

# T

LES TRAITEURS  
Organisateurs de Réceptions  
DE FRANCE

## Labellisés « Année de la gastronomie », Les Traiteurs de France dévoilent les temps forts qui marqueront cette année de la gastronomie française

Communiqué de presse - Février 2022



Souhaitant valoriser toute une profession sévèrement touchée par les conséquences de la crise sanitaire du COVID, le Président de la République, Emmanuel Macron a annoncé officiellement que 2022 serait l'année de la gastronomie française. C'est dans ce contexte que Les Traiteurs de France reçoivent le label « Année de la gastronomie ».

### L'OPPORTUNITÉ UNIQUE DE METTRE LA LUMIÈRE SUR LA FILIÈRE DES TRAITEURS ORGANISATEURS DE RÉCEPTION (TOR)



Dans la perspective de valoriser ce qu'ils savent faire de mieux, Les Traiteurs de France n'ont pas hésité à présenter leur candidature pour participer à la sélection des projets éligibles à l'obtention du **label « Année de la Gastronomie française », organisée sous le parrainage du Chef Guillaume Gomez**, meilleur ouvrier de France 2004 et ancien chef de l'Elysée, actuellement ambassadeur personnel du Président. Ils ont saisi cette occasion unique de valoriser l'ensemble de leur profession et de mettre sur le devant de la scène le talent d'hommes et de femmes qui se battent sans relâche depuis deux ans pour préserver leur métier et poursuivre leurs activités.

En effet, depuis le début de cette crise, l'ensemble de la filière n'a cessé de s'adapter, de redoubler de persévérance et d'inventivité pour rester les ambassadeurs du savoir-faire culinaire et de l'excellence de la gastronomie française.

Trois grandes actions, déployées cette année, ont retenu l'attention du jury : un spot vidéo sur l'attractivité du métier dans le cadre d'une campagne de recrutement pour pallier aux difficultés à attirer de nouveaux collaborateurs, une rencontre nationale de chefs visant à encourager la création culinaire et la transmission des savoir-faire et enfin un livre de recettes illustrant la créativité des chefs Traiteurs de France.



« Les métiers des Traiteurs Organisateurs de Réception n'ont pas toujours été mis sur le devant de la scène alors qu'ils ont toute leur place au sein de la famille de la gastronomie française. Acteurs d'une cuisine événementielle de qualité, ils disposent d'une capacité d'adaptation et d'une grande flexibilité leur permettant d'exercer leur métier dans toutes les circonstances et dans toutes les configurations. Cette année de la gastronomie nous permet de valoriser cette « cuisine nomade », fleuron de notre patrimoine culinaire au même titre que celle dispensée au sein d'établissements établis » déclare Grégory Coutanceau, dirigeant de « Grégory Coutanceau Traiteur », et vice-Président en charge de l'Innovation et des événements culinaires et responsable du Chef Lab.

## UN SPOT VIDÉO SUR L'ATTRACTIVITÉ MÉTIER POUR SUSCITER DE NOUVELLES VOCATIONS

L'une des conséquences dramatiques de la crise sanitaire du COVID est sans nul doute la pénurie de personnel qui touche les métiers de la restauration et la difficulté à recruter de nouveaux collaborateurs.

Les Traiteurs de France ont déjà lancé des groupes de réflexion sur le sujet de l'inclusion permettant de réintégrer dans le monde du travail des personnes éloignées depuis longtemps du circuit professionnel.

**Cette année, ils vont plus loin et réalisent un film permettant de communiquer sur les spécificités et les atouts de l'ensemble des spécialités de ce métier.** Ce spot sera diffusé très largement dès le mois de février prochain au niveau national, local et régional auprès des organismes de formation, des acteurs de l'emploi et de l'insertion mais également sur les réseaux sociaux.



➔ Pour découvrir la vidéo | [C'est par ici](#)



## UNE RENCONTRE DES CHEFS TRAITEURS DE FRANCE PLACÉE SOUS LE SIGNE DE LA CRÉATIVITÉ

Cet événement regroupera de 50 à 60 chefs et se tiendra à Bordeaux les 20, 21 et 22 mars prochains. L'idée est simple : rassembler des chefs des différentes maisons, membres du réseau afin de créer ensemble de nouvelles recettes sur le thème de l'Excellence de la gastronomie à la française.

Cette rencontre associe le travail en équipes, le partage collectif entre professionnels mais également la transmission du savoir-faire auprès des élèves de l'école Ferrandi sur le campus de Bordeaux. Ces trois jours de rencontres organisés avec le soutien de la Maison Lacoste Traiteur, une des Maisons membre du réseau sur Bordeaux, se feront sous le parrainage et en présence de Guillaume Gomez.

L'opportunité unique pour tous de redoubler d'imagination et de créativité à partir de paniers constitués de produits en circuit-court imposés tels que volailles, crustacés, fruits et légumes pour réaliser des recettes d'exception salées et sucrées.

L'innovation sera également au rendez-vous avec 4 jeunes start-ups issues de la plateforme d'innovation dédiée à l'alimentation durable : Smart Food Paris, qui proposeront des produits et/ou des concepts apportant de nouvelles solutions technologiques, mais aussi des produits créatifs pour chambouler les modèles traditionnels.

## UN NOUVEAU LIVRE DE RECETTES, FRUIT DE CE TRAVAIL DE CRÉATIONS COLLECTIVES

A l'issue de la Rencontre des Chefs, les Traiteurs de France souhaitent donner vie et inscrire durablement le travail de créations collectives qui aura été mené au cours de ces journées d'échanges et de partage entre chefs.

**Ils éditeront ainsi un ouvrage d'une centaine de pages, véritable témoignage de leurs talents et savoir-faire où plus de 40 recettes seront mises en avant, toutes au service de l'excellence de la gastronomie française.**

Preuve ultime, s'il en fallait, du niveau de créativité et d'inventivité de cette brigade de chefs, issus des 37 maisons du réseau Les Traiteurs de France, garants d'une cuisine événementielle, nomade de qualité, source de plaisirs et d'émotions !

Ce livre sera disponible en ligne sur le site de l'association Les Traiteurs de France pour le grand public, au cours du deuxième semestre 2022.



### À PROPOS DU RÉSEAU LES TRAITEURS DE FRANCE :

Seul réseau national de 37 traiteurs organisateurs de réceptions indépendants haut de gamme, créé en 1996. L'association Les Traiteurs de France, c'est aussi 204 millions de chiffre d'affaires annuel, plus de 32 000 réceptions organisées par an, plus de 4 millions de couverts servis et 1 500 collaborateurs. Signataires du Pacte de Lutte contre le gaspillage alimentaire en 2015, les Traiteurs de France ont entamé depuis, la redistribution des surplus alimentaires et ce, sur le plan national. Cette démarche entre dans le cadre de la certification ISO 20121.

➔ Pour en savoir plus | [www.traiteurs-de-france.com](http://www.traiteurs-de-france.com)