

Et l'éphémère  
devient inoubliable

# Potel & Chabot

PARIS

DOSSIER DE PRESSE

## Naissance d'une Maison mythique

Imaginons le beau film épique et romanesque qui aurait pu mettre en scène ce jour de 1820 où Jean-François Potel, rôtisseur-pâtissier, et Étienne Chabot, maître de bouche du duc d'Orléans, réunirent leurs talents et expertises pour ouvrir une boutique, rue Montmartre, puis rue Vivienne, proposant des produits comestibles, frais et haut de gamme. A l'épicentre de la vie parisienne, élégante, culturelle et flâneuse - à deux pas et quelques roues de calèche se trouvent le Palais-Royal, le Louvre, la Comédie Française - allait naître une des plus belles aventures de la gastronomie événementielle française. Ils ne le savent pas encore, mais Potel et Chabot vont révolutionner le monde de l'événementiel, lui donner un éclat qui ne pâlira jamais.

Leur intuition - construire un pôle d'excellence, assurer des prestations taillées dans l'étoffe des plus belles fêtes - réinventer l'art du service - allait poser les fondations d'une institution.

Très vite, le tandem s'illustre, autant par la qualité de sa cuisine que par sa capacité, déjà inouïe, à organiser des événements ambitieux. En 1845, il sert 450 convives, à la Bourse pour la Chambre de Commerce, marquant bien le début d'une ère, celle des grandes réceptions parisiennes - inventant même le concept d'événements officiels. En 1848, pas moins de 8500 couverts sont dressés au Champ-de-Mars, la Maison étant la seule susceptible de fournir la logistique nécessaire à une telle fête.

Au fil des ans, des décennies, des siècles, Rois, Reines, Présidents, Premiers-ères Ministres, sur tous les continents ont ainsi été émerveillés-e-s par les prouesses culinaires et spectaculaires imaginées à leur intention.

## Potel et Chabot en 2022 ce sont...

**4** lieux de prestige

**281** salariés dont  
19 apprentis, et  
11 CDD

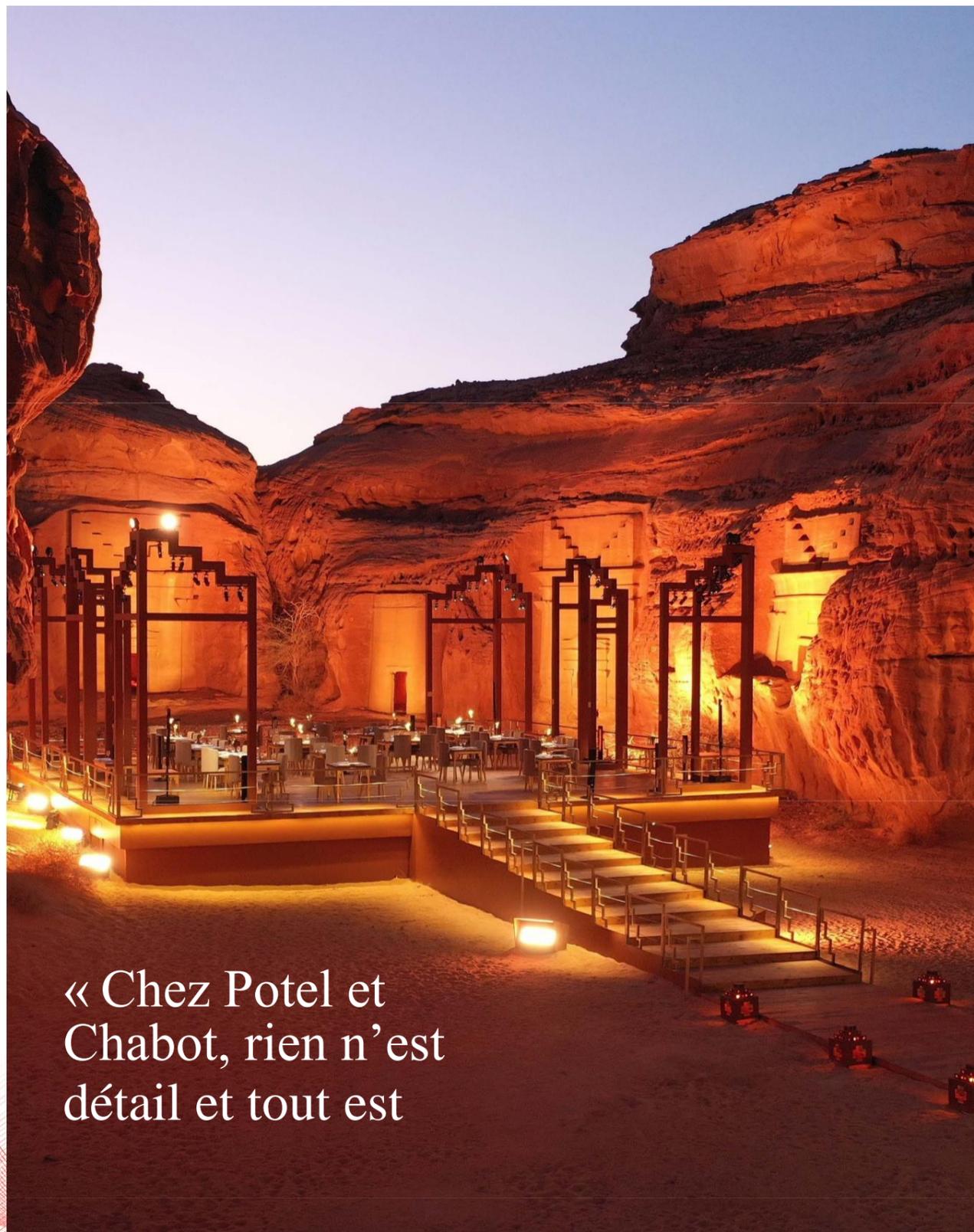
**42** directeurs  
de réceptions

**57** salariés en cuisine dont  
9 apprentis et 1 CDD

**26** salariés en pâtisserie dont  
4 apprentis et 1 CDD

**2500**  
mètres carrés en plein cœur de Paris de  
cuisine, boulangerie, pâtisserie et choco-  
laterie

**5000**  
mètres carrés dédiés aux ateliers en  
charge des créations spéciales pour les  
événements Le rebond post-covid : Crois-  
sance de 10% du chiffre d'affaires  
en novembre 2021



« Chez Potel et Chabot, rien n'est détail et tout est

### Au cœur de la modernité

L'étymologie nous enseigne que le substantif « émotion » dérive de l'ancien français « motion », désignant un mouvement, voire un frisson : il est ainsi naturel que l'histoire de Potel et Chabot soit en perpétuelle évolution, en mouvement. La Maison a tôt mis à profit les innovations des époques qu'elle a traversées - telle que l'inauguration d'une ligne de chemin de fer menant à Lille pour organiser son premier grand banquet en province, pour 1500 invité-e-s (les vins, calés dans des pains de glace arrivèrent ainsi frais, encore une innovation à mettre à leur crédit) accompagnant l'invention du percolateur en 1888, puis celles de l'automobile et du téléphone en 1900 - pour offrir à ses prestations une efficacité sans pareil.

La conclusion d'un partenariat avec les constructeurs automobiles, en 1924, lors du Salon de l'Auto, signalait tôt l'importance et la légitimité prises par Potel et Chabot dans le monde de la création, avec sa capacité à accompagner l'époque dans toute sa modernité. La Maison est également présente au salon de l'aéronautique au Bourget depuis 1969.

Aujourd'hui cette approche est plus que jamais pertinente et appliquée au quotidien.

### Ces événements qui ont fait l'Histoire de Potel et Chabot

**1856** Le baptême du Prince Impérial, fils de Napoléon III

**1889** L'inauguration de la Tour Eiffel

**1900** L'anniversaire de la Première République, 22 695 convives servis en 1h15

**1957** Le dîner au Palais de l'Élysée lors la première visite officielle de la Reine Elisabeth II

**1961** Le dîner Kennedy à Versailles

**1971** Les 2500 ans de l'Empire Perse

**1994** L'inauguration du Tunnel sous la Manche

**2000** Le dîner des 100 ans du Guide Michelin

**2019** Un restaurant éphémère proposant un dîner gastronomique sur le site archéologique de Al-Hijr à Al Ula, en plein cœur du désert d'Arabie Saoudite

Depuis ses premiers jours, Potel et Chabot a été de tous les grands événements ayant marqué l'Histoire, **de l'inauguration de la Tour Eiffel au dîner honorant les Kennedy, à la soirée célébrant les 2500 ans de l'Empire Perse**, c'est dire si la Maison est synonyme d'exception, de féerie et d'enchantement.

Cette histoire exceptionnelle, incarnée au fil des ans par des personnalités déployant, des arts de la table à l'assiette, de la scénographie au service des talents exceptionnels, définissant le mètre-étalon de l'événementiel, du luxe incarné dans le moindre détail - même si chez Potel et Chabot, rien n'est détail et tout est essentiel -, pour inventer pour le client, autour du client même, une aventure inoubliable, où saveurs et émotions se mêlent pour laisser une empreinte indélébile.



### Une signature gastronomique unique

Si l'on célèbre à juste titre son art de la scénographie, son sens du spectaculaire, c'est aussi parce qu'ils valorisent un art gastronomique de haute volée. En 1974, Potel et Chabot entame une collaboration qui fera date, avec les grands chefs étoilés, à l'occasion des 20 ans de Relais et Châteaux, Alain Chapel, Georges Blanc et Jacques Lameloise signant des repas d'anthologie. Bientôt, Michel Guérard, Pierre Gagnaire, Hélène Darroze, Adeline Grattard et d'autres viendront apposer leur signature en bas de menus inoubliables. Il est loin d'être anodin que le Guide Michelin, pour son centenaire, ait sollicité la brigade emmenée alors par Jean-Pierre Biffi... L'évidence avec laquelle son nom s'est imposé quand il s'est agi

de célébrer les anniversaires des grandes Maisons de Champagne signe également toute sa légitimité dans l'univers de la haute cuisine. Les 200 ans de Lanson (2005), les 270 ans de Moët et Chandon (en 2013) ou encore les 150 ans de Moët Impérial Brut (en 2019) ne s'imaginaient pas sans que Potel et Chabot ne les mette en scène

Et quel beau symbole, pour une Maison emblématique du savoir-faire français, que d'avoir réalisé en 2011 un dîner signé par une soixantaine de chefs étoilés pour fêter l'inscription du repas gastronomique des Français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité !

Cheffe des cuisines de Potel et Chabot depuis 2016, formée par l'emblématique Jean-Pierre Biffi, garant de l'identité de la Maison, Marie Soria s'inscrit à la fois dans la grande Histoire, ô combien stimulante, de Potel et Chabot, pour écrire, forte de ce legs, les chapitres à venir, tout aussi exaltants à imaginer.

### Des chefs invités légendaires

**Michel Guérard**, 3 étoiles au Guide Michelin depuis 45 ans. Il a signé le dîner de gala des 60 ans de la Maison Dior en 2007 et celui de la Biennale des Antiquaires en 2012.

**Guy Savoy**, 3 étoiles au Guide Michelin, pour le dîner de la Biennale des Antiquaires en 2016.

### Ces talents passés par les cuisines de Potel et Chabot

**Nicolas Sale** (trois étoiles dans deux tables de l'Hôtel Ritz) **Romain Meder** (trois étoiles au Plaza Athénée) **Mauro Colagrosso** (trois étoiles au Mirazur)



Potel & Chabot  
PARIS

## L'art de la fête

Naturellement, la cuisine est un art et en toute logique, **Potel et Chabot est devenue la Maison de référence en la matière** : en 1992 est donné le premier dîner de la Biennale des Antiquaires, sous la Coupole du Grand Palais ; en 2014, elle accompagne l'inauguration de l'extraordinaire Fondation Louis Vuitton conçue par l'architecte Franck Gehry, avec pas moins de quatre jours de célébrations, un dîner et trois cocktails !

Aujourd'hui, quelques milliers de déjeuners, de dîners, de fêtes imaginés et servis, autant de kilomètres arpentés pour y déployer un savoir-faire unique, Potel et Chabot est synonyme du luxe, l'incarnation d'un talent unique pour faire surgir de l'éphémère des souvenirs pour une vie, afin qu'un événement laisse toujours une trace vivace, vivante. « *Paris n'a qu'un seul dîner, celui de Potel et Chabot* » assurait un journal français en 1860. Cette expertise rayonnera bientôt au-delà de la capitale de la France, au-delà de ses frontières. Potel et Chabot organisera des événements en Iran, un mariage royal à Doha en 2004, un restaurant éphémère sur le site archéologique de Al-Hijr en Arabie Saoudite

## La référence dans le monde des grandes manifestations sportives

**1992** Les Jeux Olympiques d'Albertville

**2012** Les Jeux Olympiques de Londres

**2016** Les Jeux Olympiques de Rio de Janeiro

depuis

**1980** Le tournoi de Roland-Garros

**1934** Les courses hippiques (dès 1934, pour les nocturnes de l'hippodrome de Longchamp, avant d'assurer une présence lors des prestigieux Prix d'Amérique, Qatar Arc de Triomphe, Prix de Diane)

## Repenser le présent pour préparer l'avenir

Investissant des lieux magiques, créant des plats nés de l'imagination sans limite des artistes œuvrant en cuisine, sublimant les demandes les plus folles, les plus poétiques, les plus romanesques, cet ambassadeur de l'art de vivre à la française envoie ses émissaires dans le monde entier, illuminant par

ses tours de magie des soirées rentrées dans l'Histoire - celle avec un grand « h », celle qui marque les esprits. Rentrée dans celle de la littérature, de Proust à Simenon, la Maison deux fois centenaires fait de son riche passé les jalons de son avenir : épousant l'époque, sans renoncer à ses savoir-faire, elle les met au contraire à contribution, pour s'élancer vers de nouveaux horizons.

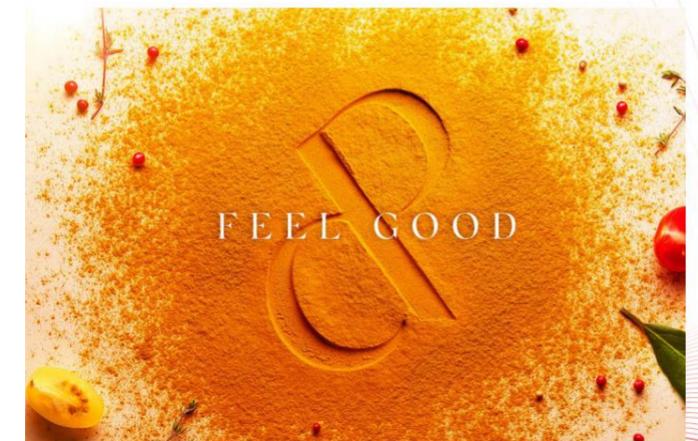
**Une palette culinaire tournée vers le végétal, soucieuse des produits de saison, déterminée à ce que les exigences neuves participent pleinement aux réjouissances**, pour offrir à ses prestations les mille couleurs de la nature, honorant ses richesses pour les vêtir d'habits de fête, une attention portée à la responsabilité sociale et économique à toutes les étapes des événements et tout au long de l'année : Potel et Chabot aborde son troisième siècle riche de son patrimoine, guidée par une boussole éminemment contemporaine.

## Une philosophie moderne

Dans cette perspective, Vanessa Chabrel, a été nommée Directrice de l'expérience client en octobre 2021. Venue de l'univers de la grande consommation avant de passer à l'entrepreneuriat, créant une entreprise de livraison de repas faisant la belle part au végétal, également au côté de Thierry Marx à l'ouverture de sa table au sein du Mandarin Oriental, rompue aux nouvelles données de l'ère digitale, elle annonce que la Maison a développé trois nouvelles expériences : « **Memories** », qui incarne tout l'ADN de Potel et Chabot, son histoire et sa vision créative de la gastronomie de demain ; « **Cool Green** », le symbole du retour aux sources, en symbiose avec la nature et « **Feel Good** », qui s'appuie sur des cuisines de partage,

festives, à l'image des grandes tablées médi-terranéennes.

Présente au Comité Exécutif de Potel et Chabot, Vanessa Chabrel a pleine conscience des défis à relever :





**Vanessa Chabrel, directrice de l'expérience client**

« Être présente au Comité Exécutif m'a permis de construire une équipe pour travailler à l'évolution des cuisines, accompagner les changements sociétaux, le basculement vers le flexitarisme, par exemple, le respect des saisons, la lutte contre les déchets, la réduction des proportions de protéines animales et aller vers plus d'épure, de légèreté. Nous menons aussi une réflexion sur la scénographie, la gestion pratique des évène-

ments. Concrètement cela peut passer par remplacer les uniformes des équipes de service en salle et en finir avec les costumes noirs classiques. Nous avons deux siècles d'histoire derrière nous, sans renier ce passé, c'est vers l'avenir que se tourne Potel et Chabot : nous devons offrir plus de lumière à tout le travail effectué au sein de la Maison. Pour cela nous réimaginons notre présence digitale pour avoir une légitimité plus affirmée dans l'univers de la gastronomie, nous insistons sur le faire-savoir d'un savoir-faire historique, unique, en pleine réinvention. L'avenir, c'est aussi mettre l'accent sur la dimension RSE pour que Potel et Chabot soit à la hauteur des normes contemporaines, c'est un impératif moral à tenir. »

Il est aussi question d'engagement au quotidien, tant l'accompagnement de grandes causes philanthropiques est constant, et cela dès 1905 avec un banquet pour le congrès International de la tuberculose. Depuis, la Maison accompagne de multiples démarches de levées de fonds (Fondation AVEC, Recherche sur la maladie d'Alzheimer, Nez Rouges, Sidaction, Galettes du cœur...)

Tenir ses promesses, surpasser les attentes, pour surprendre, toujours et encore. A l'impossible, on est tenu, pour rendre l'éphémère inoubliable : telle est la devise guidant une Maison unique dans l'histoire de la gastro-nomie française.

**Les talents de la Maison**



**Alain Postic, Président Directeur Général de Potel et Chabot depuis 2020**

Arrivé chez Potel et Chabot en novembre 2018, en qualité de directeur général adjoint finance et corporate, après un riche parcours du côté du monde de l'événementiel et du voyage (chez Thomas Cook, le Club Med puis le groupe Flo, entre autres), ce titulaire d'un Master's Degree de l'EDHEC, est depuis juin 2020 Président Directeur Général. Il a guidé la maison pendant deux ans de crise sanitaire, et s'apprête aujourd'hui à lui donner une nouvelle impulsion, aspirant toujours à l'excellence, dans le respect de son savoir-faire unique, en harmonie avec les enjeux contemporains auxquels son univers est confronté.



**Marie Soria, Cheffe de Cuisine de Potel et Chabot depuis 2016.**

Née à Quimper le 9 septembre 1971, elle se souvient précisément du jour où sa vocation est née, lors de vacances à Eugénie-les-Bains, chez Michel Guérard, celui où elle est entrée dans la cuisine et a découvert un univers qu'elle ne quittera plus. Elle fait l'école hôtelière à Quimper, où elle se bat pour passer le concours parmi 250 candidats pour 20 places. Arrivée 2<sup>ème</sup>, elle obtient ensuite le CAP cuisine complété d'une mention pâtisserie et d'un CAP poissonnerie. Après une première expérience en traiteur en extra chez Kemper Gastronomie, elle tente sa chance chez Potel et Chabot, à l'âge de 22 ans en 1992. Jean Pierre Biffi qui venait d'arriver identifie son potentiel, il la prend sous son aile et la formera à prendre sa suite en 2016. Toujours en recherche, en évolution permanente, elle accorde une place essentielle

à une réflexion à 360° avec tous les départements de la Maison. A l'image d'une Maison capable de relever tous les défis, de répondre à toutes les demandes, elle fait de l'adrénaline un carburant créatif, où le végétal et les propositions véganes deviennent aussi un challenge, avec une dimension ludique et conviviale.

**Marc Rivière, Chef de la Pâtisserie depuis 2010**

Le Breton Marc Rivière, a toujours voulu être pâtissier, d'aussi loin qu'il se souvienne.

Après un CAP à Rennes et des postes dans de grandes Maisons parisiennes (Testu, puis Fauchon, à l'époque de Pierre Hermé, Dalloyau), il arrive chez Potel et Chabot en 1999, en tant que second de pâtisserie, fort de ses expériences en boutique et en restauration. Champion du Monde de son art, en 2009, il dirige aujourd'hui l'ensemble du pôle Pâtisserie, gérant aussi bien les petits déjeuners d'événements que des soirées d'exception qui font partie de l'ADN Potel et Chabot où il doit intégrer la dimension spectaculaire à ses créations. Du flambage au fumage, en passant par des pièces montées défiant la gravité, Marc Rivière est porté par la recherche d'une excellence absolue, à toutes les étapes de son travail. Au-delà du goût, ses recettes doivent aussi être transportables et rester visuelles, exceptionnelles. Présentes aussi bien dans les loges VIP du Parc des Princes, lors du tournoi de Roland-Garros ou du Prix Qatar Arc de Triomphe, ses pâtisseries adressent volontiers un petit clin d'œil personnalisé, prenant en compte le contexte, en restant attaché à la tradition de la pâtisserie française. Au diapason de la cuisine, il opère avec ses équipes, un virage important, pour accompagner en toute harmonie les nouvelles attentes avec des produits bios et locavores, des farines de seigle, de blé noir, de sarrasin, moins riches en gluten, voire sans gluten du tout et des laits végétaux.



## Les portraits chinois

**Marie Soria, Cheffe des cuisines depuis 2016**

Si vous étiez un plat / un dessert ?

Une langoustine à la vanille.

une épice ?

Du curcuma.

un plaisir coupable ?

Le chocolat noir.

un parfum ?

La bergamote

un sport ?

L'équitation.

une saison ?

Le printemps

votre modèle ?

Michel Guérard

un week-end parfait ?

À Eugénie-les-Bains !

**Marc Rivière, chef de la pâtisserie depuis 2010**

Si vous étiez un dessert ?

Un Saint-Honoré.

une épice ?

La cardamome.

un plaisir coupable ?

Un chocolat praliné.

un parfum ?

L'agrumes.

un sport ?

Nautique

une saison ?

L'hiver

une inspiration ?

La curiosité

un week-end parfait ?

En Corse.



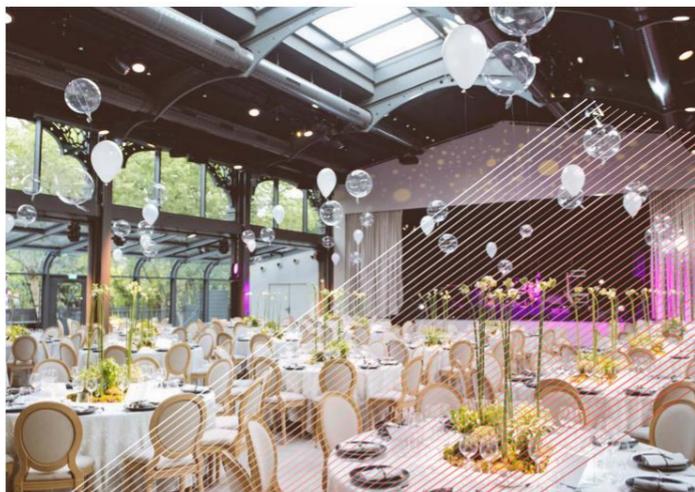
## Des lieux emblématiques

Ecrans exclusifs, lieux patrimoniaux : Potel et Chabot offre à ses événements des adresses d'exception.



### **Le Pavillon Vendôme 7 Place Vendôme 75001 PARIS**

Construit en 1930, le bâtiment fut restauré en 2015, permettant la création d'un nouveau lieu de réception, le Pavillon Vendôme, dont l'impressionnant volume offre la plus grande capacité d'adaptation. Cet espace au caractère marqué est singularisé par deux monumentales portes de coffre avec mécanismes apparents, témoins de l'activité bancaire qui fut exercée au Pavillon.



### **Le Pavillon Gabriel 5 Avenue Gabriel 75008 PARIS**

Entièrement rénové en 2018, le nouveau Pavillon Gabriel s'inscrit dans une triple vision architecturale : verre et transparence dans l'esprit des serres, végétalisation s'intégrant aux espaces verts des jardins des Champs-Élysées, éléments patrimoniaux historiques remis en valeur.



### **Le Pavillon Cambon Capucines 46 Rue Cambon 75001 PARIS**

Avec sa verrière classée Monument Historique, ses colonnes de marbres et ses 8 mètres de hauteur sous plafond, ce lieu modulable, de 1600 mètres carrés, est l'ancien siège du Crédit Foncier de France.



### **L'Hôtel d'Evreux 19 Place Vendôme 75001 PARIS**

Édifié au XVII<sup>e</sup> siècle, l'Hôtel d'Évreux est un modèle de l'architecture de l'époque. Avec ses salons de styles XVIII<sup>e</sup>, c'est un joyau du patrimoine historique de Paris. L'Hôtel renferme la Salle des Tirages qui abrite encore aujourd'hui les sphères qui servaient dans les années 1900 au tirage des emprunts à lots, ancêtres du Loto.

## Une nouvelle identité de marque

Créateur d'événements exceptionnels, partenaire incontournable des plus belles manifestations sportives, artistiques et caritatives, interlocuteur privilégié dès qu'il s'agit de célébrer les moments-clés d'une vie, la Maison Potel et Chabot, a traversé les confinements successifs déterminée à ne pas céder au catastrophisme. Au contraire,

riche d'une histoire deux fois centenaire, elle ressort de ces défis plus forte que jamais, portée par une nouvelle identité et une approche résolument contemporaine de son métier. Nouveau logo, nouvelle baseline, nouvelle dynamique : Potel et Chabot, en repensant le présent, prépare un avenir qui s'annonce passionnant.

L'identité de la marque, a donc ainsi été entièrement repensée, et sa vocation remodelée sous l'impulsion de la direction au sommet de laquelle, Alain Postic, nommé Directeur Général en juin 2020 et Vanessa Chab-rel Directrice de l'expérience client depuis octobre 2021, incarnent cette nouvelle organisation, apportant à Potel et Chabot une fraîcheur contemporaine. Et l'éphémère devient inoubliable.

En choisissant cette nouvelle signature, cette Maison prestigieuse affirme sa volonté de

modernité et de renouveau, en mettant au cœur de sa stratégie : l'expérience à 360°. Son histoire a prouvé que c'est bien elle qui lui a donné, depuis ses premiers jours, sa force de séduction. Cette quête de l'émotion, Potel et Chabot a voulu également l'exprimer dans le choix d'un nouveau logo qui reprend le Pantone argent, le teintant d'un rouge chaud et élégant, symbolisant la passion, le dynamisme et l'intemporel, valeurs cardinales.

"Nous souhaitons créer une rupture avec le classicisme historique de Potel et Chabot. Nous voyons aujourd'hui que l'expression du bon goût se traduit autrement, par l'expérience, la découverte et par l'émotion. C'est ce que nous avons voulu retranscrire à travers cette nouvelle identité. Nous ne souhaitons pas être seulement un traiteur mais un acteur majeur dans le domaine" Alain Postic, Directeur Général Potel et Chabot.

Cette ambition, dans la droite lignée de sa riche histoire, ouvre de nouveaux territoires à explorer avec enthousiasme, pour exprimer tout son savoir-faire, en accentuant la dimension événementielle, pour proposer un moment rare, un spectacle hors du commun, pour donner à l'éphémère un caractère inoubliable, faisant advenir ce qui n'existait pas.

**Préserver les ressources naturelles et réduire notre empreinte carbone.**

# Potel & Chabot

PARIS

## Les engagements de la Maison

En assurant une gestion efficace de nos déchets.

En développant et promouvant l'approvisionnement en aliments de saison et en produits écolabellisés.

En réduisant les émissions de gaz à effet de serre associées à nos activités.

En intégrant des critères d'écoconception dans notre décoration et notre scénographie.

**Assurer l'épanouissement professionnel de celles et ceux qui contribuent à la réussite de nos événements.**

En améliorant leurs conditions de travail et en assurant leur sécurité.

En développant l'employabilité de nos stagiaires et apprentis.

**Contribuer aux dynamiques socio-économiques locales.**

En luttant contre le gaspillage alimentaire.

En mettant en avant les savoir-faire et les produits locaux.

En contribuant à l'insertion professionnelle des publics éloignés de l'emploi.

**Inspirer et rendre compte.**

En sensibilisant nos équipes à l'écoconception de nos événements.

En communiquant les résultats de nos engagements responsables.

En sensibilisant nos clients à l'alimentation responsable.

# Potel & Chabot

PARIS

[www.potelechabot.com](http://www.potelechabot.com)

