



UN NOUVEAU LIEU, UNE MÊME AMBITION : L'EXCELLENCE DURABLE

Fleur de Mets Réceptions inaugure sa nouvelle cuisine à Gennevilliers : une renaissance après l'épreuve

Le 1er février 2024, les locaux (cuisine de production et bureaux à Saint-Denis) de Fleur de Mets & Dad Street Food disparaissaient dans un incendie. Un an et demi plus tard, le traiteur événementiel haut de gamme inaugure un nouveau laboratoire de production à Gennevilliers (92). Plus qu'un simple déménagement, cet accomplissement symbolise la résilience d'une maison qui a su transformer une épreuve en projet collectif ambitieux, tourné vers l'avenir et la durabilité.

UN AN POUR SE RELEVER ET SE RÉINVENTER

Dès le jour de l'incendie, Fleur de Mets a décidé d'assurer la continuité de ses prestations afin de conserver la confiance de ses clients et partenaires et maintenir l'activité pour ses équipes. Ainsi en produisant avec ses équipes dans des laboratoires extérieurs, et grâce à la mobilisation exceptionnelle de chacun(e), Fleur de Mets n'a jamais interrompu son activité et a même enregistré un chiffre d'affaires en sensible hausse sur 2024 grâce aux prestations liées aux Jeux Olympiques de Paris 2024.

En avril 2025, l'entreprise investissait un nouveau site au **7 route du Bassin n°6 à Gennevilliers**, conçu en un temps record (6 mois) pour accueillir son activité. Ce bâtiment de **3 800 m²** dispose d'une capacité de production allant jusqu'à **10 000 couverts par jour**, permettant de répondre aux plus grands événements avec la même exigence de qualité et de créativité.

UN LIEU ÉCO-CONÇU ET TOURNÉ VERS L'AVENIR

Ce nouveau laboratoire incarne l'engagement RSE de Fleur de Mets, en cohérence avec son statut de **Société à Mission**. Parmi ses caractéristiques :

- **Équipements énergétiques innovants** : récupération des calories des groupes froids via des échangeurs de chaleur, éclairage 100 % LED avec détecteurs de présence dans les zones de circulation et chambres froides, cartes électroniques, équipements réduisant la consommation électrique.
- **Gestion durable des déchets** : 150 tonnes triées chaque année en 4 flux principaux (verre, cartons, déchets alimentaires et DIB).
- **Confort et bien-être des collaborateurs** : bureaux lumineux en étage, grande cafétéria conviviale et espace détente équipé.

UN SYMBOLE DE RENAISSANCE

Au-delà de la technique, ce nouveau site est avant tout un symbole : celui d'une entreprise et de ses équipes qui ont fait de l'adversité une opportunité pour bâtir un futur plus fort, plus responsable et plus désirable.

“ *L'incendie a été une épreuve pour nous tous, mais il nous a finalement permis de nous réinventer collectivement. Aujourd'hui, nous sommes fiers d'inaugurer un lieu qui traduit notre ambition : proposer une gastronomie d'excellence, au service d'événements inoubliables et durables.* ”

Sébastien Le Bescond, président

UNE INAUGURATION OFFICIELLE

LE 1ER OCTOBRE 2025

L'événement réunira institutionnels, clients et partenaires et autour d'un programme convivial :

- Visite des locaux,
- Discours du Président,
- Cocktail signature Fleur de Mets & Dad.

À propos de Fleur de Mets Réceptions

CELEBRER L'INSTANT

Fleur de Mets est un traiteur haut de gamme spécialisé dans l'organisation d'événements d'exception. Depuis plus de 20 ans, la maison cultive avec sincérité l'art de recevoir avec élégance, créativité et raffinement. Elle propose une cuisine de saison, inspirée et responsable. Par la fraîcheur de son approche Fleur de mets conjugue instants mémorables et approche durable, service attentionné et esprit festif, produits bruts et recettes gastronomiques.

CULTIVER L'AVENIR

Engagée dans une démarche de **responsabilité sociétale et environnementale** ambitieuse, Fleur de Mets intègre la durabilité à chaque étape de la conception des réceptions. Cette vision responsable et exigeante fait de Fleur de Mets un acteur de référence, capable de conjuguer **gastronomie d'exception et impact positif**.

Certifié Iso20121 depuis 2019 (norme de développement durable adaptée à l'événementiel) – Médaille d'Or Ecovadis 2023

À propos de DAD Street Food

Loin d'une image élitiste de la cuisine, DAD se concentre depuis plus de 10 ans sur l'essentiel, le bien manger, en proposant une cuisine racée.

Créateur de street food market sur événements, DAD propose une cuisine généreuse, élaborée à partir de produits de qualité. De ses hot-dogs iconiques à ses burgers, bagels, fajitas, gaufres de Liège ou cornets de fruits, chaque création associe authenticité et modernité.

Avec ses stands design, son service aux petits soins et ses animations culinaires originales, DAD offre une expérience multisensorielle unique qui transforme chaque événement en un moment convivial, gourmand et mémorable.

DAD est le premier traiteur street food certifié ISO 20121, engagé pour des événements durables et responsables.