

# T

Organisateurs de Réceptions

Communiqué de presse 29 mars 2023

## Le vent du large a soufflé sur la 13<sup>ème</sup> édition de la Rencontre des Chefs du réseau Les Traiteurs de France apportant avec lui de nombreuses nouveautés !

Une édition inédite au service de l'Excellence de la Gastronomie mais également de l'Art de Recevoir avec cette année, et pour la première fois, une rencontre qui a été l'occasion de rassembler non seulement des Chefs mais également des Responsables de Réceptions. Ainsi, du 26 au 28 mars dernier à Quimper, ce sont près de 50 chefs et plus de 20 Responsables de Réceptions qui ont pu démontrer et partager leur savoir-faire respectif sur le thème de la préservation des océans et de leurs ressources, accompagnés par l'organisation environnementale : [Ethic Ocean](#).



Préservation des océans et de leurs ressources, un thème inspirant qui a permis aux chefs de hisser haut les voiles en termes de créativité et d'innovation.

Deux rencontres en une mais un seul mot d'ordre : l'excellence de la Gastronomie et de l'Art de Recevoir avec l'exigence d'œuvrer pour la société et l'environnement, en adoptant une démarche toujours plus responsable.

Après avoir largement exploré le thème de la Terre, c'est celui de la Mer qui a permis à chacun des participants d'échanger, de partager et de redoubler de créativité pour inventer de nouvelles recettes en utilisant les ressources des océans de manière responsable, avec un moindre impact sur les écosystèmes et les communautés qui en dépendent. Chefs de cuisine et de pâtisserie mais également responsables de réceptions des 37 maisons Traiteurs de France ont ainsi embarqué pendant plus de deux jours pour vivre une aventure aussi enrichissante que rafraîchissante.

Accompagnée par l'organisation environnementale Ethic Ocean, les chefs ont pu recevoir une formation enrichie de conseils et de bonnes pratiques afin de mieux connaître les espèces menacées et ainsi mieux appréhender la responsabilité de leurs achats sur les produits issus de la mer.



« Dans un contexte alarmant de raréfaction des ressources de la mer, Ethic Ocean accompagne les acteurs de la filière pêche et aquaculture dans la mise en oeuvre de pratiques d'approvisionnement durable en produits de la mer. Les traiteurs, tout comme l'ensemble des professionnels de la restauration, sont de véritables prescripteurs de par le choix des espèces qu'ils proposent à leurs clients. Nous sommes très heureux d'accompagner les Traiteurs de France dans cette démarche. » déclare Elisabeth Vallet, Directrice de l'organisation environnementale Ethic Ocean.

Un programme qui a été orchestré par François Lafond, responsable du Chef Lab Les Traiteurs de France avec la complicité de la Maison Pennarun et de son Chef, Ronan Pennarun. Au menu : formation, création, transmission, visite de la criée de Concarneau, et rencontre avec Briec Maisonneuve, skipper engagé de renom et ambassadeur Ethic Ocean.

« Se rencontrer, échanger sur les bonnes pratiques, stimuler la créativité et s'engager pour l'avenir, cette 13<sup>ème</sup> rencontre des Chefs et cette 1<sup>ère</sup> rencontre des Responsables de Réceptions orchestrées par le Chef Lab ont rempli tous leurs objectifs : porter le savoir-faire culinaire français au sommet et faire progresser la profession en foisonnant d'idées pour relever les enjeux à venir. En associant les responsables de réceptions aux chefs, nous avons montré que l'excellence est un travail d'équipe qui se gagne en jouant la carte du collectif ! » déclare François Lafond, dirigeant de la Petite France, vice-président en charge de l'Innovation et des événements culinaires, et responsable du Chef Lab Les Traiteurs de France.



Tout en gardant le cap d'un Art de Recevoir d'Excellence  
s'inscrit aussi dans une démarche responsable.



En parallèle de cette Rencontre des Chefs, l'organisation pour la première fois de la Rencontre des Responsables de Réceptions a permis de travailler sur la définition d'une « signature réceptions des Traiteurs de France ». « Nous avons au travers de nos échanges et de nos ateliers travaillés sur l'amélioration de la qualité de service prodiguée. Nous avons également travaillé sur des méthodes managériales inexplorées afin de permettre aux participants de gagner en agilité et en sérénité en toutes circonstances.

Ces ateliers ont permis aux Responsables de Réceptions de mieux connaître leur style de management, travailler sur leur communication interne, de réfléchir sur leurs missions et leurs rôles instrumentaux. L'ambition de ce programme était de leur permettre de prendre encore d'avantage plaisir dans l'exécution de leurs missions au quotidien, et les retours des participants ont dépassé leurs attentes initiales » ; déclare Kevin Chambenoit, « Meilleur Ouvrier de France 2015, Maître d'hôtel, du service et des Arts de la Table » et consultant au sein de Majorian conseil.



Point d'orgue, cette édition s'est clôturée par la présentation des créations culinaires des chefs, mises en scène par les responsables de réceptions, lors d'un cocktail d'înatoire à l'Hôtel de Ville de Quimper, en présence de prestigieux invités.

Comme chaque année, cette rencontre a aussi été l'occasion de former et de transmettre aux plus jeunes générations. Les chefs et les responsables de réceptions se sont donc entourés des élèves du Lycée des Métiers Le Paraquet à Quimper : plus de 30 jeunes talents ont pu profiter de l'expérience et des savoir-faire de ces professionnels expérimentés.

Une rencontre également rendue possible grâce aux fournisseurs, membres du Club des partenaires des Traiteurs de France et la mise à disposition de leurs produits. Alliés de la première heure, impliqués et solidaires, ils participent aussi à la réussite de l'événement.



Les membres du Chef Lab Traiteurs de France :  
Gérald Cardoso (Montrognon), Sébastien Peyronny (Calixir), François Lafont (La Petite France), Fabien Petit-Pierre (Lacoste), Frédéric Ducatez (Maison Lecoq).

Claire Pennarun & Bernard Cabiron  
Co-présidents des Traiteurs de France

Pas de Rencontres Traiteurs de France, sans découvertes et nouveautés... Au travers de corners des innovations installés au cœur de l'économat, les chefs ont été en contact direct avec quatre acteurs spécialistes pour tester in situ l'adéquation des produits présentés avec leurs créations gastronomiques :

ALGUESKORZAL (spécialistes des algues laminaires et de leurs utilisations en cuisine)

LES ATELIERS FÉMINI (traiteur, spécialiste des aides culinaires pour les chefs)

VEG'ALIA (spécialiste des alternatives végétales aux produits de la mer)

Et en partenariat avec Paris&Co (plateforme d'incubation de start-ups dédiée à l'alimentation durable) :

COCKTAILS ARGOTIERS (solutions de cocktails inédits et engagés)

En un mot, une rencontre qui a été, cette année encore, un grand moment de gastronomie conviviale !

## Les prochains RDV à ne pas manquer

- Le Salon des partenaires en juillet 2023 à Paris
- La Convention Nationale en novembre 2023 à Caen



## PROFOND RESEAU LES TRAITEURS DE FRANCE

Seul réseau national de 37 traiteurs organisateurs de réceptions indépendants haut de gamme, créé en 1996. L'association Les Traiteurs de France, c'est aussi 208 millions de chiffre d'affaires à fin octobre 2022, plus de 27 000 réceptions organisées par an, plus de 4 millions de couverts servis et 1345 collaborateurs. Signataires du Pacte de Lutte contre le gaspillage alimentaire en 2015, les Traiteurs de France ont entamé depuis, la redistribution des surplus alimentaires et ce, sur le plan national. Cette démarche entre dans le cadre de la certification ISO 20121.

# F

Organisateurs de Réceptions