

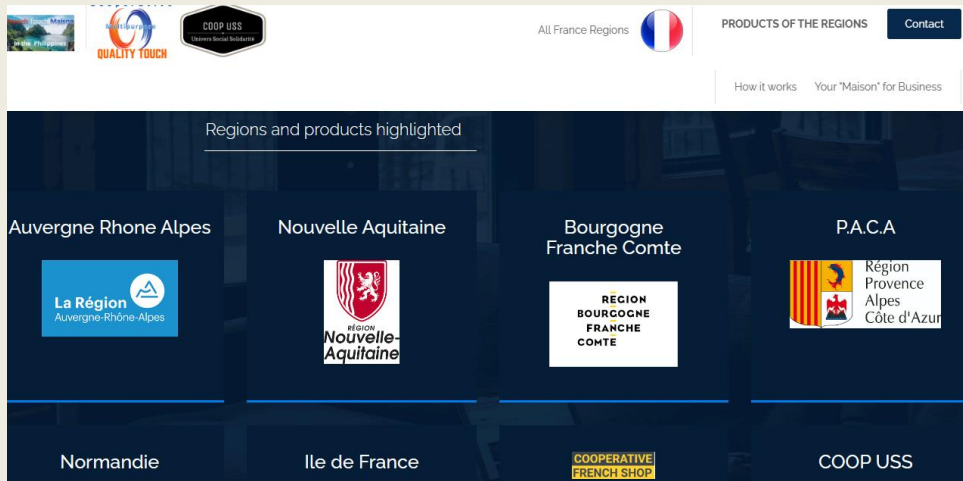


WE ARE IN THE PHILIPPINES



A dynamic way to promote FRANCE

Nous présentons ce que d'aucuns désignent comme la "French Touch" et vos entreprises en font partie



Nous ne nous contentons pas juste de vendre en ligne...

Nous donnons en outre aux produits et services "Made in France"



“La légitimité de la Qualité des produits français ”

C’est pourquoi nous mettons en valeur le meilleur des Régions de France, leur Economie, leur Tourisme, leur Gastronomie ... et leurs produits



ECONOMY

TOURISM

GASTRONOMY

PRODUCTS

CHARCUTERIE D'AUVERGNE



Auvergne is a traditional region for Charcuterie.

This climate conducive to culinary experimentation has allowed the appearance of great figures of French gastronomy such as the essential Paul Bocuse. You can find : Diot de Savoie, Savoie ham and sausage, Pommeroy, Longeole, Pounti, Auvergne dry ham, Auvergne sausage, Brioche sausage, Gratton, Sabodet, Rosette de Lyon, Saucisson de Lyon, Cervelas lyonnais, Jésus, Andouillette lyonnaise are emblematic meats and charcuterie from the Auvergne region



BEST PRODUCTS

IN REGION AUVERGNE

-  JÉSUS DE LYON.
-  APÉRITIF LYONNAIS :
-  GRATTONS ET SAUCISSON.
-  LES TRUFFES
-  PANORAMIQUE DES DÔMES
-  ROYATONIC

RESTAURANTS "GASTRONOMIQUES"










Gourmet restaurant and Michelin Guide

It is thanks to this book that we recognize a gourmet restaurant from a traditional restaurant: the Michelin Guide or red guide. This famous guide is a sort of directory in which all the gastronomic restaurants in France are listed, whether starred or not. One, two or three stars are awarded each year to restaurants that highlight gastronomy. These stars highlight restaurants and bring them recognition in the eyes of the public. The challenge for starred restaurants is not to lose stars with each annual Michelin Guide evaluation. For the chef and the restaurant team, each year the quality and preparation of the dishes must be there. Dishes prepared in a unique way The dishes served are also another way to recognize a gourmet restaurant. On each plate, we identify the talent of a chef and his team thanks to the creativity and refinement of the combination of ingredients and tastes which blend perfectly well in the mouth. A gourmet restaurant serves unique dishes both visually and in taste, often coming from local and especially seasonal products. Each season, the menus are renewed with new ideas for taste combinations between quality dishes, such as fish and meat, and seasonal products often purchased directly from the producer.



ENJOY PARIS

ACTIVITIES

-  AQUAPARK
-  FOLIES BERGERES
-  MOULIN ROUGE
-  CINEMA LE REX
-  OPERA GARNIER
-  LIDO
-  OLYMPIA

AND PARIS TERRASSES



Compte tenu des coûts induits (Asie) supplémentaires :

les acheteurs aux Philippines

doivent adhérer au concept de Qualité,

à celui du “savoir-faire Français”

et aussi celui du “savoir-vivre” à la française

Ce qui existe partout en France



Du fait des présences espagnoles et américains des siècles passés, et d'une diaspora conséquente (11-15 millions), les Philippines peuvent être qualifiées de société occidentalisée

VOUS ETES UN GROUPEMENT DE PROFESSIONNELS

Fier de l'être, du savoir-faire de vos adhérents et de leurs produits/services

Les Philippines sont peut-être un débouché car :

- **110 millions d'habitants dont 3 % au revenu aisé comparable aux européens**
- **Qui consomment principalement des produits à la hauteur de leurs prétentions**

Qui ont parcouru le monde !

Et SURTOUT qui connaissent assurément Paris, la Tour Eiffel et la French Touch

**NOUS AVONS BESOIN DE VOUS
CAR NOUS VOULONS
DEVELOPPER
DE VRAIES CHARCUTERIES**



Nous contractons en ce moment avec une Ecole * Culinaire aux Philippines

Et nous recherchons en France des charcutiers-bouchers désireux d'ouvrir une coopération (sous votre autorité) avec nous:

- pour dispenser des formations**
- diffuser leurs produits aux Philippines**
- s'investir, le cas échéant, dans un projet aux Philippines**

*** Formation à distance, diplôme, stage en France**

Pour une valorisation de la France et de ses traditions



et

APPELEZ MOI
TEL : 07 7229 30 71

**VOS AFFAIRES
AUX
PHILIPPINES**

PARIS Regions

Agence Berger
votre guide



email : cudbero3@yahoo.fr
Intermediation
Representation

Correspondant

FRENCH TOUCH
MAISON

Les services :

- Engager toute collaboration avec French Touch Maison
- Etudes de marché et d'implantation
- Recherche de partenaires, représentants, agents,
- Ressources Humaines, Real Estate...
- Ventes directes
- Accompagnement foires et salons directes

Vous voulez en parler ?

Bureau commercial BERGER Official AGENT

**FRENCH TOUCH
MAISON**

"La Grolière» 03130 Montcombroux France

SIRET 527.518.252.00020 - APE 7022Z

bergerpro-contact@yahoo.fr

tel : 00.33.6.80.26.87.73

[French Touch Maison is developped
by COOP QUALITY TOUCH in Philippines](#)

- [HAMy Charcuterie](#)
- [Kulinar Quality Kitchen](#)