

Paris, le jeudi 19 avril 2012

---

Mots-clés : EVENEMENTIEL / TRAITEUR

## Le Palais de Tokyo choisit TOUTBIO comme Traiteur Partenaire Officiel

▪ **TOUTBIO devient le Partenaire officiel du Palais de Tokyo. ▪ Les nouvelles recettes imaginées par le traiteur 100% bio d'Eurosites Gastronomie, seront présentées tout au long du nouveau programme de festivités du Palais.**

Le Palais de Tokyo a ouvert ses portes le 12 avril 2012. Un nouveau visage qui s'accompagne des créations de TOUTBIO, son nouveau partenaire gastronomique. Les saveurs et les engagements de TOUTBIO trouvent une place de choix dans ce nouveau Palais de Tokyo, agrandi et réinventé.

### Contacts

Relations presse

■ Agence C3M

■ Tél. : 01 47 34 01 15

Michelle Amiard,

michelle@agence-C3M.com

Cathy Lacides,

cathy@agence-C3M.com

### TOUTBIO, des créations inédites sous le signe du bio

Dans cette destination culturelle dédiée à la création contemporaine, les artistes et les publics apprécieront les goûts décalés du Traiteur TOUTBIO du Groupe Eurosites. A l'affiche, les papilles sauront apprécier le « **bar à nuages** » : une recette 100% bio totalement évaporée, colorée et gourmande qui met en scène un Espuma de betteraves, de petit-pois ou de pommes de terre, accompagné de ses légumes croquants... et le « **Bubble Tomato Mozza** », une création contemporaine qui sublime le goût de la Tomate mozzarella, revisitée par les Chefs TOUTBIO et servie au verre.

À l'honneur, également les pièces sucrées : le « Bounty déstructuré » ou le « Cheese cake bio à tomber à la renverse » rivalisent de lyrisme et d'inventivité. Les célèbres « Profiteroles » sauront ravir les amateurs qui pourront garnir leur chou de chocolat fondant ou de vanille pour le napper ensuite d'un jet de crème anglaise ou de chocolat.

*« Avec sa nouvelle carte bio spécialement imaginée pour le Palais de Tokyo, TOUTBIO a souhaité offrir une gamme de recettes plus innovantes et contemporaines pour le musée et pour tous les événements d'entreprises organisés dans ce lieux prestigieux », explique Jeanne Thiebaut, de TOUTBIO.*

Fondé en 2010 au sein du groupe EUROSITES, TOUTBIO s'est installé dans le paysage parisien, comme le tout premier **traiteur événementiel certifié 100 % Bio** ; la carte TOUTBIO est aujourd'hui riche de **plus de 300 recettes inédites** créées dans une démarche écologique et responsable.

Certifié par l'organisme agréé Ecocert, TOUTBIO garantit l'utilisation de produits certifiés bio, sélectionnés pour leur qualité mais aussi leur provenance afin de limiter l'empreinte écologique causée par leur transport. Fidèle à son esprit d'engagement, TOUTBIO soutient dans une démarche éco-solidaire, le WWF France dans son projet de restauration forestière en Nouvelle-Calédonie, à hauteur d'un euro versé pour un repas servi.

De plus, pour faire face à la croissance continue de son activité, **le laboratoire TOUTBIO s'est d'ailleurs agrandi** en ce début d'année, **sur une surface de 3 000 m2, située aux portes du Marché de Rungis.**

#### **À propos du Groupe EUROSITES et de TOUTBIO**

Le Groupe EUROSITES, crée en 1992, est le leader de l'organisation des séminaires, des formations et de l'événementiel. Il gère 45 sites en France, et offre une restauration traditionnelle (St Laurent Gastronomie), Food and Design (NOMAD) ou 100 % bio (TOUTBIO) pour des événements de 5 à 5 000 personnes. TOUTBIO, 1er traiteur certifié 100 % bio par l'organisme agréé Ecocert, mandaté par le Ministère de l'Agriculture.

Pour en savoir plus : [www.eurosites.fr](http://www.eurosites.fr)