

TROPHÉE DU CHEF À L'INTERNATIONAL ACNIS INTERNATIONAL

Proche de cette ouverture sur le monde

Paul-Étienne Carrillon, PDG d'Acnis International, remettra le Trophée du chef à l'international.

Qu'est-ce qui pousse Acnis International à participer chaque année à ces Trophées de la gastronomie ?

Tout d'abord la convivialité, la richesse des échanges que l'on peut avoir avec les différents partenaires et organisateurs. C'est un événement qui prend énormément d'ampleur à Lyon, qui commence à être très reconnu, et où tout le monde voudrait être invité. Et puis Lyon étant pour moi la capitale mondiale de la gastronomie, je trouve qu'être présent dans ce genre d'événement est un plus pour promouvoir notre société et faire plaisir à nos clients et fournisseurs.

Vous remettez encore cette année le Trophée du chef à l'international. Qu'est-ce que cela vous inspire ?

Cette année nous remettons le Trophée qui valorise la cui-



■ « Cette récompense nous touche particulièrement », se réjouit M. Carrillon. Photo D.R.

sine française dans le monde. Un chef japonais, de nationalité française, qui exerce au Japon et qui a été désigné par les Toques Blanches lyonnaises. Cette récompense nous touche particulièrement parce que la coïncidence veut que, l'entrée du Groupe Acnis

dans l'aéronautique nous rapproche de grands groupes japonais dans le but de mettre en place une coopération de matière titane et d'approvisionnement, et des partenariats.

L'international a une résonance toute particulière

étant donné que nous nous appelons Acnis International. Nous sommes présents dans plus de quarante pays. Nous avons une filiale au Brésil, une autre en Chine et nous avons réalisé, il y a 2 ans, l'acquisition d'une société à Paris dans l'aéronautique, que

nous allons dédier à l'international. Le mot international revient souvent chez nous.

D'ailleurs, nous nous trouvons plus de similitudes dans ce Trophée, par rapport à celui du meilleur sommelier de l'année (que nous avons remis il y a deux ans) qui récompense souvent un Français ou une Française.

Nous nous sentons plus proches de ce côté « ouverture sur le monde ».

Acnis International a-t-elle une actualité en lien avec le thème de la restauration ?

Je l'explique souvent : la restauration a beaucoup de contraintes d'hygiène, de service, d'accueil, de qualité, de satisfaction du client, etc.

Et bien, pour nous c'est un peu pareil. Nous avons des obligations de traçabilité, de bien servir, d'accueillir et de renseigner au téléphone afin de rendre notre client satisfait... Comme un client doit sortir satisfait d'un restaurant.

Une **entreprise lyonnaise**
au rayonnement **international**

Lyon • Paris • Shanghai • Sao Paulo

500 tonnes en stock

Certifications **ISO 9001 - EN9120 - ISO 13485**

METEAUX DE HAUTE PERFORMANCE

pour application médicale, aéronautique, Industrielle

ACNIS
International

Depuis 1991

tél. +33 (0)4 72 14 55 00 / fax +33 (0)4 72 14 55 09

contact@acnis-titanium.com / www.acnis-titanium.com

Inox

Titane

Chrome
Cobalt