



INTERVIEW

CLIENTS - *Ce qu'ils pensent de nous...*

« Je m'appelle Daniel DESAVIE et je suis Chef de cuisine-Gérant au restaurant DANIEL DESAVIE situé à Valbonne dans les Alpes Maritimes »

Comment avez-vous connu HOBART ?

« J'ai fait la connaissance d'HOBART par le Moulin de Mougins (3 étoiles Michelin – Roger VERGÉ) »

En quelle année avez-vous commencé à utiliser du matériel HOBART et avec quelle machine ?

« C'était en 1980 avec le Cuiseur vapeur haute pression »

Quelle(s) machine(s) utilisez-vous actuellement ?

« Actuellement, nous disposons de plusieurs machines comme : le lave-vaisselle à capot AMX, le lave-verres GX, le four ou encore la salamandre... »

Quelles sont les raisons pour lesquelles vous travaillez avec HOBART ?

« Je travaille avec votre Compagnie pour son professionnalisme et son savoir-faire. »

Avez-vous une anecdote à raconter ?

« Ma rencontre avec Monsieur GRAS, que j'ai connu comme technicien il y a presque 40 ans ; toujours présent chez HOBART mais maintenant en tant que Directeur. Il connaît parfaitement bien les attentes de notre profession.

Autre anecdote : dans les années 2000, Mr Léo DUCROIX de la Plage l'Ondine à Cannes m'a offert une plaque et un fourneau HOBART pour m'installer, étant donné qu'il était en train de renouveler son matériel. C'était un très beau cadeau, il avait pu s'en servir pendant environ 15 ans et j'ai également pu l'utiliser 10 années supplémentaires. Le soutien et le partage sont les maître-mots. »

Quel est selon vous le produit qui représente le mieux HOBART ?

« Pour moi cela reste le cuiseur à vapeur haute pression »



Quels sont les adjectifs qui décrivent le mieux la Compagnie HOBART ?

« La rigueur, la relation clientèle avec le service après-vente, une direction à l'écoute et le sérieux des techniciens. »

