

F

LES TRAITEURS
Organisateurs de Réceptions
DE FRANCE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE – DÉCEMBRE 2025

Les Traiteurs de France célèbrent l'art du service et de la gastronomie avec la sortie de leur 5^e ouvrage culinaire : « *De l'assiette à la vigne* »

Chaque année, le réseau national des Traiteurs de France réunit les talents de ses 37 Maisons membres autour d'un même objectif - faire rayonner l'excellence de la gastronomie événementielle française – lors de deux rassemblements organisés simultanément : la Rencontre des Chefs et la Rencontre des Responsables de Réceptions*.

De ces rendez-vous, qui sillonnent d'édition en édition les quatre coins de l'Hexagone, naissent des créations culinaires de haut vol. Des recettes originales, imaginées et réalisées en équipe, présentées lors du cocktail dînatoire de restitution qui clôt chaque édition, puis précieusement réunies, depuis 2019, dans une collection de livres de recettes dont le tout dernier volume, « *De l'assiette à la vigne* », paru en ce mois de novembre.

Le fruit d'un concept unique

Ce 5^e opus trouve son origine dans la 15^e Rencontre des Chefs et la 3^e Rencontre des Responsables de Réceptions des Traiteurs de France, qui se sont tenues en mars dernier à Auxerre, en Bourgogne.

Accueillis par la Maison Festins, fière représentante de la région, près de 60 Chefs et 30 Maîtres d'hôtel se sont retrouvés au CIFA de l'Yonne. Avec l'aide des élèves de l'établissement, ils ont imaginé et mis en scène des pièces cocktails, des entrées, des plats et des desserts autour d'un fil conducteur très évocateur : l'alchimie entre la gastronomie et le vin.

Claire Pennarun et Bernard Cabiron, co-Présidents des Traiteurs de France soulignent que « en créant l'échange et l'émulation collective, en mettant en **synergie** les créations des Chefs, des Chefs pâtissiers et les savoir-être et savoir-faire des Responsables de Réceptions, cet ouvrage culinaire est un véritable bouillonnement créatif. Il témoigne de la puissance de ces Rencontres : des rendez-vous uniques dans l'univers des traiteurs, et plus largement de la gastronomie, qui nous distinguent, nous rassemblent et nous élèvent à travers le partage et l'esprit d'équipe. Reflet du travail collaboratif de nos équipes de cuisine, de pâtisserie et de salle, il est la vitrine de l'excellence des Traiteurs de France. »



Prix : 19 € TTC - Disponible sur www.traiteursdefrance.com
et à la Librairie Gourmande (50 rue Vavin, 75006 Paris)

*Précédemment appelés Ambassadeurs de Réceptions, les Maîtres d'hôtel reprennent désormais l'intitulé de Responsables de Réceptions au sein du réseau, pour une meilleure lisibilité de leur rôle et de leur expertise.

Elégant, gourmand et inspiré par la Bourgogne

Après avoir exploré, au fil des éditions, l'univers du végétal, de la pêche équitable, de l'élevage durable et de l'excellence de la gastronomie française, les Traiteurs de France ont poursuivi leur voyage culinaire avec des pépites de nos régions viticoles. Non pour les cuisiner, mais pour imaginer des accords subtils - et célébrer, par extension, les produits du terroir bourguignon - à travers 36 recettes faisant dialoguer le bon avec le beau et l'audace avec la tradition.



Composé de 112 pages, l'ouvrage s'articule autour de 12 chapitres thématiques : l'Œuf, la Volaille de Bresse, le Bœuf, le Poisson, les Escargots, Grenouilles et Écrevisses, les Abats, les Céréales et les Légumes, les Fromages, le Cassis, le Raisin, les Épices et le Vin. Chaque chapitre propose 3 créations originales, où terroir et créativité s'entremèlent avec élégance.

Les recettes détaillent ingrédients, réalisation, dressage et présentation, tout en intégrant la dimension du service avec des conseils d'accords mets-vins valorisant les producteurs et maisons viticoles partenaires, ainsi que les recommandations des Responsables de Réceptions, pour une mise en scène raffinée et harmonieuse au service de la gastronomie.

Au menu, notamment : l'œuf parfait comme une meurette, la ballotine de Volaille de Bresse aux morilles, le Fregola au charbon façon risotto, le viennois de bœuf, le cromesquis de grenouille à l'ail noir, le lingot au cassis, ou encore la Pavlova à la fraise, méthode champenoise.

Le mot de François Lafond,

Vice-Président en charge des événements culinaires et responsable du Chef Lab



« Des produits de la Bourgogne, de ce terroir vivant foncièrement enraciné et pourtant si moderne, les Chefs et Chefs pâtissiers des Maisons Traiteurs de France ont su imaginer des petits bijoux de goût et d'inventivité. Le collectif est un moteur extraordinaire, le produit authentique une source d'inspiration folle. De cette combinaison sont nées 36 recettes à toutes saveurs. Les emblèmes bourguignons, comme le cassis, le vin, les escargots, se transforment ainsi en créations "effet waouh", époustouflantes d'audace tout en exacerbant avec respect les marqueurs de la tradition. »

Le mot de Philippe Dehongher,

Vice-président en charge des Responsables de Réceptions



« Cet ouvrage est un clin d'œil illustré à la complémentarité de nos savoir-faire, en cuisine comme en salle. Une pièce cocktail seule est une démonstration culinaire, un buffet scénarisé est une expérience ! Ici, la pièce cocktail se fait donc le porte-voix de nos métiers de service. Elle est la partie émergée d'une véritable signature réceptive, la marque de fabrique des événements "Traiteurs de France". Gestes, attentions, discours et éléments de langage commun, service des vins, découpe des fromages : nos Responsables de Réceptions travaillent quotidiennement à rehausser les standards pour marquer nos manifestations d'une identité propre, singulière et hautement qualitative. »

Un ouvrage soutenu par des experts, parrains et partenaires

Pour donner vie à ce 5^e tome, les Chefs et Responsables de Réceptions du réseau des Traiteurs de France ont été entourés d'un véritable écosystème d'experts, de parrains et de partenaires, tous animés par la même envie : faire grandir le projet et nourrir la créativité de chacun.



En première ligne, les experts du Chef Lab - Frédéric Ducatez, Sébastien Peyronny, François Lafond, Fabien Petit-Pierre, Lionel Turpin et Gérald Cardoso - ont guidé avec bienveillance les participants dans la conception et la réalisation de leurs créations, partageant conseils techniques et inspirations pour sublimer chaque recette.

Cet accompagnement s'est enrichi du regard inspirant de deux parrains d'exception : Fabien Pairon, Chef charcutier-traiteur originaire du nord de la Bourgogne, distingué MOF en 2011, et Julien Gradoz, Chef pâtissier ayant remporté le titre de Meilleur Traiteur du Monde lors de l'International Catering Cup en 2017. Leurs conseils, à la fois précis et généreux, ont permis d'affiner les réalisations, de questionner un geste, d'ajuster un accord, toujours au service du goût et de l'émotion.

Pour approfondir encore cette démarche, plusieurs intervenants ont partagé volontiers leur expertise. Azélina Jaboulet-Vercherre, historienne et spécialiste du vin, Romain Le Gal, MOF fromager 2023, Sébastien Cavailles, MOF Maître du Service et des Arts de la Table, et Philippe Tolleret, Maître de chai et Directeur Général de Marrenon, ont ouvert la voie à de nouveaux horizons pour célébrer l'harmonie entre produits et vins et invité chacun à penser la mise en scène, les accords mets-vins et le cérémonial de service comme autant de prolongements du plat.



Enfin, cette aventure collective n'aurait pas été possible sans la générosité des partenaires du réseau, qui ont mis à disposition des produits d'exception : Alain Milliat jus de fruits, Beauvallet, Champagne Christian Senez, Champagne Jacquart, Chomette, Colin Restauration, Comatec, Compagnie des Desserts, Coup de Pâtes, Flora Professional, France Frais, Groupe Hedis, Manufacture Cluizel, Masse, Matfer Bourgeat, Mdb Multimédia, Metro, Molto, Nespresso, Nestlé Waters, Options, Oxital, Passionfroid, Pcb Création, Pernod-Ricard, Petit Forestier, Record/Actuel Vet, Sysco, Terreazur, Transgourmet, Unilever Food Solutions, Valrhona Sélections, Vergers Boiron... et bien sûr Marrenon, partenaire emblématique de cette édition placée sous le signe de la vigne.

Les autres titres de la collection d'ouvrages culinaires des Traiteurs de France



Le Tout Végétal



L'Excellence de la
Gastronomie à la française



Terre & Mer,
nos recettes responsables



Cuisine & Terroirs,
nos recettes authentiques
et durables

L'agenda 2026 des Traiteurs de France

- **La Convention Nationale** - du 6 au 8 février 2026 à Marseille
- **Participation à Heavent Cannes** - du 24 au 26 mars 2026
- **La 16^e Rencontre des Chefs et la 4^e Rencontre des Responsables de Réceptions** - en novembre 2026 à Honfleur



À PROPOS DU RÉSEAU LES TRAITEURS DE FRANCE

L'association Les Traiteurs de France est le premier réseau national de traiteurs événementiels haut de gamme. Créé en 1997, ce groupement rassemble aujourd'hui 37 maisons leaders sur leur territoire. Un savoir-faire et des compétences plébiscités chaque année par des entreprises, collectivités, agences événementielles ou particuliers : près de 32 000 réceptions assurées, représentant près de 5 millions de convives servis et un chiffre d'affaires de près de 257 millions d'euros en 2024. Signataire du Pacte de Lutte contre le gaspillage alimentaire depuis 2015, Les Traiteurs de France redistribuent leurs surplus alimentaires à l'échelle nationale. Une démarche qui entre dans le cadre de la certification ISO 20121.



LES TRAITEURS
Organisateurs de Réceptions
DE FRANCE

Pour en savoir plus www.traiteurs-de-france.com

