



**Le Marché International de Rungis et STEF : deux partenaires aux côtés de  
GL events  
pour relever le défi logistique quotidien de la restauration  
sur le pavillon de la France**

**Depuis le 1er mai 2015, le Café des chefs, restaurant du Pavillon de la France, régale de nombreux visiteurs de l'expo Milano 2015. Les repas proposés par les chefs de l'association des Bocuse d'Or Winners mettent en valeur l'excellence du terroir français. Ils sont préparés avec des produits frais et de haute qualité acheminés tous les jours grâce à une chaîne logistique puissante et rigoureuse qui relie le Marché de Rungis au Café des chefs grâce aux moyens frigorifiques de STEF.**



De gauche à droite : Alain Berger (Commissaire Général du Pavillon France),  
Stéphane Layani (Président-Directeur Général du Marché International de Rungis),  
Francis Lemor (Président de STEF),  
Olivier Roux (Vice-Président de GL events)

✓ **Un défi logistique quotidien**

Avec plus de 20 millions de visiteurs attendus à Milano 2015, le Café des chefs, restaurant du pavillon de la France, doit montrer au monde entier à quel point les habitudes alimentaires et la cuisine françaises, par leur structure et leur diversité, peuvent répondre à la question de l'alimentation de demain.

Chaque semaine, près de 1 000 tonne de produits frais partent du Marché de Rungis. Ils sont acheminés par STEF jusqu'à Milan pour être transformés et cuisinés sur place.

« Cette logistique représente un vrai défi quotidien, souligne Olivier Ginon, Président de GL events. Elle répond à un engagement fort des partenaires, les entreprises de Rungis, STEF et GL events, pour préparer les repas servis au Café des chefs, restaurant du Pavillon de la France, à partir de produits représentant l'excellence du terroir français. »

## ✓ **Le Marché de Rungis ambassadeur et fournisseur de la gastronomie française pour le Café des Chefs, restaurant du pavillon de la France**

Le Marché de Rungis permet aux nombreux visiteurs de l'Exposition Universelle de Milan d'avoir accès aux plus belles productions de nos terroirs et à l'excellence culinaire française.

*« Acteur central des filières agroalimentaires françaises et fournisseur privilégié des principaux artisans de l'excellence gastronomique nationale, le Marché de Rungis occupe une place – de par la diversité et la qualité de son offre et le savoir-faire de ses professionnels – tout à fait légitime et reconnue dans l'univers de la Gastronomie »* comme l'explique son Président Stéphane Layani.

Le Café des Chefs, restaurant du pavillon de la France, va proposer dix séquences culinaires, animées chacune par un grand chef récompensé aux Bocuse d'Or pour exprimer la cuisine française dans tous ses états. Il est approvisionné par les entreprises du Marché de Rungis, grâce à une ligne quotidienne Rungis-Milan opérée par le groupe STEF.

Situé à l'étage et offrant une capacité de 300 couverts, le restaurant disposera de denrées et produits gastronomiques de première qualité, directement issus des régions françaises ; à l'image de la boutique du pavillon qui bénéficiera du même approvisionnement pour son offre alimentaire.

## ✓ **De Rungis à Milan, avec STEF les produits frais sont livrés en 24h !**

Fournisseur agréé pour la livraison de l'EXPO MILANO 2015 et Partenaire Officiel du Café des Chefs, restaurant du Pavillon de la France, STEF se mobilise pour la plus grande exposition jamais réalisée sur la question du défi alimentaire intitulée : « Nourrir la Planète, Energie pour la Vie ».

Pendant 183 jours, STEF met au service de GL events et du MIN de Rungis son savoir-faire en matière de transport et de logistique pour la restauration hors foyer à l'échelle européenne avec un dispositif sur mesure et des moyens logistiques frigorifiques dédiés et parfaitement sécurisés. Partenaire Officiel du Café des Chefs, restaurant du Pavillon de la France, STEF participe au rayonnement de l'excellence culinaire française avec notamment les ressources des grossistes de Rungis, qui disposent d'un trésor de produits alimentaires. STEF garantit la fraîcheur des produits alimentaires (frais / ultra-frais / surgelés / produits de la mer) consommés sur place. La boutique du Pavillon France bénéficie également du même approvisionnement et soutien logistique de STEF pour son offre alimentaire.

Pour Francis Lemor, Président de STEF : *« Notre groupe européen est particulièrement fier de mettre au service du MIN de Rungis et de GL events son savoir-faire en matière de logistique pour la restauration. Notre partenariat avec le MIN de Rungis repose sur des activités et des relations historiques entre deux opérateurs extrêmement proches de tous les terroirs agro-alimentaires français et participant chacun à leur manière au rayonnement de la Cuisine française. Notre présence sur le MIN de Rungis et notre implantation à Milan vont nous permettre d'orchestrer ce ballet logistique et répondre à l'exploit logistique qui consiste à livrer tous les jours le Café des Chefs, restaurant du Pavillon de la France »*.

---

### **A propos du Marché de Rungis**

D'une superficie de 234 hectares aux portes de Paris, le Marché International de Rungis est un véritable écosystème au service de l'alimentation des français, de la logistique urbaine du frais, de la valorisation de nos terroirs et de notre patrimoine gastronomique, du maintien du commerce de détail spécialisé et de l'animation des centres villes. Avec ses 1200 entreprises implantées et son chiffre d'affaire de 8,8 milliards d'euros en 2014, le Marché international de Rungis est un pôle d'activité agro-alimentaire réputé dans le monde entier. Pour plus d'informations : <http://www.rungisinternational.com>

### **A propos de STEF**

Leader européen de la logistique sous température dirigée (-25°C à +18°C), STEF exerce et conjugue tous les métiers du transport, de la logistique et des systèmes d'information dédiés aux produits agro-alimentaires qu'ils soient bruts ou transformés. Le groupe propose à ses clients – industriels, grande distribution et restauration hors domicile – une offre multi-services de solutions logistiques adaptées aux spécificités de chacun. STEF compte 16 000 collaborateurs répartis dans 7 pays européens (Belgique, Espagne, France, Italie,

Pays-Bas, Portugal, Suisse). Il s'appuie sur des moyens spécifiques : 225 plates-formes ou entrepôts et 4 000 véhicules dont la moitié est détenue en propre. En 2014, STEF a réalisé un chiffre d'affaires de 2 765 M€. Pour plus d'informations : <http://www.stef.com>

### **À propos de GL events**

Groupe international intégré des métiers de l'événement, GL events est présent sur trois grands segments : l'organisation d'événements, la gestion d'espaces événementiels et les services associés. Le Groupe est propriétaire de plus de 350 salons professionnels et grand public dans le monde, et gère 40 centres de congrès, parcs d'exposition, zénith et salles multifonctionnelles en France et à l'international. Il compte aujourd'hui plus de 4 000 collaborateurs à travers plus de 91 implantations dans le monde. Il a réalisé en 2014 un chiffre d'affaires de 939 millions d'euros dont 55% à l'international.

### **Le Café des chefs**

Au cœur de l'exposition universelle de Milano 2015, le pavillon de la France fait la part belle à la cuisine française et aux bons produits.

Jusqu'au 31 octobre 2015, le Café des Chefs, restaurant du Pavillon de la France conceptualisé et piloté par le groupe GL events, propose à tous de découvrir la cuisine française dans tous ses états, en démonstration du quatrième pilier de la présence française sur Milano 2015 : plaisir et santé.

De grands chefs français, membres de l'association des Bocuse d'Or Winners qui rassemble les lauréats du prestigieux concours international vont se succéder pour animer de grands rendez-vous culinaires.

À la carte, un choix de multiples saveurs à prix accessibles pour répondre à toutes les envies :

- le raffinement d'un menu signé d'un Bocuse d'Or ;
- la convivialité estivale d'un espace grillade en terrasse ;
- une carte de brasserie gourmande basée sur les classiques de la cuisine française ;
- une offre « sur le pouce » pour les petites faims.

Une expérience unique à vivre tous les jours en continu de 10 h 00 à 22 h 30.

### **CONTACTS PRESSE :**

#### **Le Marché de Rungis**

Caroline Guilhaume / Louis Silvestre : FTI Consulting

Tel : +33 (0)1 47 03 68 10

Mail : [caroline.guilhaume@fticonsulting.com](mailto:caroline.guilhaume@fticonsulting.com) / [louis.silvestre@fticonsulting.com](mailto:louis.silvestre@fticonsulting.com)

#### **STEF**

Catherine Marie

Tél : +33 (0)1 40 74 29 64 / +33 (0)6 35 23 10 88

Mail : [catherine.marie@stef.com](mailto:catherine.marie@stef.com)

#### **GL events**

Stéphanie Bonnamour / Florence Verney-Carron

Tél : +33 (0)4 72 69 08 20

Mail : [s.bonnamour@communiquiez.fr](mailto:s.bonnamour@communiquiez.fr) / [f.verney-carron@communiquiez.fr](mailto:f.verney-carron@communiquiez.fr)

### **LEGENDE DES PHOTOS :**

#### **Photo 1, de gauche à droite :**

Alain Berger (Commissaire Général du Pavillon France)

Stéphane Layani (Président-Directeur Général du Marché International de Rungis)

Francis Lemor (Président de STEF)

Olivier Roux (Vice-Président de GL events)

#### **Photo 2, de gauche à droite :**

Olivier Roux (Vice-Président de GL events)

Francis Lemor (Président de STEF)

Yannick Alléno, Chef Etoilé

Stéphane Layani (Président-Directeur Général du Marché International de Rungis)

Alain Berger (Commissaire Général du Pavillon France)