

Beaumont-sur-Oise, le 23 mai 2018

2^{ème} édition du TROPHÉE TOQUE VERTE concours dédié aux cuisiniers de la restauration collective

Avec ce concours culinaire, le Groupe 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. Il sera remis en jeu chaque année et encadré par un jury de professionnels présidé par le talentueux Guillaume Gomez (Chef des cuisines de l'Élysée et MOF 2004).

A qui s'adresse TOQUE VERTE ?

Les cuisiniers de toutes les collectivités clientes de CERCLE VERT peuvent participer à la sélection sur dossier. Les 3 meilleurs d'entre eux se retrouveront pour la finale le 21 novembre prochain, aux Pyramides à Port Marly (78).

Pour participer, les chefs devront proposer une entrée et un dessert réalisés avec des produits d'épicerie du catalogue CERCLE VERT (informations détaillées dans le règlement).

Comment se déroule TOQUE VERTE ?

Informations pratiques

Date limite de dépôt des candidatures : 30 juin 2018

Dossier de candidature et règlement disponibles sur simple demande à communication@cerclvert.fr

- Pré-sélection des finalistes : 2 au 13 juillet 2018
- Finale sur le Salon CERCLE VERT : 21 novembre 2018
- Remise des prix : 21 novembre 2018



Michel Roth et le gagnant 2017

**Vous êtes cuisinier de la restauration collective et client CERCLE VERT,
n'hésitez plus, inscrivez-vous au Trophée TOQUE VERTE !**

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 21 000 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

200 millions d'euros de chiffre d'affaires

280 collaborateurs

6 500 clients

41 500 m² d'entrepôts

110 véhicules de livraison

Contact Presse