

## Succès pour le premier salon Produits/nouveautés de l'Accot Gironde

Eric Faget, chef de cuisine au lycée Montaigne à Bordeaux, et membre du bureau de l'association Accot Gironde, a organisé le 8 avril dernier, au lycée Pape Clément à Pessac son premier salon professionnel consacré aux nouveaux produits. L'opération a été un véritable succès. Enthousiaste, Eric Faget a évoqué la présence de la «totalité de la famille des distributeurs locaux», soit 45 exposants, des grossistes et les grandes marques. L'idée, comme le rappelle Eric Faget, était que les «fournisseurs présentent leurs nouveautés, démonstrations à l'appui, mais sans vente, pour que les visiteurs puissent découvrir le produit et déjà pourquoi pas avoir des nouvelles idées de recettes». Pour la réussite de cette opération très audacieuse, Eric Faget a pu compter sur l'appui de ses trois «mousquetaires». Il y a déjà Thierry Chauvière de chez Marie Restauration qui a pris en main l'envoi de tous les courriers aux lycées, collèges, cuisines municipales, ensuite, il y a

Franck Pouffet, chef de cuisine au collège Alfred Mauguin à Gradignan, membre également du bureau de l'Accot Gironde, qui exploite autrement le site [www.cuisine-virtuelle.com](http://www.cuisine-virtuelle.com). Pour cette opération, il a apporté son aide à la réalisation du maling. Et il y a bien sûr le chef de cuisine du lycée Pape Clément, Roger Gancedo qui a dû préparer le réfectoire. L'organisation de ce salon a bien sûr été rendue possible grâce à l'accord du proviseur, Jean Fallier, et la gestionnaire Hélène



Franck Pouffet, Eric Faget, Roger Gancedo, Thierry Chauvière

Lamberty, qui ont déjà donné leur autorisation pour une deuxième édition. Autre actualité pour l'association, l'Accot Gironde devrait nommer d'ici peu de temps un nouveau président suite au retrait à cette fonction de Philippe Dalbigot.

Abonnez-vous par internet  
[www.lechef.com](http://www.lechef.com)  
ou par téléphone  
01 45 74 98 42