



Partager le savoir

Lenôtre lance son activité de conseil





Lenôtre lance «Lenôtre Conseil», une nouvelle activité témoignant de son engagement continu en faveur de la transmission du savoir-faire, qui est le cœur de son métier. Cette nouvelle ambition s'inscrit dans la volonté constante de la Maison de répondre aux nouvelles attentes de ses clients au sein d'un marché de l'alimentation et de la gastronomie en profonde mutation.

Lenôtre Conseil propose des solutions sur-mesure et adaptées à tous les besoins spécifiques ; que ce soit, par exemple, pour l'ouverture d'un restaurant, le développement d'une franchise, la création d'une offre culinaire signée «Lenôtre Conseil » ou en marque blanche, ou encore une stratégie visant à accroître la notoriété d'un business. Lenôtre Conseil saura apporter une expertise hors pair et des idées novatrices.

Pour mener à bien cette activité, Lenôtre Conseil s'appuie sur une équipe hautement qualifiée, composée de professionnels compétents qui excellent dans la connaissance des tendances culinaires, la créativité et l'art de la réception à la française. Leur engagement quotidien vise à enrichir chaque mission et à garantir la satisfaction des clients, un pilier essentiel du succès chez Lenôtre.

La Maison renforce ainsi son rôle d'ambassadrice de l'excellence gastronomique française, consolidant sa place au sein du marché international de la gastronomie. Lenôtre Conseil s'ajoute aux quatre autres activités déjà présentes au sein de la Maison, telles que l'activité Traiteur Événementiel, l'École des Arts Culinaires Lenôtre, un réseau de boutiques en France et à l'international, ainsi que les salons du Pré Catelan et le restaurant gastronomique***, toutes reconnues pour leur excellence et ayant grandement contribué à la notoriété de Lenôtre en France et à travers le monde.

Toute la Maison à votre écoute

LES FEMMES & LES HOMMES

DE LA MAISON

Guy Krenzer
Directeur de la
création Lenôtre



LA CRÉATIVITÉ DE NOS CHEFS

Bérangère Aubin
Directrice de l'école
des arts culinaires
Lenôtre



Frédéric Anton
Chef triplement étoilé
du restaurant le Pré
Catelan

À L'AFFÛT DES TENDANCES

Benjamin Aubry
Directeur du retail



UN SAVOIR-FAIRE INTERNATIONAL

Emeline Zeller
Directrice de la
logistique



TOUTES LES EXPÉRIENCES

Liz Mathès
Directrice des salons
du Pré Catelan



TOUS LES LIEUX DE RESTAURATION





LENÔTRE, EN QUELQUES MOTS...

Depuis 1957, nous célébrons les petits et grands moments de votre vie, dans nos boutiques, lors d'événements sur mesure et au sein de notre école. Pionniers de l'excellence française engagée, les femmes, les hommes, les chefs et les Meilleurs Ouvriers de France de la maison Lenôtre s'unissent à leurs clients, pour leur faire vivre des émotions intenses, que seules nos créations peuvent susciter.

Lenôtre, artisans-créateurs d'émotions

