

T

LES TRAITEURS
Organisateurs de Réceptions
DE FRANCE

INFORMATION PRESSE SPÉCIALE
« RENCONTRES DES TRAITEURS DE FRANCE »
— MARS 2025 —



RENCONTRES ANNUELLES DES CHEFS ET AMBASSADEURS DE RÉCEPTIONS

Échanges et inspirations en Bourgogne sur le thème « De l'assiette à la vigne »

Du 23 au 25 mars dernier, Auxerre a été le théâtre d'un rendez-vous incontournable pour le réseau des Traiteurs de France : la 15^e Rencontre des Chefs et la 3^e Rencontre des Ambassadeurs de réceptions (Maîtres d'hôtel). Organisés simultanément depuis 2023, ces événements, préparés avec soin par François Lafond pour les Chefs et Philippe Dehongher pour les Ambassadeurs de réceptions, réunissent les talents du réseau autour d'une ambition commune : sublimer l'art de recevoir et repousser les limites de l'excellence gastronomique. Cette année, c'est la Maison Festins, fière représentante de la Bourgogne, qui a accueilli, aux côtés des Co-Présidents Claire Pennarun et Bernard Cabiron, près de 60 Chefs et 30 Ambassadeurs de réceptions, issus des 38 maisons Traiteurs de France, au CIFA de l'Yonne. Un cadre idéal pour explorer le fil rouge de cette édition : l'alchimie entre la cuisine et le vin. Entre échanges enrichissants, partage d'expériences, transmission avec la jeune génération et réflexions sur les défis du métier, ces nouvelles rencontres ont été l'occasion d'explorer des pistes innovantes et inspirantes pour faire évoluer le secteur, tout en perpétuant l'exigence et le savoir-faire qui font la renommée des Traiteurs de France.

15^e Rencontre des Chefs : une cuvée de saveurs

UNE OCCASION UNIQUE DE CRÉER, PARTAGER ET INNOVER ENSEMBLE



Créée en 2009, la Rencontre des Chefs Traiteurs de France est **un rassemblement annuel itinérant, pensé comme un espace d'échange et de transmission pour les Chefs cuisiniers et pâtisseries du réseau**. L'événement, d'abord confidentiel, a su évoluer et séduire un nombre croissant de participants, jusqu'à célébrer, **cette année, sa 15^e édition**. Un succès qu'il doit notamment à son concept unique.

Chaque rencontre s'articule autour **d'une thématique forte**. Chefs expérimentés des maisons Traiteurs de France et jeunes apprenants issus du centre de formation de la ville d'accueil travaillent alors en équipe, 2 jours durant, pour imaginer et concevoir des créations en lien avec le sujet. **Leurs propositions sont ensuite mises en lumière lors du cocktail dînatoire de restitution, avant d'être consignées dans un ouvrage qui compile l'ensemble des recettes réalisées.**



« DE L'ASSIETTE À LA VIGNE » : UNE THÉMATIQUE INSPIRANTE

Comme l'explique **François Lafond**, dirigeant de la Maison La Petite France, Vice-Président en charge de l'Innovation et des événements culinaires et responsable du Chef Lab des Traiteurs de France, « après avoir mis à l'honneur les végétaux dans tous leurs états, l'excellence de la cuisine française, les ressources préservées de l'océan, puis l'élevage responsable, lors des précédentes éditions, à Auxerre, nous avons invité les Chefs à mettre en musique une partition culinaire sur un thème en parfaite résonnance avec le territoire bourguignon : celui du lien entre cuisine et vin, à travers le prisme des 4 éléments : l'eau, la terre, le feu et l'air. Un univers riche, varié et inspirant, qui, guidé par la créativité des Chefs et leur savoir-faire, a été le gage d'un délicieux voyage sensoriel à la croisée de la gastronomie et de la viticulture. »



François Lafond

UNE UNION DE TALENTS EN CUISINE

Pour ce défi culinaire, les **Chefs cuisiniers et pâtissiers, accompagnés des élèves du CIFA de l'Yonne, ont mis à l'honneur les saveurs emblématiques de la Bourgogne.** Répartis en équipes (8 pour les cuisiniers et 4 pour les pâtissiers), ils ont été amenés à intégrer dans des créations gastronomiques originales des produits comme l'œuf, la volaille, le bœuf, le poisson, les abats, les escargots et les grenouilles, les céréales et les légumes, les fromages, ou encore, pour la partie sucrée, le cassis, le raisin, les épices et le vin. **Chaque brigade avait pour mission de concevoir deux recettes signature, trois pièces cocktail raffinées, ainsi qu'une animation culinaire intégrant un geste réalisé par un Ambassadeur de réceptions.**

Encadrés par les experts du Chef Lab – François Lafond, Frédéric Ducatez, Sébastien Peyronny, Fabien Petit-Pierre, Gérald Cardoso et, le nouveau venu, Lionel Turpin – et sous l'œil attentif de professionnels de renom comme Fabien Pairon, Chef charcutier-traiteur originaire du nord de la Bourgogne, distingué MOF en 2011, et Julien Gradoz, Chef pâtissier ayant remporté le titre de Meilleur Traiteur du Monde lors de l'International Catering Cup en 2017, les participants ont partagé une parenthèse d'exception mêlant transmission, créativité et technicité.



Julien Dumouchel, Frédéric Ducatez, Sébastien Peyronny, François Lafond, Philippe Dehongher, Fabien Petit-Pierre, Lionel Turpin, Gérald Cardoso, Lorène Pernot

La Rencontre des Ambassadeurs de réceptions : un 3^e cru qui s'affirme !

UNE MISE EN LUMIÈRE MÉRITÉE DU SAVOIR-RECEVOIR



En matière d'excellence réceptive, gastronomie et service forment un duo indissociable. Philippe Dehongher, Vice-Président des Traiteurs de France en charge des Ambassadeurs de réceptions, en est convaincu : « **Nos Maîtres d'Hôtel, que nous appelons Ambassadeurs de réceptions, sont les garants d'un accueil raffiné, d'un service fluide et d'une mise en valeur optimale des plats. Leur expertise est essentielle pour faire vivre aux convives une expérience mémorable.** »

C'est pourquoi, en 2022, les Traiteurs de France ont souhaité leur offrir la reconnaissance qu'ils méritent en créant le collectif des Ambassadeurs de réceptions, puis un an plus tard, un rendez-vous annuel dédié à l'art de recevoir. Inspirée de la Rencontre des Chefs, cette Rencontre des Ambassadeurs de réceptions est un moment privilégié pour échanger entre pairs, renforcer les liens entre la salle et la cuisine, initier des pistes de réflexion sur des thématiques socles et stimuler la créativité.



UNE SIGNATURE DE SERVICE COMME ÉLÉMENT DIFFÉRENCIANT

« Notre objectif est de faire progresser toute la communauté des Traiteurs de France en affinant encore et toujours la qualité du service », précise Philippe Dehongher. « C'est dans cette optique qu'est né le projet de création d'une "Signature de service Traiteurs de France" définissant des gestes, des attentions et un langage commun. Initiée puis développée au cours des deux premières éditions de la Rencontre des Ambassadeurs de réceptions, elle a pour vocation de conférer à chaque réception estampillée Traiteurs de France une identité haut de gamme unique et reconnaissable. »

Lors de cette Rencontre 2025, des ateliers animés par Sébastien Cavailles, couronné MOF en 2007 dans la catégorie Maître d'Hôtel-Maître du Service et des Arts de la table, ont permis de préciser les contours des 10 engagements mentionnés dans cette Signature de service à travers des principes de base et des bonnes pratiques.



Philippe
Dehongher



LES SECRETS DU VIN ET DE SON UNIVERS SERVIS SUR UN PLATEAU

Les Ambassadeurs de réceptions ont aussi eu l'occasion d'affiner leur connaissance du vin à travers plusieurs approches complémentaires.

Un Escape Game sur « Les 5 Clés de la Vigne » leur a offert une immersion multisensorielle pour affûter leur perception de la dégustation. Puis, Azéline Jaboulet-Vercherre, Docteur en Histoire et spécialiste du vin et de sa culture, et Emmanuel Legrand, scénographe, les ont plongés dans l'art de la mise en scène, des accords mets-vins et du cérémonial de service. L'exploration s'est poursuivie autour des alliances fromages et vins avec Romain Le Gal, MOF fromager 2023, et Philippe Tolleret, maître de chai, œnologue et Directeur Général de Marrenon, venus partager leur savoir-faire sur cet équilibre subtil.

Autant de mises en situation vécues aux côtés de Philippe Dehongher et des membres du Comité des Ambassadeurs de réceptions Traiteurs de France : Lorène Athmani et Julien Dumouchel.



Romain Le Gal, MOF fromager 2023

Le cocktail dinatoire de restitution des Rencontres Traiteurs de France : l'accord parfait de la gastronomie et du service

Comme à l'accoutumée, le programme de ces deux Rencontres s'est conclu par le traditionnel cocktail dinatoire de restitution, véritable vitrine du savoir-faire des Traiteurs de France. Après deux journées créatives, Chefs et Ambassadeurs de réceptions ont perfectionné leurs gestes et harmonisé leurs savoir-faire respectifs pour offrir un cocktail de haut vol présentant la collection gourmande 2025 des Traiteurs de France. Au menu : des recettes raffinées, en parfaite adéquation avec la thématique, exécutées avec précision en cuisine et sublimes par les talents des équipes en salle.



Une expérience réceptive mémorable que les invités – dirigeants Traiteurs de France, institutionnels, partenaires, clients, journalistes et influenceurs – ont pu savourer dans le cadre récemment rénové de l'Espace Vaulabelle d'Auxerre.

Afin d'ancrer l'héritage de cette édition, certaines recettes seront publiées dans un ouvrage qui paraîtra au mois de novembre prochain.

IMMERSION COMMUNE AU CŒUR DES TRÉSORS DE LA BOURGOGNE RÉUSSIE

En parallèle des missions et activités qui leur étaient dédiées, les deux communautés ont vécu ensemble une véritable immersion dans l'univers viticole et gastronomique de la région.

Dès leur arrivée, un « **before** » gourmand les attendait avec, au programme, **un circuit guidé dans les Caves de Bailly** suivi **d'un parcours initiatique dans les coulisses de l'entreprise Le Borvo**, producteur de saumon fumé d'exception. Les découvertes ont continué avec **une visite de la Cité des Climats & des Vins de Bourgogne à Chablis** et une **balade en trottinettes et vélos électriques à travers les vignes**.

Le lundi soir, le **Domaine Brocard**, reconnu pour sa viticulture respectueuse de l'environnement, a accueilli les participants pour **une soirée Casino ponctuée d'une dégustation de quelques-unes de ses cuvées et de spécialités bourguignonnes mijotées par la Maison Festins**.

Azélina Jaboulet-Vercherre, a également nourri le schéma commun avec **une conférence captivante sur les liens entre nature, vins, caractères et émotions humaines** et **un atelier dégustation proposant des accords surprenants entre tempéraments et crus spécifiques**, en partenariat avec les vins de chez Marrenon, fidèle partenaire des Traiteurs de France.

Un programme généreux, à l'image de cette terre d'exception !



Caves de Bailly



Cité des Climats & des Vins de Bourgogne



Domaine Brocard

LE MOT DE L'INTERVENANTE

Azélina Jaboulet-Vercherre

« Le thème de ces Rencontres 2025 annonçait l'ambition de lier la gastronomie au vin et, plus largement, la nature à nous – du macrocosme cosmique au microcosme humain. En partant des origines de la doctrine des Quatre Éléments pour évoquer les passerelles entre mets, vins et perceptions sensorielles, nous avons, avec l'ensemble des participants, exploré de nouveaux horizons. Une approche qui dépasse la traditionnelle analyse organoleptique et les accords mets-vins. Des théories historiques et philosophiques qui me sont chères à l'intelligence de la main exprimant le talent des Chefs, les synergies furent à l'honneur. Un grand merci de m'avoir donné cet espace pour rappeler que le passé, lui aussi, nous nourrit tous. »



À PROPOS DE FESTINS

Depuis plus de 30 ans, Festins est le traiteur de toutes les envies gourmandes. En 1992, Didier Chapuis, cuisinier de métier, et son épouse Evelyne, créent ensemble Festins de Bourgogne. Couple de passion et de métier, ils s'impliquent au quotidien avec toutes leurs équipes pour perpétuer le goût et le respect du savoir-faire culinaire. Aujourd'hui, Festins relève le défi de concilier les contraintes de la vie moderne avec les plaisirs que procure la bonne cuisine et fait redécouvrir les recettes qui font la renommée de la gastronomie française. L'entreprise est basée à Chemilly-sur-Yonne (89) et emploie plus de 250 salariés. Ses trois boutiques situées à Paris, Dijon et Auxerre offrent un accueil et un service de qualité afin d'offrir cet héritage culinaire en prêt-à-emporter.

Plus d'informations sur le site <http://www.festins.fr/>

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 38 Maisons leaders sur leur territoire. Un savoir-faire et des compétences plébiscités chaque année par des entreprises, collectivités, agences événementielles ou particuliers : près de 30 000 réceptions et plus de 3 millions de convives servis en 2024, représentant un chiffre d'affaires d'environ 240 millions d'euros. 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.

LA NOTION DE TRAITEUR LEADER AU SEIN DU RÉSEAU TRAITEURS DE FRANCE

1. Un traiteur leader 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 (Palais des Congrès, stades, etc.) 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.