

Pour Noël, Répertoire Culinaire – La Conciergerie des Chefs simplifie la quête des produits d'exception pour les chefs

Depuis plus de 25 ans, Répertoire Culinaire - La Conciergerie des Chefs se tient aux côtés des chefs pour simplifier leur quotidien. Véritable personal shopper, l'entreprise répond à toutes leurs demandes en leur trouvant les produits qu'ils recherchent, qu'ils proviennent de producteurs régionaux ou des quatre coins du monde.

À l'approche de Noël, période où l'exception est attendue, Répertoire Culinaire – La Conciergerie des Chefs accompagne les restaurateurs pour leur permettre de signer des menus uniques et offrir à leurs convives une expérience inoubliable.

Répertoire Culinaire – La Conciergerie des Chefs, personal shopper des chefs, au service des menus de Noël

Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest, volaille de Bresse, truffe blanche d'Alba, gambero rosso de Sicile ou citron noir d'Iran : à Noël, **les produits d'exception** se font attendre sur les tables et chaque détail compte pour sublimer les cartes. Trouver la perle rare peut vite devenir un défi, surtout lorsque le temps presse et que la pression des fêtes se fait sentir. Répertoire Culinaire – La Conciergerie des Chefs **accompagne les restaurateurs** dans ce moment crucial **en combinant expertise et service sur-mesure.**

« À Noël, chaque détail compte. Notre mission est d'apporter aux chefs une réponse rapide, précise et adaptée à leurs besoins, qu'il s'agisse d'un produit d'exception ou d'un ingrédient essentiel. Nous sommes là pour leur simplifier la vie et leur permettre de se concentrer sur ce qu'ils font de mieux : composer des assiettes d'exception. »

déclare Leila Royer, Directrice de Répertoire Culinaire France



Basé à Rungis, Répertoire Culinaire – La Conciergerie des Chefs **assure aux restaurateurs une réactivité** sans faille. Les commandes peuvent être passées à tout moment, 24h/24 et 7j/7, et la livraison est toujours organisée pendant les horaires d'ouverture des restaurants, permettant aux chefs de réceptionner les produits eux-mêmes et de garantir leur fraîcheur. Cette **organisation rigoureuse**, combinée à **un suivi personnalisé**, libère les chefs de toute contrainte logistique et leur permet de se concentrer pleinement sur la création de menus de fêtes d'exception.

Des solutions personnalisées toute l'année

Depuis plus de 25 ans, Répertoire Culinaire – La Conciergerie des Chefs accompagne les professionnels de la restauration en **simplifiant leurs approvisionnements** et en répondant à toutes leurs demandes, **des ingrédients les plus essentiels aux produits d'exception**.

Grâce à un réseau de producteurs partenaires soigneusement sélectionnés, tant en France qu'à l'international, et à **ses 18 sites de production du groupe Loste**, l'entreprise garantit qualité, fraîcheur et disponibilités constantes. Qu'il s'agisse de valoriser les terroirs régionaux, de répondre aux besoins spécifiques d'un chef ou de fournir un produit rare, l'équipe **propose un accompagnement personnalisé à 360°**, mettant son expertise au service des exigences les plus pointues.

Avec Répertoire Culinaire, les restaurateurs disposent d'un **interlocuteur unique** capable de s'adapter à toutes leurs demandes, sans catalogue figé, pour composer des menus qui font la différence tout au long de l'année.



« Notre objectif est simple : chaque chef doit pouvoir obtenir exactement ce qu'il souhaite, qu'il s'agisse d'un ingrédient du quotidien ou d'un produit d'exception. Nous adaptons notre service à chaque demande .»

ajoute Leila Royer.

À propos de Répertoire Culinaire – La Conciergerie des Chefs

Depuis plus de 25 ans, Répertoire Culinaire – La Conciergerie des Chefs simplifie le quotidien des professionnels de la restauration en proposant un service sur-mesure, du sourcing de produits essentiels ou d'exception à la livraison.

Présent à Rungis et à travers ses 18 sites de production en France et en Italie, le groupe met son expertise au service des restaurateurs.

Avec 15 filiales réparties entre l'Europe, le Moyen Orient, l'Asie et l'Océanie, 6 500 produits et 300 marques, et 215 collaborateurs, Répertoire Culinaire accompagne chaque jour 4 500 chefs en leur livrant les meilleurs produits dans les meilleures conditions.