

F

LES TRAITEURS Organisateurs de Réceptions DE FRANCE



©LarsTraiteur ©CatherineThibault

Près de 2000 mariages au compteur cette année pour les maisons du réseau Traiteurs de France : zoom sur une nouvelle saison réussie !

Le marathon des mariages s'achève pour les membres des Traiteurs de France. Une saison intense, vibrante et inspirante, marquée par des milliers de moments partagés aux quatre coins de la France. Entre créativité culinaire, logistique millimétrée et accompagnement sur mesure, les traiteurs du réseau ont une fois encore démontré toute l'étendue de leur expertise et la passion qui les anime.

Le mot des Co-Présidents des Traiteurs de France

Le souci du détail et un engagement sincère de résultat, du premier échange jusqu'à la dernière coupe servie

« Être Traiteur de France, ce n'est pas seulement réaliser un repas d'exception. C'est accompagner les mariés bien au-delà de l'assiette : les conseiller dans le choix du lieu, imaginer la scénographie, la décoration florale, proposer des animations culinaires en cohérence avec leurs envies, les mettre en relation avec des prestataires de confiance, assurer un service impeccable...

C'est aussi savoir s'adapter à tous les lieux, à tous les publics, à toutes les envies et à tous les timings... pour façonner des souvenirs mémorables. C'est avoir le sens de la fête, dans toute sa splendeur !

Cet état d'esprit se traduit chez nous par le souci du détail et un engagement sincère de résultat : nous mettons tout en œuvre pour que la réception de nos clients soit parfaite, du premier contact jusqu'à la dernière coupe servie.

Une exigence qui s'appuie sur une préparation rigoureuse, une communication fluide et une présence rassurante à chaque étape. Dans chacune de nos maisons, un chef de projet accompagne les mariés dès la conception de l'événement, avant qu'un maître d'hôtel ne prenne le relais quelques jours avant, et tout au long de la réception.

Elle repose aussi sur des moyens humains, techniques et logistiques solides, sur une expertise éprouvée et sur une expérience du terrain qui nous permettent de faire face à toutes les situations - aussi originales soient-elles... et nous ne manquons pas d'anecdotes !

C'est cette façon de travailler, gage de sérénité et de réussite, qui donne envie aux futurs mariés de nous confier ce qui restera l'un des plus beaux jours de leur vie. »

Bernard Cabiron et Claire Pennarun

Les 9 piliers de l'excellence « Traiteurs de France »

1. Un Traiteur de France est reconnu pour la qualité supérieure de ses prestations au regard de la gastronomie, du service, du conseil et de l'organisation.

2. Il produit lui-même au moins 80% de ses ventes alimentaires (un engagement contrôlé par un audit externe).

3. Il offre une véritable signature de réception.

4. Il est apte à servir un nombre illimité de convives pour les plus grands événements professionnels et sportifs, nationaux et internationaux, se déroulant sur son territoire.

5. Il est référencé dans la plupart des lieux événementiels et dispose d'une vraie connaissance des lieux de réceptions.

6. Il respecte les règles en matière d'hygiène et de sécurité et la législation professionnelle et sociale.

7. Il valorise l'identité gastronomique de son territoire à travers des plats signature.

8. Il est engagé dans une démarche RSE et Développement durable, validée par la certification ISO 20121.

9. Il effectue ses approvisionnements en circuits locaux et produits de saison et labellisés.

Les tendances mariages 2025 au sein du réseau des Traiteurs de France



Les particuliers représentent, en moyenne, **30%** du chiffre d'affaires des maisons



Près de **2000** mariages orchestrés cette saison à travers le territoire



85% organisés dans des châteaux, domaines ou résidences privées



70% réunissant plus de 100 invités



Dans leur grande majorité, les maisons Traiteurs de France pratiquent un **budget moyen** par convive de **100 €** et plus (*hors boissons*)



©LarsTraiteur ©PriscillaPozenat



©GryTraiteur ©AlbanPichon



©GaudefroyReceptions

Côté ambiance, les mariés restent fidèles aux grands classiques : le charme du bohème chic, les décors champêtres, fleuris et colorés, l'élégance des tons naturels... Pas de bouleversement donc, mais une recherche toujours plus fine d'harmonie et d'authenticité.

En revanche, la véritable évolution s'invite en cuisine, où les repas se veulent plus conviviaux, plus sensoriels, plus vivants. Place en effet à la simplicité travaillée : des plats à partager, des braseros qui créent la rencontre, des animations culinaires où la préparation devient spectacle.

On veut voir, sentir, goûter - renouer avec la générosité du produit brut et le plaisir du moment.

Le tout, dans le respect des fondamentaux chers aux maisons du réseau : une gastronomie française exigeante avec des produits locaux et de saison !

Les grandes tablées « façon banquet » signent également leur grand retour, tandis que la cuisine végétarienne poursuit son essor, avec quelques réceptions 100 % végétales, reflet d'une gastronomie plus responsable, mais toujours aussi créative et savoureuse.



Le sens de la fête façon Traiteurs de France

Top 3 des anecdotes les plus croustillantes de cette saison de mariages

1. La réédition du mariage, 40 ans après

Quatre décennies plus tard, un couple souhaite revivre à l'identique son mariage. Même traiteur, même lieu, même menu, même décor, mêmes invités... Jusqu'à la robe de la mariée, soigneusement conservée et portée à nouveau pour l'occasion ! Une preuve de la réussite de la première prestation qui a laissé un souvenir merveilleux.

2. La grêle, l'obstination et le miracle logistique

Installée à l'intérieur pour cause d'orage, toute la réception est déplacée dehors sur demande des mariés car « en plein air, c'est plus beau ! ». Résultat : averse de grêle, vaisselle trempée, décor ruiné. Et une équipe qui relance un camion, rapatrie du matériel propre depuis le laboratoire (situé à 1 heure de route) et redresse tout en 2 heures... Toujours en extérieur, car les mariés y tenaient !

3. Un mariage à la bougie... ou presque

Panne totale du groupe électrogène loué par les mariés. Panique sous le chapiteau : plus de fourneaux, plus de lumière, plus de musique... et pourtant, 250 convives à servir ! La brigade, imperturbable, redouble d'ingéniosité pour assurer le dîner, plat chaud inclus, tandis que les voitures s'alignent pour éclairer la réception et qu'un autoradio improvise la bande-son de la soirée. Un moment hors du commun, où la prouesse logistique et la solidarité ont créé la légende du mariage !

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.

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

