



Les Halles Solanid, acteur phare de la santé nutrition du Languedoc-Roussillon, vous donnent rendez-vous au Festival M.A.D. (Méditerranée A Déguster)

27-28-29 mars 2015 à la Park&Suites Arena de Montpellier

Impossible de ne pas se laisser séduire par le Festival M.A.D., l'unique festival culinaire sur la gastronomie méditerranéenne qui réussit à marier plaisir des papilles gustatives et alimentation santé. Inédit en France, ce festival, parrainé par des chefs de renommée internationale, met en scène des chefs étoilés du pourtour Méditerranéen.

Particulièrement investies localement, Les Halles Solanid, présentes au Festival M.A.D. sur un stand dédié, feront découvrir tous les produits de l'épicerie les Halles Solanid et présenteront aux festivaliers leur offre smart food et traiteur.

En association avec Les Halles Solanid, le chef Pascal Sanchez, chef du restaurant Mia à Montpellier et seul nouveau promu de la région par le guide Michelin édition 2015, donnera un avant-goût de sa cuisine **dimanche 29 mars** dans le cadre des « bouchées dégustation »* une entrée intitulée *Escabèche de sardine*. Cette entrée sera réalisée dans les cuisines solanid à Lodève sous la direction du chef Sanchez et Les Halles Solanid s'assureront de la logistique.

*Purée de légumes ratatouille / Gelée de sardine à l'anis étoilé / Mozzarella mousseuse /
Filet de sardine à la Basquaise / Toast de pain Bio aux olives*

La marque héraultaise s'associe également à plus long terme avec le chef étoilé Pascal Sanchez. Enthousiasmé par les recettes santé/nutrition proposées par les Halles Solanid, le chef va créer une gamme en son nom qui sera produite et vendue aux Halles Solanid.

*Les bouchées dégustation (uniquement le midi) comprennent : deux entrées, deux plats et deux desserts proposés par un chef différent. 29€ en prévente sur www.festival-mad.com / 35€ sur place.

A propos des Halles Solanid

Les Halles Solanid appartiennent au Groupe Fontalvie. Créées en 2006, les Halles Solanid est une entreprise solidaire, précurseur de l'alimentation santé. Les halles Solanid disposent de 3 unités : à Osséja (66), Riom-ès-Montagnes (15) et Lodève (34). Les cuisines sont dirigées par un chef au parcours étoilé Charles-Olivier Adde.

Chiffres clés :

- 500 000 repas servis à différentes typologies de clients
- CA consolidé : 3.4 millions d'euros
- Effectif : 45 salariés dont 10 travailleurs handicapés

Séverine Oger
severine@escalconsulting.com
01 44 94 95 71

Contacts presse :

Louis Davin
louis@escalconsulting.com
01 44 94 95 67