
MOMENSE

L'ART DE SUBLIMER L'INSTANT

LA NAISSANCE D'UN
GROUPE QUI A L'ART DE
SUBLIMER L'INSTANT

L'UNION FAIT LA FORCE

Les maisons Potel et Chabot et Saint Clair, s'unissent pour créer un nouveau groupe baptisé Momense. Artisans du sublime, les deux maisons incarnent l'art de vivre à la française en imaginant et concevant des moments d'exception.

Du dîner pour deux dressé sur la scène de l'Opéra Garnier aux 8 000 couverts par jour servis durant le tournoi de Roland-Garros, en passant par les 110 000 repas assurés durant la Coupe du Monde de Football 2022, Momense se positionne sur tous les fronts de l'exceptionnel.

Son parti pris : sublimer l'instant.

Son objectif : créer du bonheur et des souvenirs.

Son mode opératoire : le groupe mise sur des prestations personnalisées, uniques et engagées.

UNE HISTOIRE À PART

D'un côté, la maison Potel et Chabot : enseigne historique et gastronomique de référence, fondée en 1820 à Paris, le jour où Jean-François Potel, maître pâtissier rue Vivienne, et Étienne Chabot, cuisinier de la cour de France, unissent leur savoir-faire pour œuvrer de concert comme traiteur à domicile haut de gamme. De l'autre côté, la maison Saint Clair, créée en 1982 sous l'impulsion du chef doublement étoilé François Clerc et de l'homme d'affaires Yves-Georges Henrot. Ensemble, ils donnent vie à François Clerc Traiteur, qui devient Saint Clair en 1994.

Potel et Chabot et Saint Clair : deux maisons aux savoir-faire complémentaires. D'avant-garde, elles se sont très tôt spécialisées dans l'organisation de réceptions, où gastronomie et scénographie s'accordent pour créer un moment d'exception. D'abord indépendantes, les deux entités se sont rapprochées au début des années 2000, pour rejoindre, en 2022, le nouveau groupe baptisé Momense, dédié à l'art de recevoir.



« Momense, c'est bien plus qu'un traiteur. C'est un savoir-faire culinaire allié à la création de moments uniques par des passionnés, qui pensent et conçoivent les plus beaux souvenirs »

**Alain Postic,
directeur général
de Momense.**

UN SAVOIR RECEVOIR

« Planification, construction, logistique, sourcing, stockage, création de recettes et menus, gestion de la sécurité alimentaire, recrutement, cuisine et service... chez Momense, nous pouvons tout mener de front, si nécessaire, grâce à une pluralité de métiers et un esprit d'équipe », détaille Alain Postic. À cela s'ajoute la mise en place d'une équipe dédiée à l'innovation chez Potel et Chabot et Saint Clair. Une façon de se projeter dans l'avenir, voir plus loin, inventer, oser, rester connecter aux autres, à l'extérieur, aux tendances, aux évolutions. « Aujourd'hui, reprend Alain Postic, nous sommes capables de produire des événements à l'échelle mondiale. À l'instar de notre travail durant la Coupe du monde de football 2022, durant laquelle nous avons servi des chefs d'État et dressé 11 000 couverts par jour de match, dans un environnement bâti de toutes pièces, dont une cuisine en plein désert. Nous avons, par ailleurs, privilégié le travail de produits locaux et formé de nombreux talents in situ. »

UNE FIBRE CRÉATIVE

Momense cherche en permanence à se démarquer des « classiques » de l'événementiel, s'affranchir d'un éphémère déjà vu, déjà vécu, sublimer un espace, un lieu, pour étonner et satisfaire le client. Pour ce faire, le groupe a nommé Angèle Havard-Liger à la tête du pôle dédié à la scénographie chez Potel et Chabot, et il s'est doté d'un studio de création. Celui-ci compte une dizaine de personnes qui accompagnent les clients dans leur choix de scénographie, atmosphère, ambiance, tonalités, arts de la table, identité culinaire...





UN ESPRIT D'ÉQUIPE

La dynamique du groupe Momense tient principalement à ses équipes. Celles-ci représentent quelque 500 salariés, dont 450 en CDI. À cela s'ajoutent des CDD et le recrutement d'alternants, ainsi que des renforts et des extras notamment lors du tournoi de Roland-Garros, où jusqu'à 2 000 personnes peuvent être sur le pont durant cet événement sportif. Actuellement, Momense reste en quête de talents : depuis la crise sanitaire, il manque des effectifs, alors qu'en 2022, le chiffre d'affaires du groupe a dépassé celui de 2019.

UN ENGAGEMENT

Le groupe Momense s'engage. Sa démarche, guidée par la RSE, a débuté dès 2019, puis elle s'est poursuivie et concrétisée avec l'obtention de la certification ISO 20121. Celle-ci engage toute entreprise à gérer un événement tout en maîtrisant son impact social, économique et environnemental. Pauline Jacquemard, chargée de la RSE au sein du groupe Momense, parle de « management responsable ». Elle travaille à l'aide d'indicateurs de suivi, pour être au plus près, au plus juste des objectifs à atteindre. Par ailleurs, Saint Clair adhère au programme Mr Goodfish depuis 2013 et privilégie les exploitations labellisées AB, Terra Vivis ou certifiées Haute valeur environnementale.



MATHILDE TABONE

07 72 77 40 20

mathildetabone@14septembre.com

ALEXANDRA GRANGE

06 03 94 62 47

alexandragrange@14septembre.com