

Maison Lecocq célèbre 60 ans d'art de recevoir et s'impose comme référence du traiteur événementiel dans les Hauts-de-France

Roubaix, le 3 juin 2026. Depuis 60 ans, Maison Lecocq accompagne chaque année plus de 870 événements qui font vivre les Hauts-de-France. De l'inauguration du métro lillois aux réceptions du Forum International de la Cybersécurité, des événements de la Ville de Lille aux matchs du LOSC à la Decathlon Arena, la maison nordiste s'est imposée comme l'une des références du traiteur événementiel dans les Hauts-de-France. Fondée en 1966 à Tourcoing, Maison Lecocq célèbre aujourd'hui six décennies de développement, portées par une même exigence : proposer une cuisine faite maison, ancrée dans le territoire, au service des événements qui rassemblent. Pour ses 60 ans, Maison Lecocq réaffirme son ambition : faire rayonner un savoir-faire événementiel régional fondé sur l'exigence, l'innovation et l'ancrage territorial.



Maxime Nicolas, Directeur de Maison Lecocq au centre, et
Marc De Oliveira, Directeur général de Compass Group France à droite
Crédit : Lari Rodriguez Photography

Un acteur enraciné dans les Hauts-de-France depuis 60 ans

L'identité de Maison Lecocq s'est construite autour de son **ancrage territorial**. Depuis soixante ans, la Maison accompagne le dynamisme économique, institutionnel et culturel des Hauts-de-France et s'impose comme un partenaire de confiance des grands acteurs du territoire.

Implantée à Tourcoing dès ses origines, puis aux Hauts de Barbieux à Roubaix depuis 1979, et à Hem avec son atelier de production, Maison Lecocq emploie aujourd'hui 42 collaborateurs majoritairement issus du territoire et

s'appuie sur un solide réseau de partenaires et de fournisseurs locaux (Chicorée Lutun, Farine Moulin Waast, volaille Cheptel, fraises de Phalempin, etc.). Environ 40 à 50 % de ses achats sont réalisés auprès de produits issus de la région des Hauts-de-France (-150km), et 95 % de la production est faite maison. "Maison Lecocq ne se contente pas d'être implantée dans les Hauts-de-France, elle en fait partie. Chaque événement que nous organisons fait vivre des producteurs, des artisans, des équipes du territoire," souligne Maxime Nicolas, Directeur de Maison Lecocq.

Une Maison qui n'a jamais cessé d'innover au service de l'événementiel

Née d'un savoir-faire de charcutier-traiteur, Maison Lecocq a progressivement fait évoluer son offre pour s'imposer comme une **référence du traiteur événementiel dans les Hauts-de-France, tout en restant fidèle à son exigence culinaire fondatrice.**

- Dès **1986, la Maison figure parmi les premières en France à adopter le service à l'assiette et à développer les pièces cocktail.** Elle se distingue également par la maîtrise de la cuisson sous vide et la production de pâtisseries maison. Autant d'innovations qui fondent sa réputation de pionnière dans le secteur.
- En **1997, la famille Lecocq participe à la création de Traiteurs de France**, dont la Maison est membre fondateur, confirmant son engagement en faveur de la structuration et du rayonnement de la profession.



- En **2007, l'ouverture d'un atelier de production à Hem**, certifié aux normes françaises et européennes, marque une étape structurante dans le développement de la Maison et renforce sa capacité à piloter des événements de grande ampleur.
- En **2019, Maison Lecocq obtient la certification ISO 20121**, norme internationale dédiée au management responsable de l'activité événementielle, couvrant la promotion des circuits courts, l'économie circulaire et la responsabilité sociale.

Aujourd'hui, Maison Lecocq réalise un **chiffre d'affaires de 8,4 M€ et organise près de 870 événements par an**, couvrant l'ensemble des formats événementiels, des comités de direction en petit comité aux réceptions de grande ampleur. Cette capacité d'adaptation constitue l'une de ses principales forces différenciantes : **proposer le même niveau d'exigence, qu'il s'agisse d'un dîner intimiste ou d'une opération réunissant plusieurs milliers de convives.** Cette expertise s'est notamment illustrée lors de prestations hors norme, à l'image d'une réception organisée pour Renault ayant réuni plus de 5 000 convives servis à table, ou encore lors d'événements d'envergure dans le cadre des Jeux Olympiques. Une agilité qui traduit sa capacité à conjuguer précision d'exécution, flexibilité et maîtrise des volumes.

L'intégration au sein de Compass Group France, levier d'une ambition durable

L'intégration de Maison Lecocq au sein de Compass Group France en 2011 a constitué un **véritable levier de développement, en associant la solidité structurelle d'un groupe leader à l'agilité et au savoir-faire d'une maison régionale.** Reprise avec le maintien de 100 % des salariés après la crise de 2009-2010, Maison Lecocq bénéficie depuis quinze ans de la solidité opérationnelle, des synergies métiers et des capacités d'investissement de Compass Group France, qui compte aujourd'hui 16 300 collaborateurs, gère 3 000 établissements en France et vise à doubler son chiffre d'affaires d'ici 2030.

"La restauration événementielle est un segment stratégique pour Compass Group France, et Maison Lecocq en est l'un des acteurs clés. Son modèle, ancré dans les savoir-faire régionaux et porté par des équipes engagées, illustre exactement la valeur que nous voulons défendre : une cuisine authentique et en constante évolution,

qui associe héritage culinaire, innovation et exigence opérationnelle, au service d'expériences mémorables." déclare Marc de Oliveira, Président Directeur Général de Compass Group France.



Crédit : Monsieur Human

Quinze ans après ce rapprochement, Maison Lecocq a préservé l'intégralité de son identité, ses recettes, ses équipes locales et son ancrage territorial, tout en accédant à des ressources qui lui permettent d'opérer les événements les plus ambitieux (par exemple le dîner des « États de la France », rendez-vous majeur des grandes entreprises étrangères implantées en France).

Dans cette continuité et forte de cette dynamique, Maison Lecocq aborde son 60^e anniversaire comme l'ouverture d'une nouvelle page : **consolider sa position sur le marché événementiel régional, renforcer ses partenariats locaux et continuer à faire rayonner le savoir-faire nordiste du traiteur dans les Hauts-de-France et au-delà.**

> [télécharger les visuels](#) <

Pour plus d'informations sur Compass Group France, consultez
> [la fiche d'identité](#) <

A PROPOS DE MAISON LECOQC

Fondée en 1966 à Tourcoing, Maison Lecocq est un acteur de référence du traiteur événementiel dans les Hauts-de-France. Spécialiste de l'art de recevoir depuis soixante ans, la Maison accompagne ses clients dans la conception et la réalisation de réceptions sur mesure, des cocktails intimistes aux événements de grande envergure. Implantée à Hem avec son atelier de production, elle emploie 42 collaborateurs, réalise 8,4 M€ de chiffre d'affaires et organise près de 870 événements par an. Membre fondateur de Traiteurs de France depuis 1997, certifiée ISO 20121 et Traiteur Officiel du LOSC, Maison Lecocq est une marque de Compass Group France depuis 2011.

contact@lecocq.fr

A PROPOS DE COMPASS GROUP FRANCE

Compass Group France, filiale du britannique Compass Group – leader mondial de la restauration sous contrat – est un acteur de référence depuis son implantation dans l'Hexagone en 1999. L'Entreprise opère sous des marques spécialisées selon les secteurs d'activité : en entreprise avec Eurest, Exalt et Dupont Restauration ; dans les établissements scolaires avec Scolarest ; dans les cafétérias d'hôpitaux avec Mediance ; dans les établissements de santé et médico-sociaux avec Medirest ; et dans la restauration événementielle avec Levy Restaurants. En France, Compass Group gère un réseau de plus de 3 000 établissements et emploie 16 300 collaborateurs.

www.compass-group.fr

Eurest exalt Mlevenca Popote medirest mediance Optimappro Scolarest DUPONT RESTAURATION LA PUYFOLAISE DE RESTAURATION lecocq. Levy Restaurants