

## • *UNE équipe toquée de* **PROFESSIONNALISME**

**C**onfier vos commandes et vos demandes à l'équipe Corest, c'est faire le choix d'une recette gagnante. Avec 23 années d'expérience auprès de la restauration et à l'export, un suivi personnalisé de nos clients et de leurs commandes, un regroupement des approvisionnements, tous les ingrédients sont là pour réussir notre relation. Et si vous cherchez des produits rares ou particuliers, nous sommes certainement en mesure de vous satisfaire.

## • *Sous les colis les* **LANDES**

**C**'est niché au cœur des Landes, près de la Chalosse et du Pays Basque, que nous répondons à vos demandes. Un environnement propice à la passion du goût, où l'on peut prendre le temps de sélectionner le meilleur.



## • *Faim de* **DIVERSITÉ ?**

**A**vec plus de 800 références, des produits en provenance du monde entier, des départs tous les jours, nous sommes fiers de notre catalogue et du nombre de saveurs que nous pouvons offrir à votre cuisine.

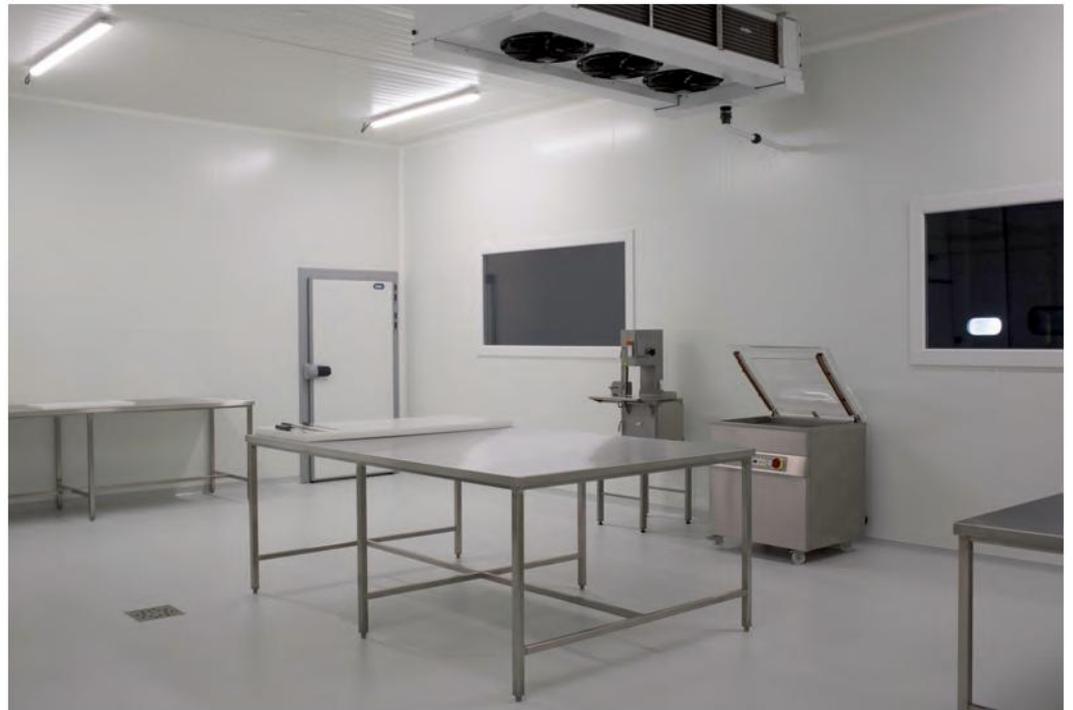


**SARL Corest** · 77 rue de Casablanca · Z.I. · 40230 · St Vincent de Tyrosse · FRANCE

Tél. commercial : 33 (0) 5 58 77 44 21 · Tél. standard : 33 (0) 5 58 77 24 15 · Fax : 33 (0) 5 58 77 24 10 · email : [corest-commercial@orange.fr](mailto:corest-commercial@orange.fr)

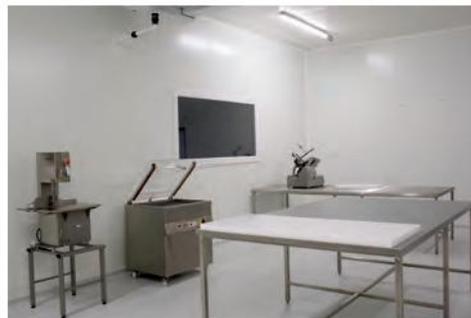
RCS Dax 401 651 005 · N° Siret : 401 651 005 000 50 · N° TVA FR 15 401 651 005

# Toque en Scène! l'exigence d'un Chef... *Pascal Dariel*



**N° Agrément sanitaire :**  
**FR 40.284.006 CE**

*Laboratoire de découpe sous température dirigée sur notre site*



**Toutes les découpes  
sont traitées par nos soins  
dans nos laboratoires,  
ce qui nous permet  
de répondre aux  
plus grandes exigences.**

**Une traçabilité  
totalement maîtrisée,  
de l'élevage  
à vos vitrines  
réfrigérées.**



*Zone de préparation de commandes  
sous température dirigée sur notre site*



*Chambre froide*

## L'amour de la découpe depuis 1809.

Dans la famille Gruel, nom de jeune fille de la mère de Pascal Dariel, la découpe s'est transmise de génération en génération. Depuis le début du 19<sup>e</sup> siècle, les bouchers de la famille ont inscrit cette tradition et ce savoir-faire dans leurs gestes et leurs gènes jusqu'au petit Pascal. C'est donc tout naturellement, à la fête de Côrest, que Pascal Dariel propose en 2013 de faire revivre cette passion en ouvrant un laboratoire de découpe pour travailler la viande différemment. Loïn de la découpe de proximité, il s'agit bien ici de travailler à l'ancienne, à l'image de ce qui était encore pratiqué il y a 20 ans au cœur des brigades de cuisine. Tout l'art de la boucherie au service de la gastronomie.

### BOUCHERS DEPUIS 6 GÉNÉRATIONS

Gruel...	<i>Pierre</i>	1809
Gruel...	<i>Eugène</i>	1841
Gruel...	<i>Ferdinand</i>	1878
Gruel...	<i>Ferdinand</i>	1901
Gruel...	<i>Ferdinand</i>	1927
Dariel...	<i>Pascal</i>	1961

