



Communiqué de presse, Toulouse le 24 mai 2023

Le Grand Marché diversifie son offre événementielle en créant une nouvelle marque : Traiteurs du Grand Marché

Après une première étape franchie en 2021 dans le cadre d'un partenariat avec l'agence MIHARU sur la gestion des espaces du site et de l'entreprise Manatour pour proposer des visites du site au grand public, **la nouvelle marque Les Traiteurs du Grand Marché vient compléter le dispositif événementiel**, en permettant aux entreprises traiteurs / restaurateurs implantées sur le MIN de s'unir au sein d'une identité commune.

Les objectifs ? **Proposer une offre unique qui respecte des engagements forts** notamment en **matières d'approvisionnement local et d'élaboration sur site, garantissant aux convives une meilleure transparence**. Elle a également vocation à **faire découvrir toute la diversité des produits et des savoir-faire des entreprises locales**.

Exclusivement réservée aux entreprises traiteurs disposant d'un laboratoire sur le Grand Marché, ces dernières doivent remplir les conditions suivantes :

- En matière d'approvisionnement, l'engagement prévoit **90% d'approvisionnement local (Occitanie et régions limitrophes)** pour l'élaboration de préparations, recettes et produits finis et **90% de produits et services issus du Grand Marché et / ou de la fabrication des cuisines ou laboratoires sur site**.

- **Être enregistré avec les codes NAF correspondant aux activités Industries Alimentaires et Restauration.**

- **Disposer d'un agrément sanitaire et d'une déclaration de manipulation de denrées alimentaires ou un agrément sanitaire communautaire (CE)** pour les opérateurs qui mettent les denrées alimentaires sur le marché sans remise directe au consommateur.

Sur la partie « produits », elle est ouverte aux produits secs, frais et surgelés, préparations culinaires, plats préparés cuisinés, préparations à caractère artisanal de produits à base de viande, autres transformations et conservation de légumes, activités de transformation de produits agricoles conditionnés selon la réglementation sanitaire et agréments en vigueur.

Concrètement, cette nouvelle marque se formalise par une offre commerciale commune et complémentaire, qui permettra de répondre à une demande croissante de prestations traiteurs locales, d'aller chercher de nouveaux débouchés et de répondre à des appels d'offres de plus grande envergure.

Enfin, un contrôle du respect du cahier des charges est prévu chaque année pour les entreprises signataires de la charte.



Les entreprises traiteurs déjà labélisées

Ces quatre entreprises traiteurs, chacune dans leur style, mettent en commun leurs savoir-faire pour vous offrir le meilleur de la gastronomie Occitanie.



- **L'Appétit Suprême** : L'Appétit Suprême c'est mon histoire, moi, Manon et de mon frère Gabin, tous deux passionnés de cuisine. Nous accompagnons tous vos moments de partage, de l'entrée au dessert, en s'adaptant à vos envies et votre budget. Nous n'avons d'autre ambition que celle de proposer une cuisine sincère et généreuse.

Nos valeurs permettent une sélection de producteurs locaux en agriculture raisonnée. Issus d'une formation professionnelle en hôtellerie / restauration, nous avons évolué dans la région nantaise. Dans un souhait d'entrepreneuriat, nous avons également passé notre BTS puis appris aux côtés de chefs super chouettes ! Il y a 14 ans, j'arrive à Toulouse pleine d'espoir. 10 ans plus tard, mon frère m'y rejoint grâce à ma belle-sœur et hop ! L'Appétit Suprême est né ! Depuis mai 2018, nous sommes installés au Grand Marché dans un laboratoire de 80m². Nous sélectionnons chaque jours nos produits au Grand Marché, sur le carreau des producteurs et auprès des entreprises du MIN, comme la Nonna Lina, Sublim'Arômes et bien d'autres, pour vous proposer le meilleur de l'Occitanie. Une fois nos plats bien mijotés dans notre laboratoire, ils partent directement pour notre loge du Marché Victor Hugo où nous vous accueillons chaque jour autour d'une cuisine traiteur, chaleureuse et gourmande.



- **Les Tontons Ripailleurs** : Que vous soyez des particuliers ou des professionnels, avec les Tontons Ripailleurs c'est la bonne franquette qui vient jusqu'à vous. A vous les buffets gargantuesques, les cochons rotis, les braseros... sans oublier les Flonflons pour trinquer à la vie, à la joie, à l'amitié. Mais attention, les Tontons Ripailleurs savent aussi mettre les petits plats dans les grands et ils s'adaptent à tous vos événements. De la pièce cocktail en passant par le repas gastronomique ou le Pica Pica, nous concrétisons tous vos désirs.

Les Tontons Ripailleurs, vous l'aurez compris, c'est avant tout une équipe de travailleurs acharnés, passionnés par les bons produits de notre terroir et surtout de sacrés bons vivants !



- **La Brigade Traiteur** : La Brigade Traiteur c'est une cuisine bistrannique 100% Toulousaine et de haute qualité, pour parfaire vos événements. Des prestations d'entreprises jusqu'aux événements privés, nous nous engageons à fournir une expérience alliant authenticité, audace, partage et surtout plaisir ! Au menu : cocktail dînatoire, dîner de gala, repas sur mesure,... il y en a pour tous les goûts !

Notre secret ? Des locaux de 600 m² au Grand Marché MIN qui nous permettent de travailler en circuit court avec les meilleurs producteurs de la région. C'est grâce à tous ces produits

frais et de saison que La Brigade Traiteur vous prépare ses bons plats faits avec passion et bonne humeur !



- **L'Atelier Pergo** : Implanté au Grand Marché au nord de Toulouse, cet atelier, soutenu par la Région Occitanie, s'étend sur 650 m² et respecte toutes les dernières normes européennes en terme d'hygiène et de sécurité alimentaire. Spécialiste des prestations sans service, notre cuisine est conçue de manière à minimiser l'impact sur l'environnement, du choix des produits au contenant final, en passant par la gestion des déchets, en

privilegiant les circuits courts et le marché local. Au menu : des plats basés sur la convivialité, tendance et locavore, des produits Sud-Ouest et de saison, fabriqués près de chez vous !