux professionnels,

Sprays cuisine, multi-usages, sanitaire, flacons sols, lingettes, gels hydroalcooliques, lessives désinfectantes. Des produits sans javel qui nettoient et éliminent, en un seul geste 99,9% des bactéries, champignons et virus enveloppés.

Les produits SANYTOL s'intègrent à votre démarche HACCP.

Les + produits : nettoyage impeccable, **sans rinçage**, contact alimentaire, sans résidus agressifs, testé dermatologiquement.

Stéphane BAIYO
Directeur d'enseigne
+33(0)6 45 71 59 43
sbaiyo@ideal.fr

P&G PROFESSIONAL



P&G Professional est la division hors domicile de Procter & Gamble. Elle met à disposition des produits d'hygiène de qualité supérieure, conçus pour répondre aux besoins des professionnels du CHR, afin de contribuer au succès de leur entreprise et de rendre chaque expérience unique. Nos marques sont les suivantes : Ariel, Dash, Lenor, Fairy, Mr Proper et Antikal.

Maelys BERTHON
+33(0)6 02 07 11 70
berthon.m@pg.com

PROVEN



Jamal IDRAHOU
+33(0)6 71 27 75 59
jamal.idrahou@proven.fr

Concevoir, fabriquer et distribuer des solutions et produits innovants, d'entretien, d'hygiène et de désinfection pour créer un environnement propre et sain.

Expert de la vente à la distribution professionnelle et spécialisée, PROVEN propose des marques et des gammes professionnelles dédiées et adaptées à chacun de leurs métiers : Jex Professionnel, Boldair, Wyritol, Spado...

SOLIPRO



Florence DUZANSKI
Category manager RHF
+33(0)6 75 84 74 52
fduzanski@boltonsolitaire.fr

Depuis plus de 50 ans, Solipro est spécialisé dans la commercialisation de produits d'hygiène et de désinfection pour les professionnels. Dans le monde exigeant du nettoyage professionnel, la précision et l'efficacité sont des impératifs. Pour offrir à vos clients des solutions adaptées à leurs besoins de nettoyage, Solipro dispose de plusieurs gammes de produits : Solivaisselle, Solipropre, Soligerm, Solicuisine, Carolin professionnel et WC NET professionnel. Pour réduire l'impact des produits de nettoyage et de désinfection sur l'environnement et la santé des utilisateurs, Solipro commercialise également des produits Ecolabel et Ecocert.



LES CONSOMMABLES

LABELFRESH



Pieter DE RAEDT
+32 55 30 98 60
pieter@labelfresh.eu

Garantir une traçabilité simple, fiable et efficace grâce à des étiquettes qui adhèrent parfaitement dans toutes les conditions. C'est cette idée qui inspire la gamme LabelFresh : un assortiment innovant d'étiquettes DLC repositionnables, hydrosolubles et un système journalier conçu pour faciliter la gestion d'auto-contrôle et optimiser l'organisation au quotidien.

SPHERE



Patricia VÉRITÉ
p.verite@sphere.eu

Leader de l'innovation pour des emballages responsables.

SPHERE est un groupe français industriel et distributeur de solutions innovantes d'emballages.

+ de 4000 articles en stocks : des solutions pour la restauration, la boulangerie-pâtisserie et les rayons frais traditionnels.

Fort d'une expertise et d'une parfaite connaissance des contraintes techniques, réglementaires et sanitaires, nos équipes vous accompagnent au quotidien pour imaginer des emballages conformes à la réglementation actuelle et future.

Conscient des immenses défis à relever, le Groupe SPHERE déploie sa stratégie RSE pour anticiper et porter une vision sur l'avenir de nos métiers et le futur de notre planète.

WEFOLD BY GUILLIN



Vincent MELOT
Compte clé national RETAIL
+33(0)7 88 26 73 81
vmelot@wefold.fr

Créateur fabricant de solutions d'emballages alimentaires papier carton.

Depuis des générations, nous plaçons nos clients au cœur de nos innovations.

Notre mission : imaginer et produire le juste emballage de demain.

Avec plus de 5 000 références, nous accompagnons les professionnels de la restauration, du snacking, de la pâtisserie et de l'agroalimentaire, avec des solutions créatives, robustes et personnalisées.

Qualité, traçabilité, écoute et savoir-faire industriel : WEFOLD met en valeur vos créations tout en repensant l'emballage.

Avec nous, vous bénéficiez d'une expérience solide, une écoute & un savoir-faire industriel unique au service de la créativité, de l'innovation, et de la personnalisation.

LES ARTS DE LA TABLE

AMEFA

Nicolas COTTE
Responsable des ventes CHR
+33(0)6 11 52 26 55
nicolas.cotte@amefa.fr



COUZON Medard de Noblat

SABATIER
TROMPETTE

Lou Laguiole*



Richardson
Sheffield

PRADEL
essentiel

Amefa France bénéficie de plus de 90 années d'expertise dans la production d'articles en acier et s'impose aujourd'hui comme un acteur incontournable des arts de la table, étant le **numéro 1 du couvert en Europe**. Forte de **16 500 m² d'entrepôts et de bureaux**, l'entreprise s'appuie sur un réseau international solide avec **7 filiales** et plus de **30 usines partenaires** dans le monde. Chaque jour ouvré, Amefa commercialise plus de **500 000 produits**, avec un choix de **400 modèles de couverts en stock** répartis dans ses différentes filiales. L'entreprise est également propriétaire de plus de **10 marques prestigieuses**, dont **Couzon, Médard de Noblat, Sabatier Trompette et Lou Laguiole**, qui renforcent son rayonnement et son positionnement premium. Tous les designs sont **pensés et réalisés en France**, garantissant une identité forte et une authenticité reconnue. Engagée dans une démarche responsable, Amefa France a obtenu le **label Ecovadis** et est **certifiée ISO 9001 et 14001**, affirmant sa volonté d'allier performance, qualité et respect de l'environnement.

ARAVEN



FOOD SAFETY INNOVATION

Araven est une société internationale qui se consacre à la conception, à la fabrication et à la commercialisation d'articles destinés aux professionnels de l'hôtellerie/restauration. Depuis 1976, nous développons des outils de travail pratiques et faciles à utiliser, versatiles avec toutes les garanties en matière d'hygiène alimentaire qui favorisent le respect des réglementations et l'exécution du travail quotidien en cuisine. Nous offrons des conseils et des formations sur les produits, les conditions d'utilisation et le respect des réglementations. Araven coopère avec de prestigieuses écoles de gastronomie, des associations et des chefs nationaux et internationaux de renom. Notre objectif est de développer les affaires de nos clients ainsi que le propre secteur en assurant l'efficacité en cuisine et en garantissant la plus haute qualité des aliments dans tous les processus.

María ARTAIZ
+34 679962980
martaiz@araven.com

ARC

ARCOROC



Leonard BOUY
+33(0)7 64 80 56 89
leonard.bouy@arc-intl.com

Depuis 1958, Arcoroc™ crée des solutions de vaisselle professionnelles, alliant innovation, design et résistance. Partenaire privilégié des plus grands hôtels, restaurants et bars, la marque propose des produits conçus pour supporter l'intensité du quotidien et stimuler la créativité culinaire. Engagée pour l'avenir, Arcoroc™ développe des solutions durables, hygiéniques et responsables, contribuant à une restauration plus respectueuse de l'environnement. La marque Chef&Sommelier™ propose des collections de verrerie élégantes et innovantes, conçues pour sublimer la gastronomie et l'œnologie françaises. Chaque pièce est fabriquée en Krysta™, un cristal haute performance produit en France. La marque s'adresse aux professionnels et aux amateurs de belles tables, en offrant raffinement et expérience sensorielle unique. Marques du groupe ARC, qui célèbre ses 200 ans en 2025, Arcoroc et Chef&Sommelier bénéficient d'un savoir-faire verrier unique.

GROUPE IN SITU MATFER BOURGEAT



Mathieu HEOBURU

+33(0)6 03 83 04 75

mbegorubu@mafterbourgeat.com

En plus de deux siècles d'existence, Matfer Bourgeat groupe industriel 100 % français, est devenu l'un des leaders mondiaux des équipements pour les cuisines et les laboratoires professionnels. Une réussite portée par une passion bien française pour le goût et la qualité, mais aussi par un appétit jamais rassasié pour l'innovation.

LE GROUPE LEBRUN

Hans DEVIGNES

+33(0)6 72 93 50 21

hans.devignes@lebrun.fr



bonna

Le Parfait

novaStyl

OGO
Living

Le Groupe Lebrun accompagne les professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et des collectivités avec une offre complète pensée pour répondre aux exigences du terrain : robustesse, praticité, esthétisme et prix compétitifs. 4 marques fortes portent cette ambition :

- **Bonna** : spécialiste de la porcelaine professionnelle. Bonna s'adresse aux chefs et établissements recherchant élégance et durabilité. Chaque pièce est conçue pour sublimer la présentation des plats tout en résistant à une utilisation intensive.
- **Le Parfait** : marque emblématique des bocaux en verre. Le Parfait est un allié incontournable pour la conservation et la présentation en restauration.
- **Novastyl** : reconnue pour sa diversité et son excellent rapport qualité-prix. Novastyl propose des collections accessibles et robuste.
- **Ogo Living** : une marque moderne qui associe design et fonctionnalité. Son univers couvre la vaisselle, les arts de la table et les accessoires du quotidien.

Avec cette offre multi-marques, le Groupe Lebrun se positionne comme un partenaire fiable des professionnels CHR, capable de fournir à la fois les volumes nécessaires et les designs qui valorisent le service.





LES PETITS ET GROS ÉQUIPEMENTS

DYNAMIC



DYNAMIC, inventeur du mixeur professionnel, accompagne depuis plus de 60 ans les cuisines du monde entier. Notre expertise française garantit des appareils robustes, fiables et conçus pour un usage intensif.

Points clés pour vos clients :

- **Exclusivité DYNAMIC** : presse-purée professionnel et pied blender, uniques sur le marché.
- **Nouveautés 2025** : le mixeur **MD95+** équipé d'une sonde de température intégrée pour un contrôle parfait des préparations, et l'outil **EASYMIX**, pensé pour simplifier le mixage au quotidien.
- Large gamme couvrant toutes les préparations, du petit volume aux grandes quantités (jusqu'à 300 litres).
- Un **SAV réactif** et un approvisionnement en pièces détachées sur le long terme, gage de durabilité.

Jean-Christophe BOUTON
Responsable des ventes France
+33(0)6 77 26 22 78
jc.bouton@dynamicmixers.com

MERCATUS



Les produits Teknae est conçue pour que les restaurateurs se concentrent sur l'essentiel.

UN MEILLEUR FLUX DE TRAVAIL EN CUISINE

Les produits Teknae optimisent le stockage froid, limitent les déplacements et améliorent l'efficacité grâce à leur ergonomie et simplicité d'usage.

PERFORMANCES FONCTIONNELLES PLUS ÉLEVÉES

Teknae maximise les économies d'énergie grâce à une isolation renforcée, des composants éco et le gaz naturel R290 pour des performances optimales.

UNE ALIMENTATION PLUS FRAÎCHE ET PLUS SAIN

Teknae assure un refroidissement fiable avec des réglages idéaux pour garder les aliments frais et faire une saine différence en cuisine.

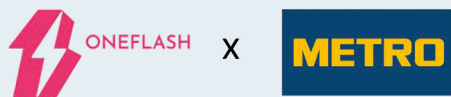
Catarina S. RIBEIRO
Directrice des Ventes et Marketing
+351 234 630 850
csribeiro@mercatus.pt

METRO PROFESSIONAL

mdd@metro.fr



METRO Professional propose des produits d'entretien, d'équipement et de consommable sélectionnés et approuvés par des professionnels pour leur fonctionnalité, leur fiabilité et leur dimension responsable. Les produits sont adaptés à l'activité des pros, à la fois fiables et robustes. Ils répondent à des critères de performance, de confiance et d'efficacité très stricts. Les produits METRO Professional sont conçus ou testés par des professionnels des CHR pour des professionnels des CHR.

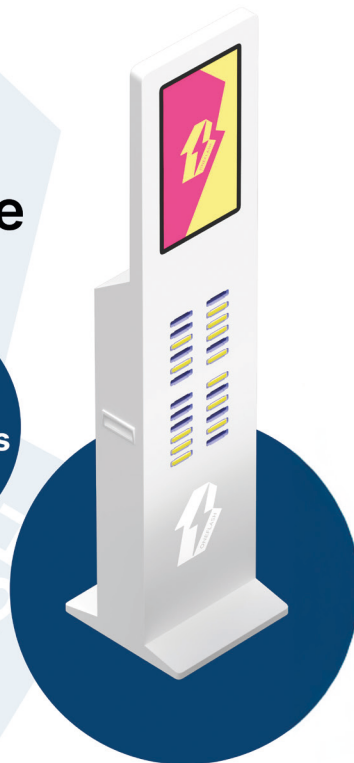


La solution de batteries en libre-service pour améliorer l'expérience client en halle et garder vos clients connectés !

Nous serons présents à la convention du **14/15 octobre**



**33 halles
déjà équipées**



On en parle dès maintenant

solene.martin@oneflash.fr





RCS Nanterre N° 399 315 613 – NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE