

LE VÉLO DU SOIR RÉINVENTE LE MÉTIER DE TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

Gastronomie, expérience, engagement environnemental et impact sociétal : le métier de traiteur événementiel ne se résume plus seulement à ce qu'il y a dans l'assiette.

À Paris, Le Vélo du Soir entend bien prendre part à cette (r)évolution. Après avoir enregistré une croissance de 80 % en un an, le traiteur franchit une nouvelle étape en confiant sa nouvelle carte à Thibaut Spiwack, chef étoilé et ancien candidat de Top Chef.

En parallèle, l'entreprise accueille le tout premier Frigo Solidaire de Saint-Ouen, associe chaque nouvel événement à la redistribution de repas et affirme son positionnement dans la restauration en entreprise avec son offre « comme au restaurant ».

Autant d'initiatives qui dessinent une nouvelle façon d'envisager demain le métier de traiteur.

THIBAUT SPIWACK : UNE ÉTOILE AUX COMMANDES DE LA NOUVELLE CARTE

Après Nastasia Lyard, c'est désormais Thibaut Spiwack qui va accompagner Le Vélo du Soir dans la création de ses cartes saisonnières.

Ancien candidat de Top Chef, chef du restaurant étoilé Anona et figure engagée de la gastronomie durable, il partage avec le traiteur parisien une même conviction : une cuisine plus responsable doit rester avant tout gourmande, créative et surprenante.

Pour Le Vélo du Soir, il signe sa première carte Automne-Hiver. Ingrédients de saison provenant de producteurs et artisans partenaires, place accordée au végétal, lutte contre le gaspillage et créativité : le chef transpose sa vision d'une gastronomie engagée aux contraintes particulières de l'événementiel. Une rencontre évidente avec un traiteur qui a lui-même fait de l'écoresponsabilité le pilier de son modèle.



“ Travailler avec Le Vélo du Soir s'est assez vite imposé comme une évidence. Leur démarche environnementale est pensée dans son ensemble, du sourcing à la livraison à vélo, avec une vraie exigence autour du zéro gaspillage. Cette manière de travailler fait écho à ma cuisine, tout en m'amenant à la repenser sous d'autres contraintes. Et puis il y a la rencontre avec l'équipe : dans ce métier, la qualité des relations compte autant que celle des produits.

Thibaut Spiwack, chef partenaire du Vélo du Soir

QUAND L'ÉVÉNEMENT DEVIENT AUSSI SOLIDAIRE

L'évolution du métier de traiteur événementiel ne se joue plus uniquement en cuisine. Certifié ISO 20121, Le Vélo du Soir veut faire de chaque prestation un levier d'impact positif.

Preuve en est, il vient d'accueillir devant ses locaux le premier Frigo Solidaire de Saint-Ouen-sur-Seine.

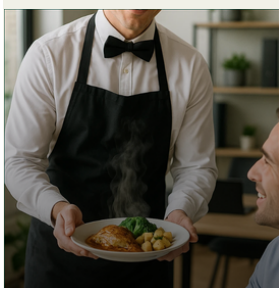
Régulièrement alimenté par Le Vélo du Soir et accessible aux habitants et acteurs locaux, il permet à chacun de déposer librement des denrées ou de se servir. Une initiative à la croisée de deux enjeux : lutter contre le gaspillage alimentaire – 9 millions de tonnes de nourriture sont gaspillées par an - et faciliter l'accès à l'alimentation aux personnes qui ne mangent pas à leur faim.

Deuxième engagement : « 1 événement = des repas redistribués ». Depuis janvier 2026, chaque nouvel événement réalisé par Le Vélo du Soir donne lieu à une redistribution alimentaire auprès d'associations partenaires, Le Chaînon Manquant et les Restos du Cœur. Une manière d'intégrer la solidarité directement dans le modèle économique du traiteur.



“ Notre métier est de créer des moments de partage. Nous voulons aujourd'hui aller plus loin : faire en sorte que chaque événement puisse aussi avoir un impact positif. Le traiteur de demain ne sera plus seulement jugé sur ce qu'il met dans l'assiette, mais aussi sur l'impact qu'il crée autour d'elle. », explique Guillaume Iskandar, dirigeant du Vélo du Soir.

LA GASTRONOMIE NOUVEAU LEVIER DE BIEN-ÊTRE AU TRAVAIL



Le Vélo du Soir a lancé une offre émergente de restauration directement au sein des entreprises : petits-déjeuners, déjeuners ou pauses gourmandes, servis sur le lieu de travail en fonction des rythmes et besoins des équipes. Une façon de profiter de l'expérience traiteur dans le quotidien de l'entreprise, autour d'une cuisine bien-être et de saison. L'offre se veut un outil de convivialité et de marque employeur : créer des moments partagés, faciliter le retour au bureau grâce à une alimentation saine et équilibrée, et contribuer à l'expérience collaborateur.

LE VÉLO DU SOIR EN CHIFFRES

Fondé en 2014 et repris en 2024 par Guillaume Iskandar, Le Vélo du Soir a enregistré en 2025 une progression de 80 % de son chiffre d'affaires par rapport à 2024. L'entreprise annonçait au printemps plus de 75 000 repas servis par an, 400 entreprises clientes et 40 producteurs et artisans partenaires, auxquels s'ajoutaient déjà 3 000 repas redistribués en 2025 via Le Chaînon Manquant.

www.levelodusoir.com