

# Rousseaulesellier : pour une stratégie culinaire unique

jeudi 5 juin 2014 16:03

## rousseaulesellier

Rousseaulesellier (Alban Rousseau et Charlie Lesellier), sont ici pour éclairer par leur expertise culinaire et métier. Entre le fait maison, qui perturbe les pratiques de la restauration, ce binôme de pointe propose à toutes les formes de restauration des conseils pour mettre en place de véritables stratégies culinaires sur mesure après l'audit des besoins de chacun. Un domaine étendu autour de 4 pôles de savoir-faire. La conception de cartes : l'écriture de cartes, la thématique ou le genre de restauration, jusqu'au tasting gustatif et quantitatif. Les achats et fournisseurs : une expertise est proposée. Une formation du personnel : l'accompagnement des équipes pour la mise en place de la carte est fondamental. Et l'événementiel : la réalisation d'événements est une autre manière de mettre en valeur les produits.

[www.rousseaulesellier.com](http://www.rousseaulesellier.com)

Espace Abonnés 

---

**L'Hôtellerie Restauration** Copyright © - REPRODUCTION INTERDITE