

# DÉCOUVREZ NOS PARTENAIRES

MAI 2024

DÉCOUVREZ 6 PARTENAIRES DE L'AFlyHT,  
CE MOIS-CI, NOUS VOUS PRÉSENTONS :



### QUI SOMMES-NOUS ?

Etablie en 1921 à Thiers, la coutellerie DÉGLON conçoit, fabrique et distribue des couteaux de cuisine et ustensiles culinaires destinés aux professionnels de la restauration et des métiers de bouche ainsi qu'aux cuisiniers amateurs passionnés. Entreprise familiale depuis 4 générations, DÉGLON s'attache à vivre et à partager ses valeurs avec ses clients, partenaires et collaborateurs. Notre engagement est de fournir des outils utiles, innovants et garantis à vie.

### NOTRE PLUS-VALUE

Coutelier depuis plus de 100 ans, nous avons à cœur d'accompagner les jeunes professionnels tout au long de leur formation. Nous proposons des outils fiables et robustes, ainsi que des solutions de transport optimisées.

Nous sommes à l'écoute des besoins et attentes des professionnels - déjà établis ou en devenir - et orientons notre expertise sur des produits répondant aux exigences d'hygiène, de sécurité et de durabilité.

### NOTRE ACTUALITÉ

#### • Obtention du label LONGTIME

LONGTIME, le label des produits conçus pour durer, qui récompense les fabricants concentrant leurs efforts industriels sur la durabilité. Pour plus d'informations sur le label : <https://longtimelabel.com>

Acheter un couteau ou un ustensile de cuisine Déglon labellisé LONGTIME, c'est la garantie d'acquiescer un outil qui va durer le plus longtemps possible, tout en encourageant une consommation plus responsable.

#### • Développement de mallettes format XL avec solutions de rangement novatrices

Cette année, Déglon propose de nouvelles mallettes au format XXL - ultra-résistantes - pour accompagner les élèves : plusieurs modèles disponibles (alu, plastique, à roulettes...), adaptés aux sections et compositions demandées. Pour assurer un rangement précis et facilité à l'intérieur de ces mallettes, nous avons également développé diverses solutions de rangement, sécurisées, optimisées et adaptées à chaque format de mallette. Des plateaux thermoformés « Urban » avec protection intuitive des couteaux, au carquois « stand-up », découvrez notre nouvelle offre !

### NOTRE CONTACT :

Service commercial

04 73 80 44 99

email : [info@degjon.fr](mailto:info@degjon.fr)

[www.degjon.fr](http://www.degjon.fr)



## DEGRENE

PARIS

La Maison DEGRENE, maison française spécialisée dans les arts de la table depuis 1948, lance en 2022 sa collection SUPERNATURE, manufacturée en France.

Imaginée comme une ode à la nature et un retour à nos racines, la nouvelle collection SUPERNATURE de DEGRENE invite à un voyage des sens où authenticité, harmonie et reconnexion avec le monde végétal se mêlent pour magnifier l'expérience de dégustation, depuis les couverts jusqu'à l'assiette.

En associant la beauté brute des stries du bois à la pureté de la porcelaine ou au brillant de l'inox, ce service joue la carte de l'élégance et des contrastes et inspirera des dressages tant poétiques qu'abstraites, qu'opulentes ou minimalistes.

Avec ses jeux de texture raffinés, cette collection met en lumière le savoir-faire, l'excellence et minutie du travail de l'inox et de la porcelaine de Limoges.

### COLLECTIONS :

Supernature, Supernature or, Aquatic Supernature



### CONTACT :

Directeur commercial

Benjamin Micheli

[bmicheli@degrenne.fr](mailto:bmicheli@degrenne.fr)

+33 6 23 17 34 61



### QUI SOMMES-NOUS ?

Cafés Richard est un torréfacteur français qui perpétue l'art français du café depuis trois générations. Dans nos ateliers au cœur du Grand Paris, nous torréfions chaque jour les grains verts issus de terroirs rigoureusement sélectionnés pour réaliser nos Assemblages Signature et révéler de Grands Crus d'exception.

Partenaire historique des cafés, lieux de restauration et hôtellerie et leader café de la restauration hors domicile en France, nous accompagnons et livrons au quotidien plus de 40 000 clients sur tout le territoire.

Avec l'Académie du Café, notre centre de formation agréé, nous transmettons chaque année notre savoir-faire à plus de 1 000 personnes, clients, écoles hôtelières et collaborateurs.

### NOTRE PLUS-VALUE

Grâce à l'Académie du Café, notre équipe d'experts transmet tout l'art du café aux professionnels de la restauration et de l'hôtellerie : caféologie, savoir-faire du barista, café-cocktails, service à la française, ateliers pour écoles hôtelières...

Notre centre de formation agréé, certifié Qualiopi et SCA Premier Training Campus délivre également les certifications internationales SCA.

### NOTRE ACTUALITÉ

Retrouvez-nous aux salons EQUIP'HÔTEL

du 3 au 7 novembre 2024 à Paris,

puis du 23 janvier au 27 janvier 2025 au SIRHA à Lyon

### NOTRE CONTACT :

Direction Commerciale

Formation : 01 40 85 75 00

Jean-Christophe Albaret

[jcalbaret@richard.fr](mailto:jcalbaret@richard.fr)

Laurent Baron

[lbaron@cafesrichard.fr](mailto:lbaron@cafesrichard.fr)

[www.cafesrichard.fr](http://www.cafesrichard.fr)



### QUI SOMMES-NOUS ?

Editions BPI est la maison d'édition de référence d'ouvrages spécialisés dans l'apprentissage des arts culinaires de l'hôtellerie et la restauration. BPI équipe tous les plus grands établissements scolaires depuis près de 30 ans.

### NOTRE PLUS-VALUE :

Retrouvez tous nos ouvrages au sein d'une bibliothèque digitale en 1 clic ! [www.bpi-books.com](http://www.bpi-books.com)

### NOTRE ACTUALITÉ :

Découvrez nos nouveautés : La Restauration et l'Hôtellerie de référence et La Cuisine végétale de Référence en cliquant sur [www.editions-bpi.fr](http://www.editions-bpi.fr)

### NOTRE CONTACT :

Aurélien Renault

06 37 72 27 03

[arenault@editions-bpi.fr](mailto:arenault@editions-bpi.fr)



### QUI SOMMES-NOUS ?

Ekole, l'Agence de Communication de l'Éducation !

### Notre mission ?

Vous aider à recruter plus d'apprenants (élèves, alternants, étudiants) et à développer votre notoriété.

### Comment ?

Une expertise en communication éducative unique, un engagement fort, des conseils stratégiques, une communication 360° efficace et influente.

+ 34 experts passionnés dans + 20 métiers pour vous accompagner.

### Nos solutions ?

Création de site internet, Vidéos engageantes, Brochures et supports papiers, Stand pour vos exposés, Formation Réseaux Sociaux, Campagne de Taxe d'Apprentissage...

Ekole se positionne comme un guide fiable pour vous accompagner dans l'ensemble de vos enjeux de communication.

### PLUS-VALUE :

Ekole c'est l'agence experte de l'éducation innovante et créative capable de vous accompagner pour vous démarquer, attirer les jeunes et améliorer votre notoriété.

### Notre plus-value ?

Connaissance et compréhension de vos enjeux d'aujourd'hui et de demain, capacité à répondre à l'ensemble de vos besoins de communication, un accompagnement et une proximité forte, une stratégie de communication performante, moderne et innovante, à un prix juste et durable.

Ekole, un partenaire de confiance qui soutient et accompagne l'Aflyht depuis + de 7 ans.

### NOUVEAUTÉ :

#### Taxe d'apprentissage ?

Augmenter votre collecte de taxe d'apprentissage grâce à une stratégie payante. Contactez-nous pour en discuter. Retrouvez l'ensemble de nos actualités sur le sujet sur notre blog :

<https://www.ekole.fr/tag/actualites>

### CONTACT :

Contactez Céline Ekoleon

[celine@ekole.fr](mailto:celine@ekole.fr)

06.48.85.16.75



### QUI SOMMES-NOUS ?

Depuis 1844, la maison LAFONT est fidèle à son modèle artisanal d'origine qui guide l'entreprise dans toutes les étapes de son développement et de ses innovations pour habiller les professionnels.

Qu'ils ou qu'elles soient, fromagers, bouchers, pâtisseries ou chefs cuisiniers ou étudiants, ces professionnels de la tradition perpétuent les savoir-faire avec détermination et dépassement de soi. Animés par la flamme de l'excellence, ils se reconnaissent dans les valeurs du travail et du bien-faire, et choisissent en conséquence des partenaires qui comprennent leurs besoins spécifiques. C'est pourquoi LAFONT les accompagne dans leur geste par un vêtement adapté, fonctionnel, technique, innovant, qui est porté comme un uniforme, avec fierté !

### NOTRE PLUS-VALUE :

Imaginé en France, nos produits incarnent un niveau de qualité et de style à la mesure des attentes de notre clientèle. Nous avons une large profondeur de gamme, des produits majoritairement éco conçu et stock conséquent.

### NOTRE ACTUALITÉ :

Lafont est fier d'être partenaire officiel du guide Michelin, du Coet MOF, du Championnat de France du dessert, de la CFBC, et plus récemment de l'AFlyHT. Dans le souci de maintenir son attrait et de proposer des produits toujours plus modernes, l'entreprise dévoilera sa toute nouvelle collection de produits à partir de juin 2024 et plus largement à l'occasion du SIRHA 2025.

### NOS CONTACTS :

[rwege@lafont-chr.com](mailto:rwege@lafont-chr.com)

[rhehir@lafont-chr.com](mailto:rhehir@lafont-chr.com)

[cduhamel@lafont-chr.com](mailto:cduhamel@lafont-chr.com)

Notre site : <https://www.a-lafont.com/>



Le congrès de Gérardmer a été riche en échanges fructueux  
autour de la problématique des liens intergénérationnels...

MERCI POUR VOTRE PARTICIPATION !

INFOS



[aflyht.net](http://aflyht.net)