

Beaumont-sur-Oise, le 16 novembre 2017

## Trophée TOQUE VERTE : Daniel PIED remporte le 1<sup>er</sup> prix

La finale de cette première édition du Trophée TOQUE VERTE s'est déroulée dans le cadre du salon du Groupe CERCLE VERT à Port-Marly (78), le 15 novembre.

Les 3 candidats, sélectionnés sur dossier, se sont affrontés devant un jury d'exception co-présidé par Michel Roth, MOF Cuisinier & Bocuse d'Or et Guillaume GOMEZ, Chef des cuisines du Palais de l'Elysée.



Après une sélection sur dossier (recettes, photos et bons d'économat), trois candidats parmi les 25 ayant postulé ont été choisis pour participer à la finale :

Cyril BRICOT, EHPAD Jean Ferrat, Le Tréport (76)

Daniel PIED, Collège Maurice Utrillo, Montmagny (95)

Romain BLONDEL, Mairie du Grand Quevilly (76)

Chaque finaliste avait une heure pour la réalisation de deux recettes originales et créatives (une entrée et un dessert pour 8 personnes), exclusivement à base de produits d'épicerie du catalogue CERCLE VERT.

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

### Les prix décernés

Après dégustation et délibération, le prestigieux jury, co-présidé par Guillaume GOMEZ et Michel ROTH a annoncé les résultats.

Daniel PIED est le premier vainqueur du Trophée TOQUE VERTE.





1<sup>er</sup> Prix : Trophée TOQUE VERTE, Daniel PIED, Collège Maurice Utrillo, Montmagny (95)

2<sup>ème</sup> Prix : Trophée ESPOIR 2017, Cyril BRICOT, EHPAD Jean Ferrat, Le Tréport (76)

3<sup>ème</sup> Prix : Prix spécial du Jury, Romain BLONDEL, Mairie du Grand Quevilly (76)

Le gagnant a remporté le Trophée TOQUE VERTE pour une durée d'un an et un week-end pour deux personnes au cœur des Abers comprenant une journée en mer avec le navigateur Gildas Morvan.

Les deuxième et troisième finalistes ont reçu des coffrets cadeaux.

Tous les trois se sont vu remettre et dédicacer le nouveau livre de Guillaume Gomez "Cuisine, Leçons en pas à pas" et des produits d'épicerie pour leur établissement respectif.

Le grand gagnant de cette édition verra aussi son nom gravé sur le Trophée, qui sera remis en jeu chaque année.

Avec ce Trophée, CERCLE VERT souhaite mettre en valeur la technicité, l'innovation, la créativité ainsi que l'art de la présentation des chefs cuisiniers des collectivités.

Créé pour valoriser le métier de cuisinier de collectivité, ce Trophée récompense aussi le respect des contraintes de coût imposées par la restauration collective et la recherche de l'équilibre coût qualité.

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

### Chiffres-clés

**192 millions d'euros** de chiffre d'affaires

**280** collaborateurs

**6 500** clients

**41 500 m<sup>2</sup>** d'entrepôts

**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-cerclevert.fr