GRANDES CUISINES

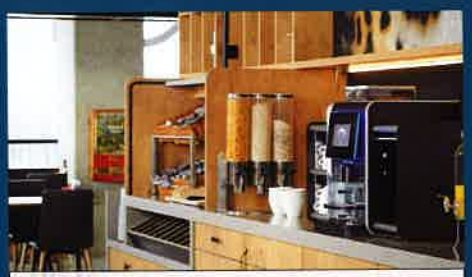
LE PREMIER MAGAZINE DES PROFESSIONNELS DE LA GRANDE CUISINE

REPORTAGE

LA PETITE MAISON

AU PALM BEACH À CANNES

INSTALLATEUR
EQUIP'SERVICE



INDUSTRIEL
ANIMO

BUREAU D'ÉTUDES
RS2A CONSULTING

ISSN 0985-1491

N° 136 Trimestriel - 25€ Juillet - Août - Septembre 2020

8e Showroom RHD par l'Ad'Occ en octobre à Montpellier

Nouvelles attentes sociétales, évolution du cadre législatif (loi EGAlim, loi économie circulaire) : pour répondre aux attentes actuelles des consommateurs, les professionnels de la RHD se doivent de faire évoluer leur offre et partenariats en matière de produits régionaux. C'est là que le Showroom RHD intervient et ce, depuis déjà 8 ans. Organisé par l'agence Ad'Occ, en partenariat avec, entre autres, la Chambre Régionale d'Occitanie, la Fédération des Fruits & Légumes d'Occitanie ou encore la DRAAF, ce Showroom est l'occasion pour les professionnels du secteur de développer leur offre régionale bio à travers un salon à taille humaine, dont les activités sont concentrées sur une seule et même journée. Offre régionale attractive, identification claire de vos produits, espace dédié « Producteurs agricoles », accompagnement par les équipes Ad'Occ : le Showroom RHD, à travers sa centaine d'exposants, vise à combler les besoins des quelques 300 visiteurs attendus, tous spécialisés dans l'achat alimentaire (restauration collective et commerciale, secteurs public et privé, restaurateurs et distributeurs, acheteurs, gestionnaires, utilisateurs/cuisiniers). Tous les types de structures de production alimentaires/filières basées en région Occitanie peuvent exposer (hors vins et spiritueux), dès lors que les produits sont réalisés ou transformés en région. A noter également, parmi les nouveautés du salon qui se tiendra le 7 octobre prochain au GGL Stadium de Montpellier : une table ronde sur les enjeux de l'approvisionnement local et bio en RHD, ou encore les Trophées « Coups de cœur des visiteurs », qui récompenseront des produits dans les catégories Coup de cœur « EGAlim », « Occitanie », « RSE » et « Découverte ».

Une sélection d'équipements « Collectivités et Santé » par EuroChef

Plus que jamais aux côtés des professionnels du secteur durant la crise sanitaire due au coronavirus, EuroChef proposait cet été à tous de découvrir une sélection d'équipements assurant une protection sanitaire optimale en cuisines professionnelles.

En fonction des différents secteurs d'activité, Eurochef vous accompagne en effet avec divers produits adaptés aux univers de la laverie, du froid, de l'hygiène… Armoire à casiers Eberhardt, lave-mains autonome, chariot à assiettes ou encore lave-vaisselle à capot avec ASR Hobart sont à retrouver dans cette sélection des plus utiles.

CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS
40 ANS SPÉCIALISTE DU FROID

ZAC DU PETIT PARC - 4 RUE DU GRAND ETANG
78920 ECQUEVILLY - FRANCE
TÉL. 01 80 83 77 00 - FAX 01 80 83 67 01
MAIL : CODIGEL@CODIGEL.COM
WWW.CODIGEL.COM

Photos © C. Reynaud

Principaux matériels

Cuisson

• Fours **SCC** et whitefficiency **Rational**, modules deux feux vifs, plaques coup de feu et planchas inox **Capic**, friteuses **Frifri**

Laverie

• Lave-vaisselle **Smeg**, lave-verres **Ecoline** avec pompe de rinçage intégré **Smeg**, lave-vaisselle Twin Star **Dihr**

Froid

• Tables réfrigérées, tours réfrigérées, armoires froides et comptoirs réfrigérés **Eurochef**, équipement frigorifique complet à distance **BFF**, caves à vins mises en température **Codimatel**, comptoirs froid de préparation avec dessus granit, meuble saladette réfrigéré et armoires réfrigérées **Codigel**

Autres matériels

• Meubles chauffants 2 portes coulissantes et pétrin à spirale à tête relevable **Eberhardt**
• Desserte de bar et bloc de tiroirs anthracite **Gamko**
• Lampes chauffantes chromées **Sofraca** et **Vega**
• Robinet électronique et chariots de service **Tournus**
• Rayonnages à clayettes **Fermod**
• Inox sur mesure

avec tiroirs et les poubelles à même les plans de travail. Par ailleurs, chaque comptoir a été doté d'une laverie pour le petit matériel, en plus des armoires à vaisselle pour 300 couverts et des deux lave-verres dans les étages », poursuit Maxime Dugelay. Les contraintes de sécurité ont bien sûr été prises en compte, avec entre autres, une verrière coupe-feu pendant deux heures.

On retrouve dans presque tous les comptoirs, des fours mixtes Rational, dont certains sont suspendus, comme au Bistrot du Sucré et chez MSB. Les hottes ont été fabriquées sur mesure par des inoxiers de la région lyonnaise. De plus, le lieu se veut éco-responsable : machine Aquama (produits d'entretien), déshydrateur pour les déchets alimentaires, broyeur