

Beaumont-sur-Oise, le 6 novembre 2018

Le Salon du Groupe CERCLE VERT, source d'inspiration pour les professionnels de la restauration collective

Plus de 1700 visiteurs sont attendus, aux Pyramides à Port Marly (78), pour le rendez-vous annuel incontournable du Groupe CERCLE VERT qui ouvrira ses portes le mercredi 21 novembre à 11 heures.

Découvrir des innovations et des nouveaux produits

Le Salon du Groupe CERCLE VERT est un lieu d'échanges, de rencontres et d'animations. C'est l'occasion unique de rencontrer plus de 130 exposants dédiés à la restauration collective : Epicerie, Arts de la Table, Produits d'hygiène et d'entretien, Grandes Cuisines.

Cet événement réunit toutes les innovations pour répondre aux nouvelles tendances de consommation en restauration collective : produits bio, vegan, « sans » (sans gluten, sans lactose...), pauvre en sel, pauvre en sucres... mais aussi pour être en conformité avec la loi alimentation (produits alternatifs à la vaisselle jetable en plastique...).

Un espace Grandes cuisines

Dans cet espace dédié, sera présentée l'offre MR NET GRANDES CUISINES, solution clé en main pour les cuisines professionnelles, de leur conception à leur réalisation.

Des démonstrations seront animées par les plus grandes marques d'équipement : Eberhardt, Capic, Retigo, Zanussi, Tournus...

La finale du Trophée TOQUE VERTE

Créé pour valoriser le métier de cuisinier de collectivité, ce Trophée a été lancé par CERCLE VERT en 2017. La finale de cette 2ème édition se déroulera lors du salon. Les 3 finalistes, sélectionnés sur dossier, s'affronteront devant un jury d'exception co-présidé par Bernard Leprince, MOF 1996 et coach du cuisinier Bocuse d'Or 2001 et par Patrick Juhel, MOF 2000 et chef exécutif des cuisines du Château de Ferrières.

En une heure trente, ils devront réaliser deux recettes originales et créatives (une entrée et un dessert pour 4 personnes), majoritairement avec des produits d'épicerie du catalogue CERCLE VERT.

Les critères de notation portent notamment sur l'originalité, l'harmonie des saveurs, la simplicité d'exécution, ou encore le respect du coût portion (2€ maximum).

Salon réservé aux professionnels de la restauration collective

Entrée sur invitation à demander par mail à communication@cerclvert.fr

A propos du Groupe Cercle Vert

Créé en 1985, Cercle Vert est un groupe familial français spécialisé dans la distribution de produits pour les professionnels de la restauration en Ile-de-France. Avec plus de 22 000 références, l'offre du Groupe se décline à travers trois entités :

- Cercle Vert : spécialiste des produits d'épicerie pour les collectivités (scolaire, santé, social...);
- Cercle Vert Prestige : professionnel de produits d'épicerie fine pour la restauration commerciale;
- MR Net : distributeur de produits d'hygiène et d'entretien, matériel de cuisine, vêtements de protection, vaisselle jetable et arts de la table. Concepteur et installateur de cuisines professionnelles.

Chiffres-clés

200 millions d'euros de chiffre d'affaires
290 collaborateurs **41 500 m²** d'entrepôts
6 700 clients **110 véhicules** de livraison

Contact Presse

GROUPE CERCLE VERT
ZA - 54 rue Saint-Roch
95260 Beaumont-sur-Oise

Laurence TROUZIER
01 34 70 99 30
laurence.trouzier@groupe-cerclvert.fr