

T

LES TRAITEURS Organisateurs de Réceptions DE FRANCE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE • FÉVRIER 2026

28^e CONVENTION NATIONALE DES TRAITEURS DE FRANCE : *« Traiteurs de France : ensemble, un élan pour demain »* *Une nouvelle ère s'ouvre pour le premier réseau national de traiteurs événementiels*



De gauche à droite : Philippe Queneau, Julien Troch, Laetitia Senilhes, Claire Pennarun, Stéphane Lecomte, Bruno Champoux.

C'est à Marseille, ville de la Maison hôte La Truffe Noire, que s'est tenue la 28^e Convention nationale des Traiteurs de France, du 6 au 8 février derniers. Dirigeants et collaborateurs des 38 Maisons membres de ce réseau incontournable de la gastronomie événementielle, se sont retrouvés pour un temps fort de travail et de partage. Un week-end studieux et engagé, placé sous le signe du collectif et de la réflexion commune sur l'avenir des métiers et de la filière. Cette Convention a affirmé la volonté d'avancer ensemble au service d'une ambition partagée : renforcer et faire rayonner, avec encore plus de force, ce qui fait la singularité et la valeur différenciante des Traiteurs de France. *« Traiteurs de France : ensemble, un élan pour demain »*, le titre à lui seul donnait le cap. Un temps pour réaffirmer les objectifs, construire ensemble et relancer une dynamique collective. Un temps fort également pour élire, lors de l'Assemblée Générale, un nouveau Bureau pour un mandat de trois ans et pour accueillir officiellement une nouvelle Maison membre et de nouveaux partenaires.

L'élection d'un nouveau Bureau, POINT DE DÉPART D'UN TEMPS D'ACCÉLÉRATION

Après une co-présidence de trois ans menée dans un esprit de complémentarité par Claire Pennarun (*La Maison Pennarun à Quimper*) et Bernard Cabiron (*Cabiron Traiteur à Montpellier*), les élections ont donné naissance à un nouvel organigramme, marqué par un renouvellement d'environ 50 % de ses membres. Une évolution qui assure la continuité des actions engagées tout en apportant un nouveau souffle. Ont été élus :



CLAIRE PENNARUN
Maison Pennarun à Quimper

Présidente
en charge de l'Animation de
réseau et de la Communication



FRANÇOIS LAFOND
Maison La petite France à Poitiers

Vice-Président
en charge des Événements
culinaires & du Chef Lab



BRUNO CHAMPOUX
Maison Montrognon,
à Clermont-Ferrand

Vice-Président
en charge des Relations
institutionnelles et Trésorier



PHILIPPE QUENEAU
Maison l'Epicurien des Vignes,
à Chalon-sur-Saône

Vice-Président
en charge du Marketing et du
Développement de la marque TDF



JÉRÉMIE OUDIN
Maison Lacoste, à Bordeaux

Vice-Président
en charge des Partenariats
et des Achats



STÉPHANE LECOMTE
Maison Riem Becker,
en Île-de-France

Vice-Président
en charge des Relations avec les
partenaires et les Responsables
de Réceptions



LAETITIA SENILHES
Maison Calixir, en Île-de-France

Vice-Présidente
en charge de la RSE
et de la Qualité



JULIEN TROCH
Maison Festins à Auxerre

Vice-Président
en charge de l'Innovation
et de la Formation

« Ce nouveau mandat, porté par une équipe renouvelée, marque un véritable temps d'accélération : celui de nouvelles pratiques, de nouveaux projets et de dispositifs pensés pour accompagner durablement les évolutions de notre profession, dans un esprit à la fois de continuité, d'innovation et d'ouverture. Parmi nos enjeux prioritaires figurent la préservation de la rentabilité, la structuration d'une démarche RSE crédible et mesurable, sans compromis sur l'excellence, ainsi que la réponse au défi des talents : attirer, former et fidéliser les femmes et les hommes qui font la richesse de nos Maisons, en cuisine comme au sein des équipes de réceptions. Autre point d'orgue : l'affirmation de l'identité des Traiteurs de France, à la fois héritiers d'une grande tradition et organisateurs résolument modernes d'événements complexes, sûrs et exigeants. Cette mobilisation sera d'autant plus porteuse qu'elle sera collective, car la force de notre réseau repose avant tout sur les synergies entre les Maisons qui le composent. » **Claire Pennarun, PRÉSIDENTE**



De gauche à droite : Marjorie Poitral, Kévin Poitral, Claire Pennarun

L'Orée des Bois

REJOINT LE RÉSEAU

Maison familiale solidement implantée au cœur de l'Anjou, à Bécon-les-Granits, depuis 2019, L'Orée des Bois fait son entrée au sein du réseau des Traiteurs de France. Cette intégration porte ainsi à 38 le nombre de Maisons membres et positionne l'association dans une région où elle n'était jusqu'alors pas représentée.

Marjorie et Kévin Poitral, co-dirigeants et frère et sœur, ont repris le flambeau après plus de dix années passées aux côtés de leurs parents, et poursuivent le développement de cette entreprise qui réalise en moyenne 600 réceptions par an et incarne la transmission et l'exigence, en parfaite résonance avec l'ADN des Traiteurs de France.

Trois nouveaux partenaires

Du côté des partenaires, **Festi-Concept** s'ajoute à la liste des référents de confiance dans le domaine des arts de la table. Basé à Laval, il partage avec le réseau la culture du service, de l'art de vivre et de l'art de recevoir. Fort d'un catalogue de plus de 1 000 références produits et d'un parc logistique conséquent, il accompagne les Maisons membres dans la réalisation de réceptions d'envergure, avec des solutions adaptées aux exigences les plus élevées.

Les Traiteurs de France accueillent également **Koppert Cress**, producteur d'ingrédients culinaires innovants, sûrs et vivants, reconnu pour ses microvégétaux, ses spécialités et ses cresses d'exception. Issu de plantes uniques, chaque produit apporte une signature sensorielle propre - saveur, parfum, texture ou élégance visuelle - et permet, en répondant aux standards de la gastronomie internationale, de nourrir, inspirer et sublimer la créativité culinaire.

Enfin, **Conseil Formation IA (CFC-IA)** rejoint la pépinière « Pro'Pulse par les Traiteurs de France » : un organisme de formation certifié Qualiopi et spécialisé dans l'accompagnement à l'intelligence artificielle appliquée à la restauration événementielle. Il propose des formations IA concrètes, accessibles et immédiatement opérationnelles, conçues pour simplifier la gestion quotidienne, optimiser le temps et soutenir durablement la croissance du chiffre d'affaires.



L'AGENDA 2026 DU RÉSEAU

25 et 26 mars 2026	Présence à Heavent Cannes
12 mai 2026	Salon des partenaires au Beffroi de Montrouge
9 au 11 novembre 2026	Rencontre des Chefs et Rencontre des Responsables de réceptions à Honfleur



Photo de groupe : Dirigeants - Partenaires - Chef Lab

À PROPOS DES TRAITEURS DE FRANCE

L'association Les Traiteurs de France est le premier réseau national de traiteurs événementiels. Fondé en 1997, ce collectif rassemble aujourd'hui 38 Maisons, toutes leaders sur leur territoire et reconnues pour leur exigence. Leur savoir-faire est plébiscité chaque année par les entreprises, les collectivités, les agences événementielles et les particuliers : plus de 36 600 réceptions assurées, représentant près de 5 millions de convives servis et un chiffre d'affaires cumulé de près de 248 millions d'euros en 2025. Engagés de longue date pour une réception plus responsable, les Traiteurs de France sont signataires du Pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire et organisent la redistribution de leurs surplus alimentaires à l'échelle nationale. Cette démarche s'inscrit pleinement dans le cadre de leur certification ISO 20121, socle commun de leurs engagements RSE.