

T

LES TRAITEURS
Organisateurs de Réceptions
DE FRANCE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE | FÉVRIER 2024

Nouvelle explosion de créativité, de saveurs et d'art de recevoir pour le double événement annuel du réseau Traiteurs de France : la 14^e Rencontre des Chefs et la 2^e Rencontre des Ambassadeurs de Réceptions



Il y a des rendez-vous qui deviennent incontournables au fil du temps... La Rencontre des Chefs des Traiteurs de France, qui vient de clôturer sa 14^e édition, en fait partie. Organisée simultanément, depuis l'année dernière, avec un nouveau rassemblement - la Rencontre des Ambassadeurs de Réceptions - elle a encore une fois fait naître des échanges de qualité et de belles idées autour de l'excellence de la gastronomie et de l'art de recevoir.

Cette année, c'est en terres lilloises que près de 60 Chefs et plus de 25 Responsables de Réceptions étaient réunis du 11 au 13 février derniers. Accueillis par les 2 maisons locales du réseau Traiteurs de France - la Maison Lecocq et Butterfly - ils ont fait valoir et partagé leur savoir-faire et leur créativité autour d'une thématique commune :

« L'élevage responsable de nos terroirs ».

La Rencontre des Chefs :

UN ÉVÉNEMENT QUI NE PERD PAS DE SA SAVEUR AVEC LE TEMPS

•15 ans de succès •

Née en 2009 de la volonté des membres du réseau Traiteurs de France de porter au sommet le savoir-faire culinaire français et les couleurs du métier si spécifique de traiteur organisateur de réceptions, la Rencontre des chefs a démarré en petit comité, puis s'est étoffée au fil des années pour devenir l'événement phare qu'elle représente aujourd'hui.



« Créer du lien, partager un savoir-faire, transmettre des bonnes pratiques, faire éclore de nouvelles idées, réfléchir ensemble aux enjeux de demain : voilà le cœur de ces rencontres annuelles », confie François Lafond, dirigeant de la maison La Petite France, Vice-Président en charge de l'Innovation et des événements culinaires et responsable du Chef Lab des Traiteurs de France. « Notre métier est passionnant. Alors cette Rencontre, nous la vivons à chaque fois comme une grande fête. Le concept est désormais bien ficelé : une thématique de départ, un temps de travail collaboratif, puis la dégustation lors du cocktail dînatoire de clôture et enfin l'ouvrage final qui compile les recettes, véritable cerise sur le gâteau ! Il y a de la joie, du talent, du savoir-faire, de la créativité... et une émulation collective, fruit de ces 3 jours de collaboration entre Chefs cuisiniers et pâtissiers venus des 4 coins de France. »

•Une thématique inédite •

Après la mise à l'honneur des végétaux dans tous leurs états, de l'excellence de la gastronomie française et des ressources préservées de l'Océan, c'est le thème de l'élevage responsable des terroirs français qui était au centre de cette édition. « Un sujet qui n'est pas anodin », précise François Lafond. « Il nous semblait important de lancer les discussions autour d'un produit capital dans notre métier : la viande ! Particulièrement diabolisée à l'heure actuelle, elle représente pourtant encore près de 80% des demandes de nos clients. Une dissonance image/réalité commerciale qui n'est pas simple à gérer dans notre quotidien. Une mutation est enclenchée, cela est certain, et nous nous devons de prendre conscience des enjeux actuels et à venir : l'écologie, la santé, les filières... C'est en comprenant mieux la situation, que nous pourrons, en tant que professionnels, mieux choisir nos produits, mieux expliquer nos choix, mieux conseiller nos clients, tout simplement. »



Pour l'occasion, les Chefs, étaient amenés à composer la collection gastronomique 2024, regroupés en 13 équipes (9 pour les cuisiniers, 4 pour les pâtissiers). À partir de différentes familles de produits comme les poils, les plumes, les fleurs et les racines, les écailles, les épices et les aromates ou encore les fruits et le chocolat, ils devaient intégrer à minima, dans l'une de leurs réalisations signatures - circuits courts obligent - la touche Hauts-de-France !

Accompagnés par les élèves du Lycée Hôtelier International de Lille, le LHIL, ils ont pu s'adonner à une ludique joute culinaire en s'appuyant sur le riche éventail de produits proposé par le Club des partenaires des Traiteurs de France. « Une vraie fidélité s'est installée entre les maisons du réseau Traiteurs de France et le Club des partenaires. Ensemble, ils sont acteurs de l'excellence de la gastronomie et d'une consommation plus responsable. Collaborant tout au long de l'année avec les Chefs, les partenaires sont ravis d'apporter leur soutien à ce bel événement en mettant à disposition, selon les orientations du Chef Lab, leurs meilleurs produits », précise Christophe Marie, dirigeant de la maison Loison et Vice-Président en charge du Club des Partenaires & du Club des Acheteurs.



Des représentants de la démarche Bleu-Blanc-Cœur étaient également présents pour apporter leur éclairage sur la thématique et leur expertise auprès des participants. Créée en 2000, l'Association Bleu-Blanc-Cœur vise à améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale de l'alimentation des Hommes en diversifiant et en équilibrant l'alimentation des animaux avec des fourrages et des graines d'intérêts nutritionnels naturellement riches en Oméga 3. Elle représente aujourd'hui plus de 2500 produits issus de filières 100% françaises disponibles dans toute la France. Des références variées qui apportent des solutions concrètes à tous ceux qui souhaitent allier bien-être animal, respect de la planète et plaisir dans l'assiette.



•Un programme généreux et varié•

En parallèles du travail en cuisine, les 2 maisons organisatrices - la Maison Lecocq et Butterfly - avaient concocté un menu aux petits oignons à tous les participants :

- une mise en bouche festive avec, dès l'arrivée sur Lille, un détour par le Carnaval de Dunkerque,
- une conférence sur la consommation de viande raisonnée (« Bien manger ensemble ») suivie d'une intervention autour de la fiche technique dans le cadre du processus de création culinaire (« Dis Chef, dessine-moi une fiche technique ») en guise d'entrée,
- et, tel un plat de résistance en 3 temps, la visite de la brasserie Célestin, de la chocolaterie Encuentro et du Musée de la fête foraine !



Le mot de Christophe Lavelle*,

animateur de la conférence « Bien manger ensemble » et chercheur au CNRS et au Muséum National d'Histoire Naturelle de Paris

« Les traiteurs, tout comme l'ensemble des professionnels de la restauration, sont aujourd'hui invités à explorer, dans leurs propositions, d'autres dimensions que celles du service et du goût. La responsabilité éthique et environnementale, notamment, est désormais incontournable. Elle amène à se poser de nouvelles questions comme « Comment, en faisant du bon et du produit plaisir, je peux veiller à la biodiversité ? Au bien-être animal ? À la réduction de l'empreinte carbone ? À la juste rémunération des acteurs de la filière ? ». En partant de généralités et de nos ancrages historiques et culturels en termes d'habitudes alimentaires, cette conférence a été l'occasion de laisser place au débat pour traiter, de manière collective, des enjeux physiologiques et sociétaux soulevés principalement par les produits carnés. Au fil des interventions, en confrontant connaissances, expériences et réalité du quotidien, ont pu émaner des 1^{res} pistes pour repenser les assiettes de manière plus durable sans oublier la place fondamentale du plaisir. »

*Spécialiste de l'alimentation, Christophe Lavelle est également enseignant en physico-chimie culinaire, formateur pour les professeurs de cuisine, auteur de nombreux articles de recherche et d'ouvrages liés à l'alimentation et membre de l'Association des Disciples d'Escoffier.

La Rencontre des Ambassadeurs de Réceptions

A FAIT BRILLER LE SAVOIR-RECEVOIR POUR LA 2^{NDE} ANNÉE CONSÉCUTIVE



En matière d'excellence réceptive, gastronomie et service font la paire ! C'est sur la base de ce constat, partagé par l'ensemble du réseau des Traiteurs de France, que l'idée de créer un nouveau rendez-vous, cette fois-ci dédié à l'art de recevoir, a germé, puis s'est concrétisée en mars 2023.

Derrière cette rencontre, un objectif clair : favoriser l'échange entre pairs, sans oublier les connexions entre la cuisine et la salle, initier des pistes de réflexion sur des thématiques socles et stimuler la créativité dans le but ultime de faire progresser toute la communauté du réseau en améliorant sans cesse la qualité de service prodiguée.



Lors de la 1^{re} édition, ce nouveau collectif s'était notamment attaché à la création d'une signature de service Traiteurs de France. Un projet qui s'est poursuivi durant ces 3 derniers jours. « *La signature de service est un élément d'appartenance fort qui rend fiers nos Ambassadeurs de Réceptions : fiers de représenter leur maison mais aussi fiers de faire partie du 1^{er} réseau national de traiteurs haut de gamme. Elle passe par la définition d'éléments de langage commun, de gestes, d'attentions qui offrent une expérience singulière : celle des réceptions signées Traiteurs de France. L'excellence du réseau se nourrit de ces initiatives qui ont matière à inspirer les futures générations et à ramener dans nos rangs une jeunesse passionnée. À nous d'être continuellement à l'avant-garde du métier* », explique Philippe Dehongher, dirigeant de la maison Butterfly et Vice-Président des Traiteurs de France en charge des Ambassadeurs de Réceptions.

Les responsables de réceptions ont également partagé l'intégralité du programme festif et culturel avec les Chefs, ainsi que la conférence sur le « Bien-manger ensemble ». Le reste de leurs journées était rythmé par des temps de réflexion collective, une formation redonnant ses lettres de noblesse au métier, un atelier pédagogique intitulé « Avoir les bons réflexes face à une crise sur réception », un atelier-formation autour de l'art floral, et bien-entendu, la préparation du cocktail dînatoire de clôture.

Le cocktail dînatoire de clôture : **LE BOUQUET FINAL DE CE DOUBLE ÉVÉNEMENT**

Comme à l'accoutumée, ce grand temps fort du réseau Traiteurs de France a pris fin autour du traditionnel cocktail dînatoire de clôture. L'occasion de découvrir, dans les salons de réceptions du Siège de la région Hauts-de-France à Lille et aux côtés de nombreux invités, les créations culinaires des Chefs et la mise en scène des Ambassadeurs de Réceptions.

Tartare de veau et raviolas aux agrumes, Tataki de bœuf au nori, Filet de canette gravelax aux épices, Maki de dinde à l'ail fumé, Gambas pochée en infusion de gingembre, Sucettes framboise estragon et sa fleur de verveine, Rose de chocolat au whisky et caramel beurre-salé, Pavlova aux agrumes et thym... Une fois encore, les professionnels ont redoublé d'idées et de talent pour faire passer un délicieux moment aux convives tout en respectant le thème imposé.

Ces recettes feront l'objet d'un nouvel ouvrage disponible dès le mois de novembre.





« Ce double événement s'inscrit dans la lignée de notre démarche premium autour de la gastronomie et de l'art de recevoir à la française. Après "Le tout végétal" à Nancy et "La pêche responsable" à Quimper, "L'élevage responsable de nos terroirs" sonnait comme une évidence pour ce rendez-vous à Lille. Entre conseils, bonnes pratiques, partage d'expériences et expérimentations sur place, ces rencontres nourrissent et inspirent les talents du réseau Les Traiteurs de France pour aller toujours plus loin dans l'excellence de nos métiers. »

Claire Pennarun & Bernard Cabiron

CO-PRÉSIDENTS DES TRAITEURS DE FRANCE

• À propos des hôtes lillois •



Butterfly - Né il y a 12 ans au cœur de la région lilloise d'un frémissement d'ailes et de bonnes idées, Butterfly a développé son activité de traiteur événementiel dans l'ensemble de la région Hauts-de-France mais également à Paris et en Belgique. Cette maison à taille humaine, moderne et pleine de créativité, accompagne l'ensemble de ses clients entreprises et agences événementielles dans l'organisation de réceptions sur mesure. Du petit-déjeuner au dîner, de 10 à 5000 personnes, en cocktail dînatoire ou dîner assis, Butterfly sélectionne ses produits avec rigueur en respectant les saisons et l'aspect locavore. Certifiés ISO 20121, notre engagement envers la durabilité se renforce pour réaliser des événements plus respectueux des critères sociaux et environnementaux.



Maison Lecocq - Traiteur considéré comme l'un des plus réputés de sa région et membre fondateur des Traiteurs de France, la Maison Lecocq signe depuis 1966 une cuisine inspirante à la fois authentique et contemporaine. Ses Chefs passionnés travaillent en priorité des produits frais et de proximité pour réaliser, selon les envies des clients, des spécialités régionales, des classiques de la gastronomie française et des recettes revisitées. A sa cuisine personnalisée s'ajoute l'art maîtrisé de mettre en scène et de recevoir. Forte de son savoir-faire et de la certification ISO 20121 qui lui est attribuée depuis 2019, la Maison Lecocq intervient sur toute la métropole lilloise ainsi que dans la capitale, pour une clientèle diversifiée et des événements professionnels comme privés. Il y a 18 mois, la Maison Lecocq est même devenue le traiteur exclusif du LOSC et des événements de la Decathlon Arena - Stade Pierre-Mauroy.

• À propos du réseau Les Traiteurs de France •

www.traiteurs-de-france.com

L'association Les Traiteurs de France est le plus grand réseau national des traiteurs organisateurs de réceptions haut-de-gamme. Créé en 1997, ce groupement rassemble aujourd'hui 36 membres implantés sur tout le territoire. Au total, il regroupe 1 200 collaborateurs qui, chaque année, mobilisent leurs talents pour organiser plus de 30 000 réceptions, servir plus de 4,5 millions de couverts et réaliser un chiffre d'affaires d'environ 250 millions d'euros. Signataire du Pacte de Lutte contre le gaspillage alimentaire depuis 2015, Les Traiteurs de France ont entamé depuis la redistribution de leurs surplus alimentaires, et ce, à l'échelle nationale. Une démarche qui entre dans le cadre de la certification ISO 20121.