

DÉCOUVREZ NOS PARTENAIRES

NOVEMBRE 2023

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



L'ÉCOLE DU CAFÉ

QUI SOMMES NOUS ?

Torréfacteur français depuis 1934, Malongo est le premier intervenant des cafés biologiques et équitables. Engagés auprès des petits producteurs, nous suivons pas à pas le chemin de nos crus, de la plantation à la tasse.

NOTRE PLUS-VALUE

Notre culture unique de la qualité fonde nos valeurs : respect du produit torréfié, des hommes qui le cultivent, satisfaction de notre clientèle.

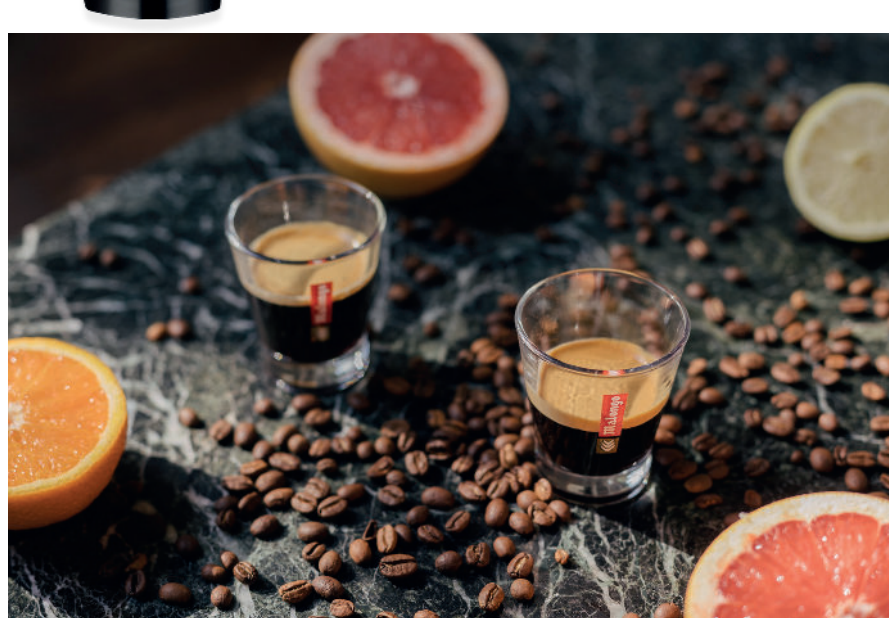
NOS ACTUALITÉS

Découvrez notre machine EOH fabriquée en France et compatible avec nos dosettes en papier naturel. Son temps de chauffe rapide permet de préparer de savoureux expressos.



NOTRE CONTACT

Dominique ANTONETTI
06 65 70 46 10
dantonetti@malongo.com



QUI SOMMES NOUS ?

Depuis plus de 10 ans, Président Professionnel a la volonté d'accompagner les jeunes élèves en formation avec le Concours Écoles, organisé en lien avec l'Éducation Nationale, dédié aux élèves de Brevet Professionnel, Bac Pro, BTS 1 et 2 et aux Mentions Complémentaires. Ce concours est l'occasion pour les enseignants de mettre en œuvre un projet pédagogique en équipe et de mettre en valeur à la fois les métiers de la cuisine et de la salle.

C'est une réelle opportunité pour les élèves de faire preuve de technicité et de créativité face à un prestigieux jury composé de 20 jurés, dont 10 chefs de la gastronomie française et 10 enseignants fortement impliqués.

NOS ACTUALITÉS

Les inscriptions pour la 11ème édition du concours Ecoles Président Professionnel sont ouvertes. Cette promotion 2024 est présidée par Glenn Viel, Chef de L'Oustau de Baumanière*** Michelin, l'une des figures du patrimoine gastronomique français.

NOTRE CONTACT

02 90 20 24 59
www.president-professionnel.fr
concoursecoles@president-professionnel.fr



notre site



QUI SOMMES NOUS ?

Fournisseur spécialiste depuis 1984, des établissements d'enseignement et de formation aux métiers de la restauration et de l'alimentation. Nous concevons vos mallettes de couteaux et d'ustensiles sur-mesure, et répondons au quotidien à tous vos besoins de petits matériels de cuisine, pâtisserie et boulangerie, ainsi que vos demandes d'aménagement de salles de restauration. De nombreux fabricants nous accompagnent, pour vous proposer les meilleurs produits adaptés à l'enseignement de vos différents métiers, et notre expertise nous permet de vous assister toute l'année grâce à notre équipe commerciale.

NOTRE PLUS-VALUE

En veille permanente, Eurolam est constamment en recherche de développements et de nouveautés pour accompagner les établissements dans l'évolution du monde de la formation. Capable de livrer partout en France et à l'international, soucieux des moindres détails, notre entreprise familiale évolue constamment.

DÉCOUVREZ NOTRE NOUVELLE GAMME MAGMA

Née de la fusion d'un savoir faire technologique reconnu auprès des industries Agroalimentaires et d'un équipementier professionnel spécialisé dans la formation hôtelière. EUROLAM, distributeur de matériel professionnel et DASSAUD FILS, fabricant Français, ont imaginé ce concept novateur en termes d'ergonomie, de confort et de performance de coupe.

NOTRE CONTACT

Philippe LLABADOR
06 74 64 16 45
philippe@eurolam-pro.com



Pernod Ricard

QUI SOMMES NOUS ?

Pernod Ricard France possède un prestigieux portefeuille de 70 marques françaises et internationales dont Ricard, Pastis 51, Lillet, Suze, Sainte-Marguerite, Ballantine's, Jameson, Chivas Regal, The Glenlivet, Aberlour, Havana Club, Beefeater et Absolut, ainsi que Mumm et Perrier-Jouët.

Un portefeuille qui ne cesse d'évoluer au fil des acquisitions du groupe Pernod Ricard, et d'une stratégie audacieuse d'innovation.

NOTRE PLUS-VALUE

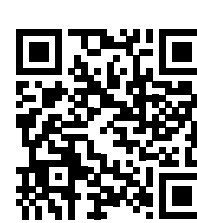
S'inscrire dans une démarche durable et responsable du terroir au comptoir, et partager des moments de convivialité responsables.

NOTRE ACTUALITÉ

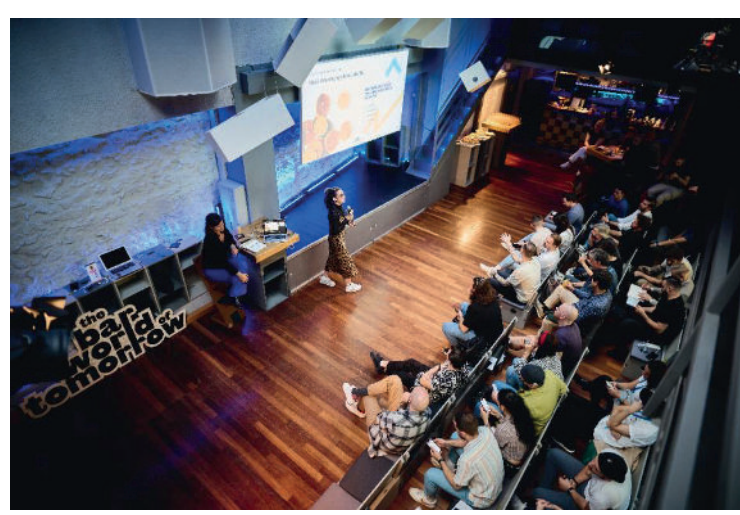
Via notre plateforme pluri-disciplinaire SIP (bientôt disponible en français), nous allons promouvoir le programme **The Bar World of Tomorrow**, un programme initié par Pernod Ricard afin de se former aux bonnes pratiques pour rendre son établissement le plus responsable possible. Via ses 5 piliers : Repenser, Réduire, Recycler, Ré-utiliser, et Respecter, ce programme ludique ira à la rencontre des professionnels et futurs professionnels (les élèves de lycées hôteliers) via son module en ligne, mais aussi via des ateliers et des interventions physiques.

VOTRE CONTACT

Charly Brunet
Relations Publiques et Professionnels
06 25 62 54 81
charly.brunet@pernod-ricard.com



notre plateforme



QUI SOMMES NOUS ?

Notre histoire est tout d'abord celle de la famille Rougié et de son premier atelier créé en 1875.

Producteur de canards et de foies gras d'exception, la Maison Rougié est aujourd'hui un emblème de la gastronomie française et est fière de ravir les plus fins palais grâce à la qualité de ses produits. Inspirée par ce succès et forte de la qualité de ses foies gras, la Maison Rougié a tissé de solides liens avec les plus grands chefs du monde entier pour être présente sur les tables les plus prestigieuses.

NOTRE PLUS-VALUE

Reconnue pour ses innovations et technologies de pointe, Rougié a été le 1er acteur du marché à proposer une gamme d'escalopes de foie gras surgelées individuellement (IQF) en 1999 !

NOS ACTUALITÉS

La quatorzième édition du Trophée Jean Rougié se tiendra le samedi 20 janvier 2024, au cœur de la Fête de la Truffe à Sarlat-La-Canéda, avec, cette année encore, la promesse de découverte d'étoiles montantes de la gastronomie. Il sera présidé par Alexandre Couillon, véritable icône de la gastronomie.

NOTRE CONTACT

Directrice marketing:
06 07 05 46 06
audrey.estival@euralis.com
https://pro.rougie.fr



QUI SOMMES NOUS ?

Fondée en 1922 Robur a forgé un savoir-faire et sa notoriété dans la création et à la confection de vêtements professionnels et images. Elle est aujourd'hui la référence des vêtements pour les secteurs de l'Hôtellerie-Restauration.

Notre entreprise repose sur des piliers solides et durables qui lui permettent de prospérer et de croître en toute confiance. Nous sommes guidés par des valeurs fortes telles que l'intégrité, la qualité, l'innovation et l'excellence, qui nous animent au quotidien dans toutes nos actions et décisions.

Nous nous appuyons également sur une équipe talentueuse et passionnée, qui travaille avec détermination pour répondre aux besoins de nos clients. Innover et proposer des vêtements professionnels durables, fonctionnels et désirables est notre priorité.

NOUVEAUTÉS

Des cuisines à la salle, ROBUR offre un large choix de vêtements au design et à la qualité incomparables !

Découvrez notre nouvelle gamme de service en PVE stretch : une collection jeune, dynamique et intemporelle.

Ses atouts ? une coupe actuelle, un confort maxi grâce à l'élasthanne du tissu et de la doublure, des cols affinés, et des détails raffinés... Tous les ingrédients pour vous séduire !

NOTRE CONTACT

Jérôme POMPIDOU - Directeur commercial
06 23 46 88 86
jpompidou@robur.fr
www.roburstore.com



Nous espérons vous retrouver lors du congrès de Gérardmer,
du 3 au 5 avril 2024, qui aura pour thème :

« nos filières et formations face aux enjeux sociétaux »

INFOS



aflyht.net