



**ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS GASTRONOMIQUES
DEPUIS PLUS D'UN DEMI-SIÈCLE...**

DOSSIER DE PRESSE

30 mai 2024



SOMMAIRE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE P. 3

PLUS D'UN DEMI-SIÈCLE AU SERVICE DES ÉVÉNEMENTS DU TERRITOIRE P. 5

- À l'origine, un couple entrepreneur
- La Helenière, l'antichambre de l'activité traiteur
- Le développement de l'activité traiteur à part entière
- La 2^e génération perpétue l'entreprise et la développe
- La 3^e génération à la manœuvre fin 2022

UNE ENTREPRISE TOUJOURS 100% FAMILIALE P. 8

- Arnaud Louis, 3^e génération d'une famille passionnée
- Une démarche de reprise initiée en 2022
- Une transmission finalisée en 2023
- 2024, l'année du passage officiel de témoin

HELEN TRAITEUR, PLUS QU'UN SAVOIR-FAIRE FAMILIAL, UNE PASSION P. 10

- Un savoir-faire reconnu, positionné haut de gamme
- En Région Sud et au-delà
- Une entreprise engagée dans la production de moments suspendus
- Ancrée sur son savoir-faire et ses valeurs
- Carte d'identité de l'entreprise

AVEC ARNAUD LOUIS, UNE IMPULSION NOUVELLE P. 13

- Une ambition inscrite dans la continuité
- Des actions concrètes immédiates
- Des innovations sur l'offre
- Et, plus que jamais, l'engagement

L'ENGAGEMENT & LA RSE P. 15

- Contribuer aux enjeux de développement durable de toutes les façons possibles
- Impliquer les collaborateurs
- Soutenir des causes

LA NOUVELLE CARTE GASTRONOMIQUE P. 18

- Le concept
- Aperçu de quelques pièces signatures
- Le travail avec les chefs de renom

CONTACT PRESSE

Charlotte Bonnel-Vincent / Portable : 06 11 974 993 – Mail : charlotte@cbvrp.com

**LA MAISON HELEN TRAITEUR, 3 GÉNÉRATIONS D'ENTREPRENEURS
AU SERVICE DES ÉVÉNEMENTS DU TERRITOIRE :
TRANSMISSION ET NOUVELLE CARTE AU CŒUR DE SON ACTUALITÉ**

Créée en 1959 par Helen et Maryse LOUIS, Helen Traiteur officialise en ce début d'été, la cession de l'entreprise par Éric-Helen Louis, qui, depuis 1993, présidait à la destinée de cette société familiale, à son fils Arnaud Louis.



Depuis plus d'un demi-siècle, Helen Traiteur, traiteur gastronomique spécialisé dans l'organisation de réceptions, implanté à Morières-lès-Avignon sur un site de 4 500m² dont 2 500 de laboratoire, rayonne sur le grand sud de la France et au-delà, en proposant des prestations haut de gamme pour les entreprises et les particuliers.

Partie d'une vision et d'une intuition d'un couple d'entrepreneurs - Helen et Maryse Louis - qui ont perçu le potentiel de cette activité balbutiante à l'époque, **Helen Traiteur compte aujourd'hui 90 collaborateurs permanents, produit près de 400 réceptions représentant plus de**

100 000 personnes servies, en dîner ou en cocktail, pour un chiffre d'affaires réalisé en 2023 de 13,5 M€.

Fortement développée par Éric-Helen Louis de 1993 jusqu'à fin 2022, date à laquelle il cède l'entreprise à Arnaud Louis, 3^e génération aujourd'hui à la manœuvre, **l'entreprise réussit le tour de force de rester 100% familiale** dans un secteur fortement concurrentiel.

En surfant sur l'attractivité nouvelle de la région, sur les grands événements accueillis sur le territoire et sur la dynamique des entreprises, **Helen Traiteur figure parmi les traiteurs qui comptent**, grâce à une offre gastronomique innovante et d'excellence, des partenaires performants et une relation de confiance nouée avec ses clients depuis de nombreuses années.

Depuis toujours attaché à la qualité du produit, la créativité et la capacité à proposer des réceptions différenciantes, **sous la houlette d'Arnaud Louis, Helen Traiteur poursuit son développement en s'ancrant sur un savoir-faire familial reconnu, tout en y apportant sa modernité.**

Investissement dans l'outil de production et de logistique, digitalisation de l'entreprise, renforcement de la collaboration avec des chefs de renom, nouvelle carte avec plus de 150 pièces nouvelles, démarche RSE plus que jamais volontariste sont les ingrédients vertueux de ce cocktail « fait maison ».

Convaincu de la nécessité de rendre cette activité responsable, sous sa présidence et de celle de l'Association Traiteurs de France qu'il a créée, **Éric-Helen Louis a engagé l'entreprise dans une démarche de réduction de son impact sur l'environnement.**

Bilan carbone, lutte contre le gaspillage alimentaire par le don, tri-sélectif, transition vers le zéro plastique, certification ISO 20121, achats en circuit court sont autant de mesures qu'Arnaud entend préserver et renforcer, avec notamment, le passage aux véhicules électriques, la création de menu 0 waste low carbone, la conception de matériels de décoration « recyclables et ré-employables » ou encore, par l'achat éthique de produits de la mer, en étroite collaboration avec l'ONG Etic Océan, et un objectif à 2026 de 100% d'approvisionnements de produits « made in France ».

Arnaud Louis, Président d'Helen Traiteur précise : *« Après avoir passé plus de 10 ans à apprendre le métier et le savoir-faire familial dans l'entreprise en opérant à différents postes, je suis très heureux et fier aujourd'hui, de poursuivre cette belle aventure imaginée par mes grands-parents et magnifiquement développée par mon père. Si le défi est de taille, les conditions sont réunies pour que l'histoire se perpétue et pour que, sous mon impulsion, Helen Traiteur continue de faire rêver nos clients en proposant des réceptions aux saveurs inégalées, grâce à la performance de nos équipes, à l'inventivité de nos chefs et à notre volonté d'aller toujours plus loin ».*

Aujourd'hui piloté par la 3^e génération sous l'impulsion de son nouveau Président Arnaud Louis, petit-fils du fondateur de l'entreprise, Helen Traiteur entend continuer de faire rayonner son savoir-faire, de poursuivre son développement en région et au-delà, et de contribuer activement à la dynamique économique du territoire.



« La vocation, c'est avoir pour métier sa passion », disait Stendhal. Cet adage a été fait sien par la famille Louis qui, depuis trois générations, poursuit la belle aventure débutée en 1959.

Traiteur gastronomique depuis sa création, spécialisé dans l'organisation de réceptions dans le Grand Sud de la France (Côte d'Azur, Provence, région Rhône-Alpes, Occitanie et Monaco), cette aventure est née d'une passion – la cuisine –, d'une détermination – celle d'un couple d'entrepreneurs à toujours offrir le meilleur –, et d'une vision, celle d'un homme, sur un

nouveau métier, celui de traiteur de l'événement.

• À L'ORIGINE, UN COUPLE ENTREPRENEUR...

En 1959, Helen et Maryse Louis exploitent le restaurant de l'hostellerie du Chasselas, au Thor. Helen Louis, chef de formation qui a fait ses armes dans de grands restaurants comme Baumanière, orchestre la cuisine pendant que Maryse, son épouse, en assure la gestion.

La table est réputée pour sa qualité, Jean Cocteau qui tourne un film dans les environs, y prend ses repas régulièrement. Appréciant sa cuisine, Helen Louis lui propose de venir cuisiner pour l'ensemble de l'équipe du film sur le lieu du tournage, à l'instar de ce que nous appelons aujourd'hui, un catering...

Un véritable point de départ d'une approche de « cuisine hors les murs » à un moment où le métier de traiteur n'existe pas dans la région...

Passionné de cirque et d'histoire, à cette même période et pendant plusieurs années, Helen Louis organise avec succès des dîners de gala sur la thématique du moyen-âge au Palais des Papes à Avignon... des soirées où se mêlent gastronomie et reconstitution, autres prémices de ce que nous appelons aujourd'hui, l'événementiel...

Visionnaire et précurseur dans l'exercice de son métier, Helen Louis, épaulé par Maryse, pose les bases de ce qui, plus tard, deviendra véritablement la Maison Helen Traiteur.

Une aventure initiée depuis le restaurant de l'Hostellerie du Chasselas, poursuivie avec la reprise d'un célèbre restaurant d'Avignon à partir duquel l'organisation de réceptions au Palais des Papes continue, jusqu'à la création d'un nouveau lieu, « La Helenière » en 1973.

• LA HELENIÈRE, L'ANTICHAMBRE DE L'ACTIVITÉ DE TRAITEUR

En 1973, notre duo d'entrepreneur se lance dans un nouveau projet, avec l'acquisition et l'ouverture de « La Helenière », une ferme située au Pontet.

Dotée d'espaces de réception, Helen et Maryse Louis y organisent de nombreux mariages. Ils rencontrent ainsi une nouvelle clientèle, venue de toute la région, désireuse de faire appel à leur savoir-faire pour leurs réceptions, personnelles et professionnelles, en dehors de « La Helenière », à Marseille et sur la Côte d'Azur.

Devant les sollicitations de plus en plus nombreuses, les installations de « La Helenière » ne sont plus adaptées.

• LE DÉVELOPPEMENT DE L'ACTIVITÉ TRAITEUR À PART ENTIÈRE

Nouveau tournant en 1981. Helen Louis, avec la complicité de son épouse, toujours présente à ses côtés, veut professionnaliser l'activité traiteur dont il perçoit le potentiel et décide de s'agrandir.

L'installation à Morières-lès-Avignon sur un site qui accueille le premier vrai laboratoire et le recentrage de l'activité sur une seule proposition - l'offre traiteur - sont les ingrédients vertueux de ce qui est toujours aujourd'hui « Helen Traiteur ».

L'activité se développe, la notoriété avec, les équipes s'étoffent...



• LA DEUXIÈME GÉNÉRATION PERPÉTUE L'ENTREPRISE ET LA DÉVELOPPE



En 1983, Éric-Helen Louis, 2^e fils d'Helen et Maryse Louis, formé à la gestion hôtelière, rejoint l'entreprise, fait ses armes, contribue à son développement jusqu'en 1993, date à laquelle il prendra la suite d'Helen Louis jusqu'à fin 2022.

Lorsqu'Éric-Helen Louis prend les rênes, le marché de l'événement se développe, la région Provence devient très attractive (arrivée du TGV), de grands événements s'organisent (coupe du Monde de football en 1998 notamment, ...). **Éric-Helen Louis se donne l'ambition de pouvoir se positionner sur ces grands rendez-vous et sur des opérations « satellites » et d'être en capacité de rivaliser avec les grands de la place en opérant depuis la région, un véritable atout.**

Avec Éric-Helen Louis, **Helen Traiteur se modernise, se développe, investit de nouveaux territoires et devient incontournable, notamment sur les grands événements régionaux**, par :

- la qualité de l'offre et du service,
- sa créativité,
- des partenaires de confiance,
- sa capacité à opérer des prestations gastronomiques sur un grand nombre de personnes,
- la certification ISO 20121, témoin de la qualité de l'offre et d'une démarche de développement durable
- ses engagements, parmi lesquels la création en 1997 de l'Association Traiteurs de France dont il assurera la présidence nationale pendant 13 ans.

Le savez-vous ? l'Association Traiteurs de France est le plus grand réseau national de traiteurs organisateurs de réception haut de gamme, ce réseau porte l'ambition d'offrir à ses clients un label, gage de qualité, de créativité et d'éthique partout en France.

• LA TROISIÈME GÉNÉRATION À LA MANŒUVRE FIN 2022

Pendant près de 30 ans, Éric-Helen Louis a plus que jamais professionnalisé et développé cette vision que son père, précurseur, a eue lorsqu'il a imaginé les bases de la Maison Helen Traiteur, sur une rencontre décisive.

À fin 2022, Helen traiteur est devenue une entreprise prospère, avec 75 collaborateurs ETP, 90 000 repas servis par an sur plus de 400 événements et un chiffre d'affaires passé de 2,5 M€ à 11,7 M€.

En 2023, Helen Traiteur écrit une nouvelle page de son histoire avec l'arrivée à la tête de l'entreprise d'Arnaud, 3^e génération, fils d'Éric-Helen Louis, après une cession de l'entreprise finalisée fin 2022.

UNE ENTREPRISE TOUJOURS 100% FAMILIALE

• ARNAUD LOUIS, 3^E GÉNÉRATION D'UNE FAMILLE PASSIONNÉE



Formé à Kedge, l'école de commerce de Marseille, Arnaud Louis se définit comme « un pur produit de l'événement » ...

Après une première expérience professionnelle à Avignon en agence événementielle et un séjour de 6 mois en Irlande pour parfaire sa formation, **Arnaud rejoint l'entreprise en janvier 2011** en tant qu'assistant chef de projet, pour apprendre le métier, avec l'objectif de prendre la suite de son père, Éric-Helen Louis.

En 2017, il devient responsable du développement commercial de la Côte d'Azur où il s'installera dès 2018 pour mieux performer, ce qu'il réalise avec succès, le secteur représentant 55% du chiffre d'affaires à son retour à Morières-lès-Avignon.

Janvier 2021, après des entretiens passés avec des cabinets de validation, retour au siège, comme directeur général, aux côtés de son père.

• UNE DÉMARCHE DE REPRISE INITIÉE EN 2022

Ainsi dans l'entreprise depuis plus de 10 ans, légitime par son apprentissage réalisé au sein de la maison familiale dans laquelle il a opéré à tous les postes, conforté dans son souhait de prendre la suite au moment où Éric-Helen est prêt à prendre du recul, **le processus de transmission est initié dès 2022 pour se finaliser en 2023.**

• UNE TRANSMISSION FINALISÉE EN 2023

Fin 2022, la cession complète de l'entreprise est réalisée avec un capital qui reste 100% familial, une différenciation majeure sur ce marché.

Depuis janvier 2023, Arnaud est seul maître à bord et préside à la destinée de l'entreprise, portée par la 3^e génération, avec la même envie, la même passion et la volonté de perpétuer ce savoir-faire pendant de nombreuses années... jusqu'à la 4^e génération... qui sait ?

Chiffres clés 2023

- **13,5 M€** de chiffre d'affaires
- **90** collaborateurs ETP
- **Plus de 100 000** personnes servies
- **Plus de 450** événements par an

- **2024, L'ANNÉE DU PASSAGE OFFICIEL DE TÉMOIN**

La soirée organisée à Marseille ce jeudi 30 mai a pour objet de dévoiler la nouvelle carte gastronomique d'Helen Traiteur et surtout d'officialiser la reprise de l'entreprise par Arnaud auprès des clients et partenaires.

Si Éric-Helen est resté aux côtés d'Arnaud pendant cette période de transmission aujourd'hui arrivée à son terme, délaissant son rôle opérationnel au profit d'une fonction de conseil, de représentation et d'accompagnement, le temps est venu pour lui de passer officiellement le flambeau.

Éric-Helen et Arnaud seront ensemble pour ce « passage de témoin », une étape importante de l'entreprise qui ouvre une nouvelle page de son histoire, ancrée sur les valeurs de toujours.

HELEN TRAITEUR, PLUS QU'UN SAVOIR-FAIRE FAMILIAL, UNE PASSION

Authenticité, amour du travail bien fait et passion se sont transmis d'Helen à Éric et aujourd'hui, à Arnaud, positionnant l'entreprise comme un véritable acteur de l'économie régionale et un partenaire incontournable dans l'organisation des réceptions de prestige du grand sud.

Complice des plus importants moments professionnels ou privés, Helen Traiteur opère chaque événement comme une œuvre unique adaptée au temps, au lieu et aux envies de leurs clients.

• UN SAVOIR-FAIRE RECONNU, POSITIONNÉ HAUT DE GAMME



Traiteur gastronomique, spécialisé dans l'organisation de réception pour les entreprises, les organisateurs de congrès, de séminaires et d'événements professionnels et les particuliers (mariage notamment), Helen Traiteur est également le partenaire privilégié des grands événements sportifs et institutionnels de la région.

L'entreprise possède un laboratoire de créations gastronomiques et s'attache à se réinventer constamment, en imaginant chaque année une nouvelle collection issue des inspirations de leurs chefs. Réalisée à partir de produits de saison, locavores et rigoureusement sélectionnés dans le respect de sa charte d'achats responsables, souvent dans le cadre de partenariat avec les plus grands chefs dont Helen Traiteur a gagné la confiance, la collection se différencie par une proposition gustative singulière.

Sensibilisés aux bonnes pratiques, les cuisiniers réalisent une cuisine de qualité et de goût, favorisant une meilleure hygiène de vie.

Amour des saveurs, qualité et respect du produit, circuit court et créativité sont les ingrédients vertueux de ce cocktail particulier dénommé Helen Traiteur !

• EN RÉGION SUD ET AU-DELÀ

Fortement implanté en région sud, Helen Traiteur intervient sur l'ensemble des départements de ce territoire, avec une forte présence dans les Alpes-Maritimes, dans les environs d'Avignon, à Marseille et à Monaco.

Helen Traiteur n'a pas de limite d'intervention géographique. Une de ses forces réside dans sa capacité à pouvoir garantir la qualité de ses prestations partout en France et même, à l'international.

L'entreprise réalise également des événements sur-mesure, **en collaboration avec des chefs partenaires, pour certains étoilés**, et est référencée dans plusieurs lieux de réception où elle officie parfois, de façon exclusive.

- **UNE ENTREPRISE ENGAGÉE DANS LA PRODUCTION DE MOMENTS SUSPENDUS...**



Helen Traiteur, c'est une équipe de talents passionnés par leur métier et fiers de leur entreprise familiale et artisanale dans l'âme, tous engagés à la faire réussir avec un esprit d'équipe et de respect mutuel.

Formés, expérimentés et professionnels, les collaborateurs gèrent efficacement les différentes phases de chaque prestation (gastronomie, service, mise de table, décoration, logistique) pour que les événements rêvés par leurs clients deviennent des réalités.

- **... ANCRÉE SUR SON SAVOIR-FAIRE ET SES VALEURS**

Dans l'exercice de son métier, Helen Traiteur s'engage depuis de nombreuses années à la préservation de l'environnement et apporte son soutien à différentes causes.

Après avoir été le seul traiteur certifié ISO 9001 (norme de la qualité reconnue dans le monde) en 2000, Helen Traiteur a été certifié ISO 20121 en 2017, une norme permettant d'identifier, d'éliminer et de réduire les effets négatifs potentiels des événements sur le plan social, économique et environnemental et de mettre à profit des effets positifs grâce à l'amélioration de la planification et des processus.



En matière d'environnement, sous l'impulsion d'Éric-Helen Louis, le développement durable est intégré à la certification Qualitraiteur (devenue aujourd'hui ISO 20121). Bilan carbone, suivi des leviers d'amélioration pour la réduction des consommations d'énergie et de déchets font partie des marqueurs sur lesquels l'entreprise est engagée.

En 2015, à la fin de sa présidence de Traiteurs de France, unique réseau de traiteurs organisateurs de réceptions français, **Éric-Helen Louis signe le Pacte National contre le gaspillage alimentaire**. Helen Traiteur réalise depuis, en accord avec ses clients, de nombreuses opérations de revalorisation des

surplus alimentaires en reconditionnant les produits non consommés au profit d'associations locales, dans le respect des contraintes sanitaires.

Enfin, l'entreprise soutient de nombreuses causes en participant à des opérations caritatives permettant de lever des fonds au profit d'associations agissant en faveur des publics fragiles, démunis, aux conditions de vie précaires telle que la Croix-Rouge ou dans le domaine de la recherche, comme la lutte contre le cancer au profit de l'Institut Sainte-Catherine.

• CARTE D'IDENTITÉ DE L'ENTREPRISE



> Date de création

1959

> Fondateurs de l'entreprise

Helen et Maryse LOUIS

> Président d'honneur

Éric-Helen LOUIS

> Président actuel

Arnaud LOUIS (depuis début 2023)

> Implantation du siège

- Lieu : Morières-lès-Avignon (84)
- Sur un site de 4 500 m² dont 2 500 m² de laboratoire culinaire

> Site logistique

- Lieu : Châteauneuf-de-Gadagne
- 1 200 m² d'entrepôts

> Implantations en Région Sud – commerciaux et chefs de projet

- Provence > Marseille
- Côte d'Azur > Cannes
- Monaco

> Chiffre d'Affaires 2023

- 13,5 M€ répartis 75 % en B to B et 25 % en B to C

> Emplois

- Permanent : 90
- Haute Saison : 250

> Site internet

Helen.fr

AVEC ARNAUD LOUIS, UNE IMPULSION NOUVELLE

• UNE AMBITION INSCRITE DANS LA CONTINUITÉ

S'inspirer de l'expérience du passé pour construire le futur, telle pourrait être la devise d'Arnaud Louis.

S'il ne souhaite pas révolutionner l'entreprise mais poursuivre cette belle aventure et ce qui a fait son succès, Arnaud Louis a pour objectif de continuer à la développer, en pérennisant le savoir-faire historique, ses valeurs, la qualité de l'offre tout en apportant une approche adaptée à l'époque actuelle, pour aller encore plus loin.

En visant un objectif de croissance organique de l'ordre de 10% par an pour atteindre les 15M€ de chiffre d'affaires en 2026, Arnaud Louis n'exclut pas de conduire des opérations de croissance externe dans le futur.

• DES ACTIONS CONCRÈTES IMMÉDIATES

Dès la reprise, Arnaud Louis a déployé une nouvelle dynamique qui se matérialise par la digitalisation de l'entreprise et par sa modernisation.

Un investissement de près d'1M€ a déjà été réalisé :



- **dans les équipements du laboratoire**, qui bénéficie de matériels dernière génération permettant de limiter les consommations d'énergie, d'améliorer le confort de travail pour les collaborateurs et d'avoir une meilleure performance de productivité,
- **dans la digitalisation** pour développer son propre

système afin d'optimiser celui-ci à l'entreprise et avoir une plus grande réactivité,

- **dans les infrastructures**, avec la prise d'un bâtiment logistique de 1 200m² à Châteauneuf-de-Gadagne, permettant de répondre à la croissance escomptée, d'offrir plus de confort de travail aux collaborateurs et une plus grande anticipation.

Parallèlement :

- **un service décoration composé de 3 personnes est créé**, avec la volonté de disposer de matériels de décoration sur-mesure, réalisés par des artisans spécialisés (feronnier, menuisier, ...) pour des mises en scène de réception toujours plus imaginatives et féériques.

- **une formation continue des collaborateurs** avec les meilleurs intervenants est mise en place. Ces formations portent notamment sur la carte des desserts, en partenariat avec Gabriel Le Quang, Meilleur Ouvrier de France 2023, les fromages, avec Vincent Vergne, Meilleur Ouvrier de France fromager 2019 ou encore, un accompagnement sur le service et les Arts de la table par Kevin Chambenoit, Meilleur Ouvrier de France 2015.

• Et enfin, la **volonté d'étoffer l'équipe commerciale du bureau de Marseille** afin de renforcer les liens avec ce territoire en étant plus présent auprès des clients et prospects. Actuellement, l'équipe de développement commercial compte 2 personnes. **Elle accueillera une personne supplémentaire en juin et une autre mi-juillet, portant à 4 le nombre de collaborateurs dédiés sur ce territoire.**

• DES INNOVATIONS SUR L'OFFRE



- **Création de 150** nouvelles recettes.

- **Lancement de menus 0 waste et low carbone** : un menu conçu avec des produits provenant de producteurs situés à moins de 30km de l'unité de production d'Helen Traiteur et avec une utilisation totale des produits, avec aucune production de déchets.

- **90% d'achats de produits made in France** avec un objectif de 100% à fin 2026.

- **Des animations culinaires repensées** en termes de scénographie et de gastronomie.

- du **100% « fait maison »**.

• ET PLUS QUE JAMAIS, L'ENGAGEMENT AVEC...

- Une politique RSE volontariste.

- Des mesures concrètes en faveur de l'environnement.

- Des actions de soutien à des causes sociétales.

L'ENGAGEMENT & LA RSE

Les valeurs d'Helen Traiteur participent de l'ADN de l'entreprise, qui, quotidiennement et depuis près de vingt ans, est engagée dans le respect de l'environnement, Éric-Helen et Arnaud Louis étant convaincus de la responsabilité sociétale de leur développement.

En 2011, l'entreprise a reçu le Grand Prix des trophées RSE du Vaucluse, démontrant son engagement.

L'entreprise a défini des enjeux prioritaires pour améliorer son impact, ils portent sur :

• L'environnement



- Rentrer dans une logique d'économie circulaire
- Poursuivre la recherche de filières de traitement des déchets organiques en impliquant la communauté locale.
- Limiter le recours aux matières non recyclables

• L'économie



- Valoriser les territoires (promotion des circuits courts, traçabilité des produits).
- Satisfaire les clients (depuis la dégustation jusqu'à la réception).
- Améliorer le processus d'achats (fournisseurs efficaces, démarche haccp en constante évolution).

• Le social



- Contribuer à la sensibilisation RSE de la filière notamment par la mobilisation des clients (personnel sensibilisé, promotion d'offres responsables).
- Former et veiller à la sécurité des collaborateurs (par l'implication du CHSCT).

• CONTRIBUER AUX ENJEUX DE DÉVELOPPEMENT DURABLE DE TOUTES LES FAÇONS POSSIBLES

Chez Helen Traiteur, il n'y a pas de grandes ou de petites actions.

Parce que chaque initiative peut participer à améliorer son impact, l'entreprise agit sur tous les leviers possibles, comme :

- **la réalisation du premier bilan carbone** dès 2012 avec un suivi permanent des leviers d'amélioration. Également sélectionnée par l'ADEME pour le projet Entreprises témoins énergie & matière, l'entreprise bénéficie de conseils d'experts pour identifier des pistes d'amélioration.

- **la transition vers le zéro plastique** mise en place dès 2012, avec l'utilisation des matériaux renouvelables, recyclés ou recyclables.

- **le tri-sélectif** dans l'entreprise et sur les réceptions (100% des déchets sont valorisés) et l'usage de bonbonnes à eau pour limiter l'usage de bouteilles plastiques ainsi que **l'installation de composteurs** pour valoriser les biodéchets.
- **la lutte contre le gaspillage alimentaire** dès 2015, avec la redistribution des produits non consommés sur les réceptions aux associations venant en aide



aux personnes en difficulté, après les avoir reconditionnés, en accord avec les clients.

- **le parrainage d'une ruche** depuis 2016 dans le cadre du réseau « Un toit pour les abeilles » et **la création d'un potager** permettant de bénéficier d'herbes fraîches pour les préparations et décorations et de valoriser les espaces extérieurs du site.

- **le choix de décorations durables** pour les tables et buffets : plantes aromatiques, fruits et légumes de saison sont privilégiés car ils sont ensuite réutilisés.

- **le passage au véhicule électrique** engagé, avec l'achat d'un premier véhicule et l'installation de bornes de recharge sur le site de l'entreprise.

- **le circuit court pour les approvisionnements, des achats made in France à 90% et responsables** pour les produits de la mer.

• IMPLIQUER LES COLLABORATEURS

Pour réussir, l'entreprise doit avoir la complicité de ses collaborateurs.

Différentes actions sont mises en place pour les mobiliser, comme :

- **la formation des salariés au développement durable.**

- **la certification ISO 20121** obtenue depuis 2017, qui permet d'identifier, d'éliminer ou de réduire les effets négatifs potentiels des événements sur le plan social, économique et environnemental.

- **la Tablee des chefs**, dispositif de sensibilisation des populations à risque dans le cadre d'ateliers culinaires permettant d'enseigner aux jeunes les techniques de base de cuisine notamment.

Et **des mesures sont prises pour favoriser leur bien-être** parmi lesquelles :

- la charte du manager,
- la création d'un comité RSE,
- la boîte à livres au sein de l'entreprise.



• SOUTENIR DES CAUSES

Helen Traiteur soutient de nombreuses associations à travers une implication dans l'organisation de dîners caritatifs tels que :

- le Gala de la Croix-Rouge à Marseille.
- le Gala « fourchettes et rubans » qui vise à lever des fonds au profit de l'innovation en cancérologie sur le territoire
- le Gala des chefs à la maison, une vente de paniers repas qui permet de récolter des fonds pour l'Institut Sainte-Catherine.

Ces opérations de mécénat font écho à la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire qui permet à Helen Traiteur d'apporter un soutien immédiat aux personnes en situation précaire.



LA NOUVELLE CARTE GASTRONOMIQUE

Pour cette nouvelle saison, Helen Traiteur présente une carte affichant une modification de 50% des pièces et la création de 150 nouvelles recettes.

• LE CONCEPT



Avec un savoir-faire, une créativité et une fabrication 100% Helen, la volonté est d'offrir une expérience gastronomique inoubliable. Cette nouvelle carte 2024/2025 va faire voyager les invités tout en restant fidèle aux produits made in France, régionaux et nobles.

La réalisation de cette nouvelle proposition culinaire s'appuie sur différents piliers :

• des produits nobles, français et régionaux

Il tient à cœur à Helen Traiteur de mettre en avant les produits nobles, français et régionaux dans sa carte. Les approvisionnements en poisson sont réalisés en partenariat avec l'ONG Etic Océan, garantissant des pratiques de pêche artisanales et responsables, directement auprès de pêcheurs engagés.

• une inspiration régionale et internationale

Une gastronomie inspirée par notre région, des émotions, des voyages et des expériences personnelles, et des nombreuses collaborations avec les plus grands chefs français. Chaque plat est une invitation à un voyage sensoriel unique.

• le respect du produit

Helen Traiteur croit en l'authenticité des saveurs et veille à ne pas travestir les produits utilisés. Chaque ingrédient est traité avec le plus grand respect pour révéler son essence naturelle.

• le partenariat avec des agriculteurs régionaux

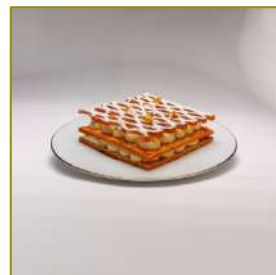
Les partenaires agriculteurs régionaux jouent un rôle clé dans la démarche. Grâce à eux, Helen Traiteur a accès à des produits d'une qualité exceptionnelle, cultivés avec passion et dévouement.

• des propositions végétariennes et zéro déchet

Helen Traiteur est également force de proposition en matière de menus végétariens et de pratiques zéro déchet. Les chefs élaborent des plats qui respectent ces valeurs tout en offrant une expérience culinaire riche et variée.

• une carte des desserts co-construite

Un appel au Meilleur Ouvrier de France, Monsieur Gabriel Le Quang. En collaboration avec les chefs pâtissiers la Maison, création d'une carte 2024/2025 qui revisite les classiques de la gastronomie française.



• APERÇU DE QUELQUES PIÈCES SIGNATURES

La nouvelle carte accueille 150 nouvelles pièces dont certaines que l'on peut qualifier de « signatures » car elles sont révélatrices de l'esprit de création voulu par l'équipe.



1



2



3

Cette nouvelle carte devrait étonner et surprendre par les mets et saveurs qu'elle associe... pour le plus grand plaisir des convives...

Ce sont notamment :

- Raviole de betterave au haddock fumé et framboise (1)
- Truite de la Sorgue légèrement fumée au sel de Salish, navet et pomme verte (3)
- Tricorne végétal (0 waste) – (2)
- Homard bleu, jardin provençal et condiment d'agrumes de Menton
- Poulpe de méditerranée à l'huile de Livèche maison, gel de citron brûlé condiment de tomate pimenté
- Saint-Jacques de la terre

• LE TRAVAIL AVEC LES CHEFS DE RENOM

Depuis de nombreuses années, Helen Traiteur collabore avec les plus grands chefs en France, parmi lesquels Alexandre Mazzia, Dimitri Doisneau, Gilles Goujon, Glenn Viel, Christophe Bacquié, Régis Marcon, Florent Pietravalle, Mickael Fulci.

Les plats sont créés au sein du Chef Lab, dans le cadre d'une collaboration avec des chefs de renom. Chaque trimestre, ces chefs challengent les équipes pour repousser les limites de la créativité culinaire d'Helen Traiteur.

Pour renforcer cette démarche, des équipes projets dédiées ont été mises en place afin d'optimiser ce travail à « plusieurs mains » et créer de la magie supplémentaire.

La carte 2024 /2025 a largement bénéficié de cette approche co-construite avec les chefs partenaires.



884 Route de Châteaublanc
84310 Morières-lès-Avignon