

Beaumont-sur-Oise, le 23 novembre 2018

## Pour sa 21<sup>ème</sup> édition, le salon du Groupe CERCLE VERT a accueilli plus de 1300 visiteurs

**Organisé le 21 novembre dernier aux Pyramides à Port Marly (78), le salon des professionnels de la restauration collective a rencontré un vif succès.**

### Découvrir des innovations et des nouveaux produits

Cet événement a été l'occasion pour les clients du Groupe CERCLE VERT de rencontrer plus de 130 fournisseurs dédiés à la restauration collective : Epicerie, Arts de la Table, Produits d'hygiène et d'entretien, Grandes Cuisines.

Il a réuni toutes les innovations pour répondre aux nouvelles tendances de consommation en restauration : produits bio, vegan, pauvres en sucres, sans gluten... mais aussi pour être en conformité avec la loi alimentation (produits alternatifs à la vaisselle jetable en plastique...).



### Un espace Grandes Cuisines

Un espace était dédié à la Grande Cuisine avec une présentation de l'offre MR NET GRANDES CUISINES et des démonstrations animées par les plus grandes marques d'équipement : Eberhardt, Capic, Retigo, Zanussi, Tournus...

### La finale du Trophée TOQUE VERTE

Créé pour valoriser le métier de cuisinier de collectivité, ce Trophée a été lancé par CERCLE VERT en 2017.

La finale de cette 2<sup>ème</sup> édition du Trophée s'est déroulée lors du salon. Les 3 finalistes, sélectionnés sur dossier, se sont affrontés devant un jury d'exception co-présidé par Bernard Leprince, MOF 1996 et coach du cuisinier Bocuse d'Or 2001 et par Patrick Juhel, MOF 2000 et chef exécutif des cuisines du Château de Ferrières.

En une heure trente, ils ont réalisé deux recettes originales et créatives (une entrée et un dessert pour 4 personnes), majoritairement avec des produits d'épicerie du catalogue CERCLE VERT.



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

Après dégustation et délibération, le jury a annoncé les résultats.

**Anthony CECCARELLO**, chef de cuisine au Collège Le Point du Jour à AUNEUIL, remporte le Trophée TOQUE VERTE 2018.

**Betty CHARLER**, du Collège Paul Eluard à BRETIGNY-SUR-ORGE, est le Trophée ESPOIR 2018

Et **Jean-François MARDON**, du Lycée Guillaume Tirel à PARIS décroche le Prix spécial du Jury.

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.



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

### Chiffres-clés

**200 millions d'euros** de chiffre d'affaires  
**290 collaborateurs**      **41 500 m<sup>2</sup>** d'entrepôts  
**6 700 clients**              **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