

Communiqué de presse  
Paris, le 27 juin 2025

## **Transgourmet inaugure un atelier marée en Alsace : 400 m<sup>2</sup> de technologie, de fraîcheur et de savoir-faire au service des professionnels de la restauration**

Le lundi 23 juin 2025, Transgourmet Seafood inaugurerait officiellement son nouvel atelier marée implanté à Schiltigheim, dans l'agglomération de Strasbourg. **Cet outil moderne et unique en Alsace incarne l'ambition du groupe Transgourmet de proposer une offre marée locale, ultra-fraîche, sur-mesure et durable, au plus près des attentes des professionnels de la restauration.**



### ***Un atelier unique en région : performance et excellence au cœur de l'Alsace***

Implanté au sein du site Transgourmet à Schiltigheim, ce nouvel atelier de **400 m<sup>2</sup>** est une vitrine du savoir-faire de Transgourmet Seafood. Il conjugue **équipements de pointe** et **expertise métier** pour proposer une **gamme complète de produits de la mer**, en réponse directe aux besoins spécifiques des restaurateurs, collectivités et métiers de bouche alsaciens.

À travers cette installation, Transgourmet réaffirme sa volonté d'offrir à tous ses clients en Alsace une **nouvelle expérience d'approvisionnement en marée**, fondée sur la **fraîcheur immédiate**, le **sur-mesure**, et une **réactivité logistique exemplaire**.

### ***Une équipe experte et un savoir-faire artisanal reconnu : une réponse à la demande locale dans une logique d'ultra service***

Cet atelier marée a été conçu pour **renforcer la proximité opérationnelle** avec les acteurs de la restauration régionale. Grâce à une équipe pluridisciplinaire de 7 personnes composée de



**TRANS**GOURMET

France

professionnels dédiés – fileteurs, télévendeuses, conseillers –, il permet de **préparer sur place des produits ultra-frais, portionnés ou entiers, conditionnés sous glace ou en barquette**, mais aussi des **coquillages et crustacés**.

Cette expertise humaine, au cœur de l'ADN de Transgourmet Seafood, permet de répondre aux attentes croissantes des chefs, soucieux d'une qualité constante, de régularité dans la découpe, et d'une traçabilité sans faille.

L'atelier permet également une réponse rapide aux demandes spécifiques, avec une **offre sur-mesure adaptée à chaque typologie de restauration** (traditionnelle, gastronomique, collective, événementielle, traiteur...). En complément, le service s'appuie sur une **amplitude horaire élargie** (7h à minuit, 6 jours sur 7) et une **logistique optimisée permettant des livraisons dès le lendemain**.



*« Ce nouvel atelier incarne tout ce qui fait la force de Transgourmet Seafood : la fraîcheur, la précision du geste, l'exigence de qualité et la capacité à répondre sur-mesure aux attentes des professionnels »* explique **Christophe Schiano Lomoriello, Directeur Général Transgourmet Seafood**. *« En combinant équipements de dernière génération et savoir-faire artisanal, nous offrons à nos clients une nouvelle expérience d'approvisionnement en produits de la mer, toujours plus exigeante en matière de traçabilité et de réactivité. Ce projet est aussi le reflet d'une ambition claire : celle d'accompagner durablement les acteurs de la restauration régionale, en leur proposant des solutions à haute valeur ajoutée, portées par une équipe experte et passionnée. »*

**L'ouverture de ce nouvel atelier marée** vient à la fois renforcer le modèle de service **One Stop Delivery** de Transgourmet tout comme son positionnement de marque tournée vers l'ultra-service ancrée localement.

*« Cette ouverture s'inscrit dans notre démarche d'ultra-service : offrir aux restaurateurs alsaciens des produits de la mer d'une qualité exceptionnelle, travaillés localement par des spécialistes, avec la réactivité et la souplesse qu'exige leur quotidien. C'est un engagement concret au service de leur performance »,* souligne **David Legendre, Directeur Général de Transgourmet Opérations**.



**TRANSGOURMET**

France

### ***Une inauguration placée sous le signe de la découverte et de la convivialité***

À l'occasion de cette inauguration, les invités ont tous eu l'opportunité de visiter l'atelier, d'échanger avec les équipes, et de découvrir l'envers du décor de ce dispositif logistique innovant. La soirée était ponctuée par un cocktail dégustation autour des produits de la mer, valorisant l'offre Transgourmet Seafood.

---

### **A propos de Transgourmet Seafood**

Transgourmet Seafood est la **filiale spécialisée** du groupe Transgourmet France, dédiée aux produits de la mer pour les professionnels de la restauration (commerciale, collective, métiers de bouche).

Installée dans le Marché d'Intérêt National de Rungis depuis **2013**, elle s'est affirmée comme un acteur incontournable de la marée : elle conjugue **expertise métier, logistique de pointe et engagement durable** ; et répond aux besoins croissants des professionnels à travers :

- Une **fraîcheur irréprochable**,
- Une **offre sur-mesure**,
- Un **service ultra réactif et de proximité**.

Au sein des ateliers de transformation Transgourmet Seafood, chaque produit bénéficie d'un traitement professionnel assuré par une équipe dédiée : **fileteurs, écailleurs, préparateurs, spécialistes de la qualité, commerciaux et télévendeurs experts**.

Les **équipes spécialisées** mettent à disposition une **offre complète** :

- Poissons **sauvages, d'élevage, ou d'eau douce**,
- Arrivages **direct bateaux** ou **direct élevage**,
- **Coquillages et crustacés vivants**, grâce à un vivier,
- Conditionnements variés : **sous glace, sous vide ou en barquette sous atmosphère**
- **Saurisserie, fumaisons**, et produits prêts à l'emploi

#### **Un travail sur-mesure**

Une équipe de fileteurs professionnels, véritables orfèvres de la marée, prépare les meilleurs produits répondent aux besoins spécifiques. Ecaillage, vidage, désarêtage, pelage, découpe : ces experts travaillent pour obtenir un rendu parfait, un calibrage étudié selon l'usage et préparent les produits pour les cartes et menus (filets, darnes, pavés, escalopes, papillon, poisson en portefeuille, V-cut, J-cut, carpaccio, dos, baron, pelage, pièce noble déconditionnable, vendue à l'unité).

#### **Un engagement fort en faveur de la durabilité :**

- **Sélection rigoureuse** de filières engagées (pêche durable, aquaculture raisonnée),
- **Respect des saisons** de pêche,
- **Traçabilité totale**, de la source à l'assiette,
- **Conseil éclairé** aux clients pour encourager une consommation marine responsable.

Filiale du groupe Transgourmet France, Transgourmet Seafood incarne une stratégie ambitieuse : allier distribution alimentaire instaurant la confiance, performance opérationnelle et respect des exigences éthiques liées à la filière marée.



**TRANSGOURMET**

France

### **A propos de Transgourmet France**

Distributeur de référence, Transgourmet livre partout en France, en une seule fois, l'intégralité des matières premières et produits alimentaires et d'hygiène nécessaires à l'activité de tous les professionnels exigeants et engagés, qu'ils soient restaurateurs ou boulangers-pâtisseries.

Ambition profondément ancrée dans l'identité et la stratégie d'entreprise de Transgourmet, le développement durable est mis en œuvre au quotidien avec la volonté de matérialiser chaque engagement en acte. Transgourmet s'attache ainsi à la devise : **Des Paroles aux Actes**. Elle est porteuse de l'engagement de l'entreprise à faire bouger les lignes et proposer un **modèle de distribution au service d'une alimentation plus durable et responsable**. [www.transgourmet.fr](http://www.transgourmet.fr)