

Beaumont-sur-Oise, le 21 février 2023

Ouverture le 27 mars 2023 du Salon CERCLE VERT PRESTIGE pour les professionnels de la restauration hors domicile en IDF

Le rendez-vous incontournable des professionnels de la restauration commerciale ouvrira ses portes lundi 27 mars à 14 heures, au Pavillon Gabriel – 75008 Paris.

L'événement réunira 103 exposants (Unilever Food Solutions, Nestlé Professional, Bonduelle, Cacao Barry, Comptoir Colonial, Duni, Ecolab, Rational, Retigo....) et permettra aux visiteurs de s'informer sur les dernières innovations et tendances du secteur et de découvrir l'étendue de l'offre du Groupe CERCLE VERT : Epicerie, Arts de la Table, Produits d'hygiène et d'entretien, Grandes Cuisines.

Les visiteurs pourront découvrir des espaces thématiques et des démonstrations culinaires animées par des chefs.

Espace Produits EPICERIE et Produits Non alimentaires

A la découverte des produits et solutions répondant aux tendances actuelles et aux attentes des professionnels de la restauration en matière de développement durable.

- Produits bio, le végétal
- Solutions éco-responsables pour le nettoyage et l'entretien
- Alternatives à la vaisselle jetable en plastique.

Espace GRANDES CUISINES

Des solutions clés en main et sur-mesure pour la conception et l'installation de cuisines professionnelles seront présentées, ainsi que des démonstrations de matériels : Retigo, Winterhalter, Rational, Dito Sama, Robot Coupe....

Espace ARTS DE LA TABLE

Les professionnels des Arts de la table présenteront leurs dernières nouveautés d'équipements professionnels d'arts de la table : assiettes, verres, couverts mais aussi d'autres accessoires pour décorer les tables des restaurants.

Des démonstrations culinaires

Le Salon sera ponctué par des démonstrations culinaires réalisées par de grands chefs. A tour de rôle Franck Putelat (chef étoilé – La table de Franck), Michel ROTH (MOF 1991 – Bocuse d'Or 1991) et Patrick Juhel (MOF 2000 – Chef exécutif des cuisines du Château de Ferrières) et Naoëlle D'Hainaut (cheffe étoilée de l'Or Q'idée à Pontoise) se relayeront sur la scène.

Salon réservé aux professionnels de la restauration commerciale. Entrée sur invitation à demander par mail à Acarolepropos.tournay@cerclevduGroupeCerclet.fr 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 11 000 références, l'offre du Groupe se décline à travers trois entités :

- Cercle Vert : produits d'épicerie pour les collectivités (scolaire, santé, social...) et pour la restauration commerciale ;
- MR NET : produits d'hygiène et d'entretien, matériel de cuisine, vêtements de protection, vaisselle jetable et arts de la table.
- Les établissements ROUSSEL : Installation et maintenance de matériels professionnels grandes cuisines

Chiffres-clés

247 millions d'euros de chiffre d'affaires	
336 collaborateurs	41 500 m² d'entrepôts
6 500 clients	110 véhicules de livraison