CURTY'S

LE TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

REVUE DE PRESSE 2019

Incentive, séminaires & entreprises
businessevent'

Événementiel

CURTY'S, le "traiteur événementiel" :

Sélectionner les meilleurs produits, leur apporter une cuisine juste, et les mettre en scène.

Depuis près de 30 ans, Bruno de Vaubernier et François de Terline perpétuent l'art de recevoir au service des entreprises en leur proposant des évènements d'exception.

À l'origine, ils souhaitent associer la maîtrise des techniques évènementielles à la gastronomie et plus spécifiquement au métier de traiteur. C'est ainsi qu'ils développent un concept inédit d'organisation de réceptions : LE "traiteur évènementiel" est né. Ce savoir-faire très spécifique devient rapidement la marque de fabrique de CURTY'S qui occupe désormais une place reconnue dans la grande famille des traiteurs parisiens.

En 2010, CURTY'S investit dans un laboratoire de 750m² à Saint Ouen afin de maîtriser dans les moindres détails son offre culinaire et s'adapter aux exigences de sur-mesure de ses clients pour qui les réceptions sont aussi un outil de communication.
Organisé autour de deux jeunes chefs passionnés et talentueux, cet atelier de création gastronomique produit sa propre collection de pièces salées et sucrées renouvelée deux fois par an et développée avec les standards les plus exigeants.

Petits-déjeuners, pauses gourmandes, cocktails, séminaires, repas assis… avec plus de 400 réceptions organisées et plus de 3 millions de pièces cocktail livrées chaque année, CURTY'S confirme sa position de challenger dynamique sur le marché.

Le parti pris de CURTY'S : utiliser des produits rigoureusement sélectionnés chez des producteurs soucieux de la qualité, identifiables, en privilégiant les produits de saison, en valorisant le terroir, le savoir-faire et le patrimoine culinaire français ; leur apporter une cuisine juste, et les mettre en scène afin d'offrir à nos clients une véritable expérience qui mette tous les sens en éveil.
Notre style : un subtil équilibre entre tradition revisitée et créations étonnantes.
CURTY'S se démarque ainsi par son design, sa créativité, et son grand sens de l'évènementiel. La mise en scène joue un rôle essentiel dans nos réceptions : nous créons des concepts surprenants, originaux afin de faire de chaque évènement un moment unique, gourmand et convivial.

CURTY'S, c'est aujourd'hui une équipe de 40 personnes, toutes passionnées de gastronomie et dédiées à une seule mission : organiser des réceptions remarquables.

Le service commercial est à l'écoute du moindre détail et un seul interlocuteur assure le suivi de chaque client ; l'équipe R&D garantit une offre sans cesse renouvelée, très au fait des tendances culinaires actuelles et veille à s'adapter aux demandes spécifiques sur-mesure ; une décoratrice/styliste donne vie aux buffets et agrémente l'espace avec autant d'audace que de raffinement; le matériel, l'art de la table sont choisis avec soin ; au final, tout est fait pour donner aux réceptions une allure époustouflante dans le respect des contraintes techniques et budgétaires données.

Véritable partenaire des évènements d'entreprise, Curty's va même jusqu'à élaborer une traduction gastronomique, scénographique et décorative d'une identité de marque ou d'une thématique. Avec son service gratuit de recherche de lieux et fort de son réseau, Curty's est également capable de dénicher un écrin prestigieux pour une soirée à fort enjeu d'image, organiser un séminaire dans un cadre atypique, trouver le jardin idéal pour une garden-party ou le rooftop pour un cocktail étoilé…

CURTY'S
LE TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

Plus d'informations sur :
www.curtys.com
Tel : +33(0)1.53.92.80.80 / Fax : +33(0)1.53.92.80.81
83 rue Jean de la Fontaine - 75016 Paris
contact@curtys.com

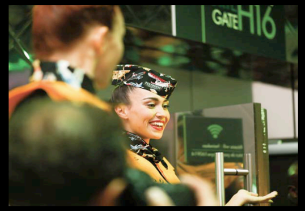
NOUVEAU : “HANG UP COCKTAIL”, UN BUFFET TRES AERIEN

Curty’s vient de concevoir un nouveau concept de buffet événementiel, surprise visuelle et gustative garantie

Soucieux de l’originalité de ses prestations, Curty’s innove afin d’offrir toujours plus de choix à ses clients. Ne cherchez plus les macarons sur le buffet, ils sont désormais suspendus dans les airs par des ballons gonflés à l’hélium. Un maître d’hôtel sur échasses est présent tout au long de la réception pour servir les invités. Un service très particulier… La décoration est elle aussi mise à l’honneur : des compositions florales sont suspendues sur le même principe, au-dessus des buffets.Avec ce nouveau concept de buffet aérien, Curty’s allie subtilement l’animation aux plaisirs visuels et gustatifs, ajoutant un brin de folie à sa gamme de prestations.

DANS LES COULISSES DE... L'ÉVÉNEMENT « OPEN YOUR WORLD » À LA GAÎTÉ LYRIQUE

Le 16 septembre dernier, l'heure était au voyage à la Gaîté Lyrique. Amsterdam, New York, Shanghai, Rio ou encore Berlin figuraient parmi les grandes capitales mises à l'honneur au cours de l'événement le plus cosmopolite de la rentrée. A peine sommes-nous entrés dans le bâtiment que le ton était donné : plongés dans un décor de terminal d'aéroport, nous étions prêts à embarquer pour une expérience culturelle inédite.



À CHAQUE VILLE UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE

Pendant que la musique résonnait, des stewards sont passés dans la foule avec des chariots-repas, tout comme dans un avion. Vêtus d'un uniforme et en parfait accord avec la soirée, ils ont offert à la dégustation des morceaux de goudas directement venus de Hollande, des hot-dogs et des bagels typiquement américains, des raviolis chinois ou encore des brochettes à la brésilienne, pour le plus grand plaisir des papilles. Chaque concert s'est ainsi accompagné d'une véritable escale gustative au coeur des cinq grandes capitales mises à l'honneur par **Curty's traiteur.**

UNE MISE EN SCÈNE COSMOPOLITE

Portes d'accès à bord, tableau d'affichage géant, duty free shop, zones de détente…, le tout accompagné par le son des avions qui décollent, l'ambiance créée pour l'événement « Open Your World » assurait à elle seule un véritable dépaysement. Bluffant de réalisme, le décor de terminal d'aéroport dans lequel nous avons pénétré était en effet à la hauteur du thème de la soirée : le voyage au coeur des grandes capitales qui ont marqué le développement de la marque Heineken. En guise de bienvenue, les hôtesses de cette escapade cosmopolite ont exécuté une chorégraphie ludique, inspirée des consignes de sécurité réalisées dans les avions. C'était le top départ pour une série de concerts, performances et autres expériences culinaires de tous horizons dans une salle transformée tour à tour en rues d'Amsterdam, New York, Shanghai, Rio et Berlin, grâce à un habile jeu de projections lumineuses.

le Bonbon
Le bon plan en bas de chez moi !

OPEN YOUR WORLD

Ce mardi avait lieu à la Gaïté Lyrique une soirée vertigineuse. A l'occasion du lancement de la série limitée Heineken Open Your World, la marque a voulu rendre hommage à cinq mégalopoles et a rhabillé le lieu en terminal d'aéroport et emporté ses voyageurs pour une expérience des plus dépaysantes… Décollage !

Hôtesses de l'air, stewart et commandant de bord, siège d'avion, stand duty-free, projection d'atterrissage sur les murs ; la mise en scène est complète. Le carnet de route nous annonce un tour du monde en cinq escales, donc, rythmé par des échantillons culturels de chaque pays visité !

Tout d'abord, atterrissage à Amsterdam et plongeon dans le set house et disco sucré du hollandais San Proper. Une chorégraphie énergique nous propulse dès lors vers Manhattan : hip-hop et hot-dogs prennent le relai ! Le jeune rappeur Dillon Cooper fait mousser la foule qui ne désemplit pas.
Poursuivons avec un show dansant et futuriste à Shangaï ; accompagné d'un djs set pétillant des Girls Girls Girls, powerfull ! Pas de répit, on repart pour Rio. Corcovado et favelas sont projetés sur les mûrs et un concert de Jess & Crabbe donne le ton à nos oreilles.

Retour en Europe pour clore le bal. Un set dansant du collectif Leisure System, résident au Berghain, accompagné d'une surprenante association entre projection mapping et live painting par Ondé… Berlin calling !
La soirée arrive à terme. Avant de s'échapper on fait la rencontre amusée de deux nanas amusantes : Piu-Piu et Louise ChChChen du band Girls Girls Girls

Pari réussi pour Heineken qui nous fait voyager sans quitter Paris ; on s'est bien marrés ! Merci à eux, à Piu-Piu et Louise, à tous les artistes et à la Gaité Lyrique et au **traiteur Curty's** ! Goodbye ! Auf Wiedersehen ! Adeus ! Zàijiàn ! Aurevoir !

Cuisine Actuelle

Buffet créatif

LE TRAITEUR CURTY'S détourne la vaisselle oubliée de nos placards ou emprunte des objets au salon ou à la salle à manger pour présenter potages, glaces, macarons et salades. Une mine d'idées à exploiter, comme les tasses de mamie (1) utilisées pour servir un velouté ou des perles de verre et de sucre pour mettre en valeur des macarons (2).

- Traiteur événementiel Curty's,

DE L'ART DE LA DIVERSIFICATION

Comment se différencier face à la concurrence ? Certains traiteurs rivalisent d'imagination et jouent la carte de la diversification avec des services de plateaux-repas, des animations originales, des mets hors du commun...

Par Stéphane Michel

Avec 350 traiteurs organisateurs de réceptions majeurs en France, pas toujours facile de sortir du lot. Certains cherchent donc à diversifier leurs activités. Cela peut passer, par exemple, par une offre de plateaux-repas. Dans un contexte où les rythmes de travail s'accélèrent, ils séduisent de plus en plus les entreprises et connaissent une croissance de 7 % par an. En réponse à cette nouvelle donne, **Lars Traiteur** (des plateaux business aux plateaux L'Exclusive), **Lenôtre**, ou **Room Saveurs** ont renforcé leur offre. Tout comme **La Maison Pennarun**, basée en Bretagne qui a créé L'Ardoise, plateau-repas rétro destiné aux déjeuners de travail. *« Nous adaptons notre offre à l'évolution du marché. Cela nous permet d'être précurseurs »*, explique Claire Pennarun, directrice générale de l'entreprise. Composée de 27 salariés, celle-ci propose aussi depuis plusieurs années des réceptions en y intégrant des animations culinaires. *« Nous nous différencions en étant innovants et créatifs »*, rappelle Ronan Pennarun. Cuisine moléculaire, préparation de plats sous les yeux des convives ou avec leur participation, ateliers mettant en avant les produits locaux figurent parmi les animations les plus réclamées par les entreprises. Des animations originales, on en retrouve également chez **Curty's**. À l'occasion du lancement de sa toute nouvelle carte automne-hiver inspirée de la cuisine du terroir, les Bistronomiques, il a imaginé de nouvelles mises en scène autour de cette thématique. L'incontournable sandwich jambon-beurre parisien est retravaillé et mis en scène en deux versions : Giant, avec une baguette de 1,20 mètre de long, et Mini, élaboré en un tour de main par un cuisinier qui découpe le jambon finement devant les invités à l'aide d'une trancheuse manuelle avant de l'enrouler sur une mini-baguétine de 15 centimètres de long encore tiède. L'ensemble est présenté sur un vélo triporteur noir. L'animation Côte de bœuf ravira les amateurs de viande rouge. Une appétissante côte d'Aberdeen-Angus, cuite à basse température pour une tendreté irremplaçable puis marquée, est découpée sous les yeux des convives à la manière des maîtres bouchers et servie accompagnée de pommes de terre rattes du Touquet et d'une émulsion de moutarde de Dijon.

Animation Sandwich jambon-beurre de Curty's

TRAITEURS METS EN SCÈNE

CURTY'S

SPORT GOURMAND

Comme chaque année, une société évoluant dans l'univers du pétrole a réuni en décembre dernier au Karé une cinquantaine de ses directeurs venus du monde entier. Alors que chacune de ces réunions évoque un thème, cette dernière édition s'est inscrite autour du sport, synonyme d'esprit d'équipe. En charge du cocktail, l'équipe de R&D du traiteur parisien a ainsi proposé une déclinaison globale de cette thématique, des pièces cocktail aux ateliers gastronomiques, de la mise en scène aux arts de la table : billes, balles, ballons, filets, terre battue, stade, pelouse, lignes, etc., tous les symboles des disciplines sportives ont été détournés et transformées en étonnantes pièces salées et sucrées : sucettes anneaux olympiques, macarons médaille de bronze, d'argent et d'or, Fish & Chips en flamme olympique préparé

par un cuisinier et présenté dans de petits cornets, accompagnés de citron vert et sauce tartare, ovale à la coque, tartelette carambar ballons de rugby, etc. Les buffets se paraient de pelouse, de filets, de ballons trônant sur des vases tandis que des box rappelaient chacune des disciplines, pour une immersion totale dans l'univers du sport.

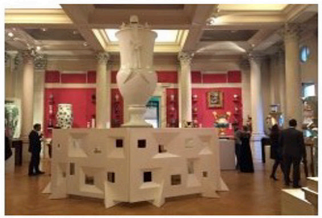
meetoin
Actus & tendances des événements professionnels

THE PLACE TO BE

Expérientiel à la Manufacture de Sèvres

lundi 18 avril 2016, par Laurence Rousseau

Le traiteur événementiel Curty's vient de se voir confier la promotion et la commercialisation de plusieurs espaces de la Manufacture de Sèvres. Une occasion rêvée pour investir ce patrimoine mal connu et y découvrir des savoir-faire soigneusement préservés.



Le Salon des grands vases offre une superficie de 165 m². © Laurence Rousseau

Quel francilien n'est jamais passé devant les bâtiments de la Manufacture de Sèvres, en prolongement du domaine national de Saint-Cloud ? Désormais, il est vivement conseillé de s'y arrêter pour découvrir ses différents espaces privatisables. Devenue Cité de la céramique en 2010, la manufacture nationale créée par Louis XV dévoile aujourd'hui aux entreprises son site historique mais aussi ses talents.

Différents espaces privatisables

Sur les 4 hectares du site historique, de nombreux espaces peuvent accueillir différentes sortes d'événements. Cocktails dînatoires ou soirées de prestige dans le Salon des grands vases (jusqu'à 200 personnes), cocktails et dîners au Pavillon Pompadour (100 pax.), conférences ou présentations produits dans l'Orangerie éphémère (jusqu'à 300 personnes) ou encore soirées dans les galeries hautes et basses des fours (200 pax par niveau), le champ des possibles est on ne peut plus vaste. Aux beaux jours, les jardins des différents bâtiments permettent de réaliser cocktail en plein air et garden parties. Concernant le catering, Curty's est le partenaire privilégié de la manufacture mais n'en détient pas l'exclusivité. Il est donc possible d'y faire travailler d'autres traiteurs.

La transmission de savoir-faire

Le supplément d'âme de cette offre, à l'heure où tout le monde est en quête de contenu et d'expérientiel, réside dans la possibilité de voir travailler et de discuter avec les artisans de la manufacture. Bien qu'ils ne se revendiquent pas comme des artistes mais plutôt des « super-copieurs » qui reproduisent une technique définie en 1740, on ne peut qu'être séduit par le talent de ces spécialistes qui vivent leur métier comme une passion et dans un esprit de compagnonnage. À l'exemple de Kris, jeune potier et actuel représentant d'une lignée de potiers de père en fils remontant au XVe siècle, qui vous expliquera ce qu'est la céramique et comment on la travaille démonstration à l'appui. Ou encore ce jeune passionné qui, dans la Verrière des moules, reproduit à l'identique et avec patience des « biscuits » du XVIIIe mais aussi des Rodin ou céramistes contemporains. Ou quand le patrimoine culturel s'inscrit dans la modernité...

Voir en ligne : www.sevresciteceramique.fr/site.php...

Curty's voyage en Eurostar

Quinze ans et un cent millionième voyageur, ça se fête ! Cet anniversaire, Eurostar l'a célébré le 19 novembre à l'hôtel Pozzo di Borgo, à Paris. C'est à l'appel de « Génération Eurostar » que 1 000 invités (corporate, partenaires, journalistes et trend setters) ont investi les multiples salons de cet hôtel du XVIIIe siècle, revisités pour l'occasion. À l'image de la communication décalée de la compagnie, la fête s'est articulée autour de l'excentricité et de la créativité franco-britannique. Dès l'arrivée dans la cour, le ton était donné : hôtesses et pointeurs à l'allure stylisée, revêtus de perfectos écossais.

À l'intérieur, les ambiances se multipliaient au gré des salons en enfilade. Dans le salon contemporain, un bar miroir lumineux, incrusté de dalles de Leds (Interdits de Nuit) diffusait des messages de type Génération Eurostar-God Save the Queen, tandis que le salon Bollywood immergeait les convives au pays des Maharadjahs (encens, chemin de pétales de roses, maître d'hôtel en saris, etc.).

À l'étage, le dernier concept de Curty's, le Hang Up Cocktail : alors que bonbons british, macarons au thé Earl Grey virevoltaient dans leurs bulles de Plexi, suspendues dans les airs par d'énormes ballons gonflés à l'hélium, un majordome perché sur échasses servait les invités.

Orchestrée par l'agence Zeparty, en étroite collaboration avec le traiteur événementiel Curty's, cette soirée « déjantée » a aussi fait la part belle à la gastronomie. Le traiteur a en effet créé un menu hors norme, associant les clichés des cuisines anglaise et française, dans une fusion des styles classique, excentrique et moderne, portant aussi bien sur le choix des pièces que la décoration des buffets. « *C'est le genre de soirée que nous aimerions tous voir plus souvent ! Et qui rappelle combien l'événementiel peut être porteur de valeurs et faciliter les messages, vu le succès remporté !* », s'enthousiasme Virginie Crestia, chargée de communication chez Curty's. **N.C.**

Activ' Assistante

www.activassistante.com

OFFRES TRAITEURS & BOUCHÉES DE PRINTEMPS

Curty's Traiteur revisite la Street Food

Mini-burger de veau Salers, poêlée de morilles au Château-Chalon, croustillant de roquette à l'huile de noix, fish & chips de filet de turbot du Tréport en panure de panko persillé, mini-cheesecake recette new-yorkaise sur croustillant biscuité sablé...
Vos papilles s'émoustillent ? Pour vos prochains événements, cocktails et réceptions parisiennes, proposez à vos invités le subtil équilibre entre tradition, gastronomie et créations revisitées par l'offre Street Food de Curty's Traiteur.
♥ À apprécier pour sa fraîcheur et son originalité : le service Street Food en rollers pour les pièces les moins fragiles... et la mise en scène Street Art de l'ensemble des mets.

➜ www.curtys.fr

meetoin
Actus & tendances des événements professionnels

RETOUR AUX SOURCES

2015 sera l'année de la simplicité. Simplicité dans les saveurs avec la recherche d'ingrédients de qualité et un produit fini épuré, mais également dans les concepts et animations avec une percée de la Street Food dont les codes s'invitent dans les réceptions les plus prestigieurses. Une simplicité qui n'empêchera pas une bonne dose d'originalité et d'inventivité pour des traiteurs plus que jamais confrontés aux budgets serrés et qui doivent en permanence innover pour séduire leurs clients.

Réalisé Par Constance Dive

Le produit pour religion

2015 vient confirmer une tendance déjà présente depuis quelques années chez les traiteurs : celle de la culture du produit. C'en est bel et bien fini de la pièce sophistiquée aux couleurs trafiquées et dont on peine à retrouver la saveur des aliments qui la compose. Le printemps verra donc fleurir des cartes épurées, débarrassées du superflu, opérant ainsi un véritable retour aux origines, comme c'est le cas chez Kaspia Réceptions. Le traiteur de Moma Group, qui souffle ses 20 bougies cette année, a réuni ses 7 chefs autour d'une carte anniversaire mettant en avant le produit. Parmi les pièces phare du traiteur, saumon de Norvège et crème aux herbes, roulé de blinis ; pince de crabe, émulsion de Balsamique et piment de Cayenne ou encore coque de velours, chocolat noir et Vodka Kaspia à la cerise Winioska. Une religion du produit que l'on retrouve chez Duval Paris qui porte une attention toute particulière au choix de ses fournisseurs : bœuf américain Black Angus et japonais Wagyu de la Maison Metzer, poissons et crustacées de chez Reynaud Prestige ou encore fruits et légumes des Halles Trottemant. Le traiteur remet également au goût du jour la cuisson lente basse température, qui sublime le goût des aliments. Ce procédé est également utilisé dans le labo du traiteur Curty's dont la carte s'articule autour de bons produits laissés à l'état brut. Pour la belle saison, le traiteur proposera des associations fraiches composées d'ingrédients sains tels que le pamplemousse et la courgette en tagliatelle ou encore la tonnelle de carotte et ses petits légumes moutardés. ●

La rue entre au labo

Qui ne s'est jamais régalé d'un burger ou d'un hot dog « tombé du camion » ? La Street Food n'est désormais plus réservée à la rue et fait son entrée dans les labos des traiteurs. *« La Street Food correspond à une demande des clients qui ne veulent plus d'ostentatoire et dont les budgets sont serrés »*, explique Bruno de Vaubernier, fondateur de Curty's. Le traiteur propose ainsi plusieurs animations culinaires qui font rimer chic et sympathique... autour d'un triporteur ! Le traditionnel sandwich Parisien y est revisité sous la forme d'une tranche de Prince de Paris (le graal du jambon) enroulée autour d'un gressin. Différentes formules sont proposées : inspiration thaï avec une volaille de Bresse cuite au wok ou encore britannique avec un burger de Black Angus. Curty's s'est en outre associé avec Master-Chef pour l'exploitation d'un Food Truck dont les chefs sont hébergés dans le labo du traiteur. La Street Food est également au menu chez Butard Enescot où elle est associée à des saveurs fraîches et estivales : burgers de homard, bagels de saumon ou encore crevettes au sésame servies en cornet. Enfin, cette tendance prend aussi ses quartiers chez Lenôtre avec un Fontainebleau aux fraises revisité en « yaourt de rue ». ●

CURTY'S, LE TRAITEUR HAUT DE GAMME EN HARMONIE AVEC LA PLANÈTE

« La créativité au service du goût. » semble être la devise appropriée pour définir le **traiteur haut de gamme Curty's**. Depuis quelques temps, le groupe a crée un **département éthique** qui s'engage à respecter l'environnement et à fournir des produits issus de **l'agriculture biologique** ou du **commerce équitable**.

Le traiteur et organisateur de réceptions bio et équitables, créer pour touts vos événements des produits exquis et raffinés, le tout dans une démarche collective qui respecte les enjeux du développement durable.

Des produits labellisés et certifiés d'agriculture biologique, sans pesticides et autres produits chimiques pour assurer la santé de la planète et celle de ses habitants.
Curty's s'engage à évaluer la nature précise de chaque produit proposé et son incidence sur l'environnement afin de préserver la biodiversité et la fertilité de nos sols.

Profitez pour tous vos buffets, de produits frais et de qualité, respectueux de l'environnement ou favorisant le commerce équitable afin de promouvoir une équité sociale entre les pays.

Cury's s'engage également à diminuer les quantités de ses menus afin de proscrire le gâchis qui représente aujourd'hui dans notre société une véritable fatalité sur l'environnement.

Le traiteur vise à réduire les protéines animales pour favoriser des éléments savoureux d'origine végétale et n'utilise pas de produits issus de la faune animale sauvage qui détruisent le patrimoine naturel terrestre.

L'engagement responsable de Curty's se prolonge dans un respect du tri sélectif et dans la favorisation de matériaux biodégradables.
Portant une grande attention à l'art de la table, le traiteur s'engage à utiliser des matériaux réutilisables ou bio-dégradables, comme le bambou ou du bois labellisé FSC (Forest Stewardship Council, traduit par « Conseil de Soutien de la forêt) ainsi que des nappages en cotton bio avec un impacte écologique moindre.

Enfin l'**eco responsabilité** c'est aussi l'information pour une prise de conscience et une réaction collective efficace, et c'est également ce que prône le traiteur en sensibilisant son personnel et son entourage en les encourageant à réaliser quotidienement des gestes eco-responsables qui nous permettront de vivre en harmonie avec notre planète.

Curty's made in Manhatta

Toujours au fait de l'actualité cinématographique, Curty's nous emmène dans l'univers strass et paillettes des héroïnes new-yorkaises de Sex and the City avec une gamme glamour et gourmande, à l'image des 4 héroïnes de la série à succès. A découvrir : les sexys cupcakes parés de perles sucrées, le fard à gourmandise, la dentelle à croquer ou le glam cocktail... Sans oublier les macarons "I LOVE NY" !

meetoin

Les traiteurs en mal de traitement

Réalisé par Valéry Pothain

Les Français ont beau être très attachés à la « bonne bouffe », ils n'en demeurent pas moins plus professionnels, plus aguéris et de fait plus durs en affaires avec les traiteurs événementiels. Conséquence, le métier est plus que jamais un métier de centimier où tout se joue après la virgule et où les meilleures marges nettes n'excèderaient pas les 11 ou 12 % dit-on. *« Le marché déjà très concurrentiel s'est aujourd'hui complexifié,* regrette Eric-Helen Louis, président des Traiteurs de France, association qui fédère 36 membres répartis sur l'ensemble du territoire. *Nous n'avons plus aucune visibilité et plus vraiment de règles en matière de cycles* (à l'exception des vacances, ndlr) *: on peut commencer l'année par cinq mois dramatiques et remonter la pente grâce à un seul mois ! »* Le business est toujours là, mais il faut aller le chercher et accepter de croiser le fer avec des challengers aux profils de plus en plus variés : *« À la concurrence des petits traiteurs proposant des offres sur mesure que les gros ne peuvent assurer vient s'ajouter celle des acteurs proposant de nouvelles solutions de restauration comme les food trucks,* constate Dominique Julo, directeur général associé de Kaspia Réceptions (Moma Group). *On rogne sur tout, on accepte des dossiers que l'on ne prenait pas avant car ils n'étaient pas assez rémunérateurs. Aujourd'hui on voit tous les gros du secteur réduire leurs tarifs de 20 %, quitte à ne pas faire de marge, pour garder certains clients. »* Ce que confirme François-Xavier Lesot, directeur d'Hebel : *« Les modes de consommation des entreprises ont évolué : elles organisent moins d'événements (y compris lorsqu'elles vont bien pour ne pas étaler leur réussite), mais elles consomment différemment. Les formats ont changé – une pause déjeuner ne peut dépasser 60 minutes – tout comme les attentes, vers plus de qualité, de traçabilité, de responsabilité. Notre métier doit tenir compte de ces changements et évoluer vers une activité de services. »* Sans (trop) se substituer aux autres métiers de la filière, les traiteurs incluent désormais dans leurs prestations des services allant de la recherche de lieux à la petite scénographie en passant par la recherche d'animations, de DJ… *« Le marché est déjà bien assez dur. Nous préférons nous concentrer sur notre métier de traiteur plutôt que faire tout et n'importe quoi »,* confirme Dominique Julo.

> *« En investissant le lieu, les clients ne sont plus libres de choisir leur traiteur et c'est bien ça le but. Mais dès lors que la prestation délivrée est de qualité, la contrainte n'en est plus vraiment une. Et puis, objectivement, la priorité du client est le lieu, pas le traiteur. »*

Mariage de raison

Pour assurer leur pérennité, les traiteurs ont surtout investit d'autres pistes. Certains se sont rapprochés de lieux de recéption, passages obligés des organisateurs d'événements, dont ils sont gérants et/ou prestataires exclusifs pour s'assurer des revenus réguliers – Butard Enescot et le Pavillon Royal, Potel & Chabot et ses cinq pavillons (Gabriel, d'Armenonville, Kléber…), Kaspia Réceptions avec l'Olympia et l'Espace Cardin avec qui le traiteur travaille en exclusivité (lire Repères ci-contre)… L'obtention des concessions est devenue si straté-

Le 59 Poincaré

Le 59 Poincaré

Jouxtant l'hôtel Marriott Renaissance Le Parc Trocadéro, cet hôtel particulier (XVIIIe siècle) fut en son temps la demeure d'Alfred Nobel. Acheté successivement par de riches familles parisiennes, il devient en 1990 l'antre du chef Joël Robuchon, auquel succède en 1996 Alain Ducasse, qui y obtient pour la deuxième fois sa 3e étoile Michelin. Désormais propriété d'un particulier, il se voue, par l'intermédiaire exclusif de l'agence Initials PP, à des événements privés (séminaires, showrooms...). Au majestueux hall d'accueil et au salon attenant, s'ajoutent à l'étage deux salons en enfilade et un salon séparé, le tout portant encore les faites boisés de l'édifice, avec ses moulures et une belle hauteur sous plafond. L'agence, qui a entrepris quelques modifications plus contemporaines du décor, ajoutant ici et là quelques photos urbaines décalées, fait appel à deux prestataires : Interdis de Nuit pour le son et la lumière, Curty's pour la partie traiteur. N.C.

CAPACITÉ : sur 300 m², 4 salons de 10 à 50 p. en théâtre, jusqu'à 200 p. en cocktail ou 120 en dîner assis.

LE + : situation centrale et accès aisé, prestige et intimité de l'édifice, prêt à l'emploi.

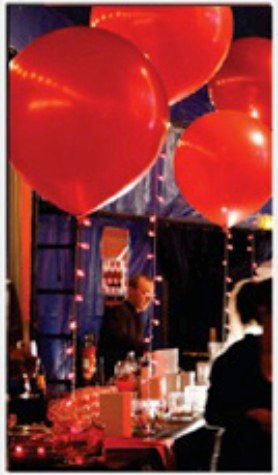
CAPACITÉ
50 x 4 en théâtre
200 en cocktail
120 en dîner

59, avenue Raymond Poincaré
75016 Paris

Tél : +33 (1)16 60 16 47 09
Email : pp@initialspp.com

BEDOUK

Curty's fait son cirque



Tel un Monsieur Loyal, le traiteur événementiel a orchestré il y a quelques jours la soirée de fin d'année des Galeries Lafayette sous le chapiteau du cirque Alexis Gruss.

Dès leur arrivée sur le site du Bois de Boulogne, les **3 500 invités** de la soirée ont été accueillis sous les acclamations de leur direction qui souhaitait les remercier pour les bons résultats de l'année écoulée. Les collaborateurs ont ensuite découvert la première partie du cocktail servi sur des buffets nappés de rouge et de noir et surmontés de ballons rouges drapés de guirlandes lumineuses. Des jeux de lumière sur voile élaborés par Interdits de Nuit ajoutaient à l'ambiance féerique du lieu.

La soirée s'est ensuite poursuivie sous le chapiteau principal où les convives ont assisté au discours de remerciement de la direction des Galeries Lafayette avant de se laisser transporter par le **spectacle équestre d'Alexis Gruss** mêlant numéros aériens, jongleries et prestations étonnantes.

Puis place à la **fête** dans les salons de réceptions où Curty's est entré en piste avec ses réalisations culinaires autour du thème du cirque. La fameuse pomme d'amour est devenue une sucette de tomate d'amour, les churros se sont parés de chorizo, poivrons et tomates séchées et les pommes de terre se sont transformées en gaufre. Barbes à papa, crêpes et autres gaufres traditionnelles étaient également de la partie pour symboliser le retour en enfance avant la pluie de pétales en argent qui a clos la représentation.

Sucettes 2.0

S'inspirant de la toile sur laquelle les internautes postent souvent des émoticones, le traiteur Curty's lance les Emoti'krocs. Ces sucettes en nougatines incarnent, de façon gourmande, cinq différentes humeurs (heureux, fatigué, étonné, coléreux, amoureux). Elles sont présentées sur un socle en Plexiglas à disposer exclusivement sur les buffets Curty's et à faire déguster par vos convives suivants leurs humeurs !

L'Hôtellerie Restauration
LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Sucettes aux humeurs croquantes

Heureux, fatigué, coléreux, étonné, amoureux... Cette nouvelle gamme de sucettes affiche la couleur. À chaque personnage imprimé sur du papier alimentaire et collé sur la sucette correspond une humeur, une couleur et un goût (l'Émotikroc Heureux est rose vif et parfumé aux pétales de roses, l'Émotikroc Fatigué orange est aux zestes d'orange et au gingembre confit...). À la nougatine et au chocolat blanc, ces sucettes ludiques s'inspirent des réseaux sociaux où les internautes expriment leur humeur du moment.

WWW.CURTYS.COM

ACTION CO

Häagen-Dazs Événementiel : "Une salle avec vue sur la plus belle avenue du monde"

Publié le 10/02/2016 par Véronique Méot

Dans le cadre de notre hors-série "Solutions motivation 2016", nous avons rencontré Marie Maignan, attachée commerciale d'Häagen-Dazs Événementiel.

Action Co : Quel est le concept d'Häagen-Dazs Événementiel ?

Marie Maignan : Häagen-Dazs met à la disposition des entreprises une salle de 180 m² au deuxième étage de sa boutique, sur les **Champs-Élysées**, la plus belle avenue du monde, dans un quartier d'affaires et de tourisme au prestige inégalé. La salle et son mobilier design sont **modulables**, afin de s'adapter à toutes les configurations. Et pour que l'expérience soit vraiment inoubliable, la salle dispose d'une large baie vitrée avec vue sur les Champs.

Quels services proposez-vous ?

Nous fournissons tous les **équipements techniques** nécessaires au bon déroulement d'un séminaire professionnel : vidéoprojecteur, écran, wi-fi, micro HF, etc. Les petits déjeuners et les pauses sont gérés en interne, à partir d'une carte Häagen-Dazs (verrines de crèmes glacées, pâtisseries maison). Un **chef pâtissier** officie également sur le site et prépare des macarons et des éclairs glacés, entre autres. Les prestations de cocktails sont externalisées auprès de grandes maisons, telles Autret Paris, Curty's, Duval Traiteur ou Kaspia Réceptions. Il est également possible d'organiser des **soirées dansantes**. La formule est très flexible, selon les besoins et le budget des clients.

Le marché de l'événementiel est très concurrentiel. Comment vous différenciez-vous ?

Nous tirons notre force de notre emplacement, situé au coeur du Triangle d'or et d'un vaste espace éclairé à la lumière naturelle, ce qui est assez rare dans Paris. Face aux restrictions budgétaires, les entreprises externalisent moins fréquemment leurs événements. Notre offre leur permet néanmoins de **se démarquer** avec un lieu coup de coeur et des prestations de grande qualité.

TRENDS

Curty's au pays des merveilles

Curty's, le traiteur événementiel,joue la carte de la création et réalise l'adaptation culinaire du conte de Lewis Carrol « Alice au pays des merveilles », en créant un univers fantasmagorique coloré, à mi-chemin entre le film de Disney et l'adaptation de Tim Burton. Nos préférés, parmi la douzaine de délices psychédéliques : les mini cheese-cake « Joyeux non-anniversaire », à déguster 364 jours par an, la sucette en spirale de foie gras et chocolat et l'Elixir d'Alice, une petite fiole de curaçao et une autre de citron. Que le voyage commence !

CURTY'S

LE TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

Contact presse
01 53 92 80 80
www.curtys.com - contact@curtys.com