



## Côté scène et côté coulisses : la convention Traiteurs de France

L'association Les Traiteurs de France s'est réunie les 7 et 8 novembre pour sa convention nationale annuelle. Événement classique ? Pas vraiment. Chaque année, l'organisation est confiée à un adhérent volontaire, dans sa ville. Pour l'édition 2009, c'est *Jardins & Saveurs* à Tarbes qui a mis les petits plats dans les grands. Comment fait-on pour recevoir ses confrères, par nature exigeants ? Un coin de la nappe est levé.

### Côté scène, un événement très attendu

Comme chaque année, la Convention nationale annuelle est un temps fort, l'occasion pour le premier réseau de « *traiteurs organisateurs de réceptions* » en France d'échanger, de débattre et d'élire ses représentants. Mais aussi de faire la fête. Très attendue par l'ensemble des 36 sociétés adhérentes, cet événement se déroule sur un week-end et un lundi matin, en novembre, période un peu plus calme avant le coup de feu des fêtes de fin d'année et du nouvel an.

Depuis la création du réseau en 1996, la tradition veut que chaque année l'un des traiteurs adhérents reçoive ses homologues dans sa ville. Il est chargé de l'accueil des participants, de l'organisation des visites et de la soirée de gala qui a lieu le dimanche soir. « *Nous leur allouons*

*une somme déterminée couvrant les frais courants, la location du lieu, les visites. S'il y a dépassement, c'est à la charge de l'organisateur, sachant que plusieurs de nos partenaires accompagnent l'événement (Champagne, vins...)* », indique Eric-Helen Louis, président des Traiteurs de France.

### Côté coulisses, on lance les préparatifs

Quelques mois avant le jour J, un membre du bureau se déplace pour faire les repérages avec le traiteur organisateur. Depuis leur désignation pour la convention 2009, Valérie Mouton et Patrick Serres, les patrons de *Jardin & Saveurs*, sont sur les dents. Le challenge est réel car cela ne fait que quatre ans que cette petite structure (19 salariés permanents) est membre du réseau. Si la partie logistique des transferts et des réunions est assurée par une responsable permanente de l'association, il leur faut prévoir les temps forts, les différents accueils et pauses entre réunions, les menus, le décor, les animations de la soirée de gala. Et lever le pied sur leurs propres réceptions la semaine précédant l'événement.

### Côté scène, la météo joue des tours

Comme lors des précédentes conventions, le premier après-midi est consacré aux ateliers de travail, pour 80 à 100 participants. Le samedi 7 novembre, les invités arrivent à Tarbes des quatre coins de France. Une idée



originale a été prévue : organiser les ateliers en haut du Pic du Midi avec un transfert en bus d'une quarantaine de minutes. « L'occasion de communiquer autour d'expressions du type « prendre de la hauteur », « viser le sommet », etc. », sourit Eric-Helen Louis. De quoi placer d'emblée la barre très haut. Mais pas de chance ce samedi, des trombes d'eau s'abattent sur la région !

### Côté coulisses, on enclenche le plan B

Au vu de la météo très dégradée, les responsables de l'association et *Jardin & Saveurs* décident d'activer le « plan B » : les ateliers ont lieu finalement dans l'hôtel où logent les participants. « Nous avons toujours une solution de remplacement, cela fait partie de notre métier », souligne Eric-Helen Louis. « Nous travaillons en conditions réelles », complète Valérie Mouton. Alors que la tempête fait rage dehors, les participants débattent sur les thèmes forts de l'association - service et qualité, formation, développement durable, créativité. Des intervenants extérieurs y participent (Palais des Congrès, l'ANAé, le Syndhorcat et un grand client, La Poste). « Le premier jour est toujours important pour créer l'ambiance du week-end », souligne Eric-Helen Louis. *Malgré les conditions extérieures, les ateliers ont été très constructifs. Et puis certains ont été soulagés de n'avoir pas le vertige au Pic du Midi !*

### Côté scène, un dimanche bien rempli

Après le dîner du samedi organisé par les partenaires de l'association, le dimanche est consacré à la tenue de l'assemblée générale : élection des membres du Conseil d'administration, renouvellement du mandat du président, questions diverses... La journée comprend aussi un cocktail-déjeuner à la CCI de Tarbes, autour de stands présentant les produits et services des vingt-six partenaires du réseau. *Jardin & Saveurs* commence déjà à faire sensation avec de multiples compositions dont un tonnelet de piquillos et risotto aux cèpes (chaud), un pad thaï de pétoncles et légumes, une verrine au topinambour et pigeon confit, ou, côté douceurs, une mini crème brûlée à la réglisse et un cannellé vanille pécan.

### Côté coulisses, la pression monte

La pression se fait plus forte au fil des heures. Derniers réglages, tout en participant à l'AG. « Le stress était là toute la journée avant le soir, j'ai peu mangé, raconte Valérie Mouton. Nous sommes habitués par notre métier à faire face à tous types de situations, aux changements de dernière minute, aux pannes d'équipements, tout en gardant le sourire.

*Quand on travaille pour ses confrères, c'est davantage une question de gestion du stress que de savoir-faire », confie-t-elle. Accueil, animation musicale, fleurs, cuisine, décor... il ne faut rien laisser au hasard.*

### Côté scène, festival pour les papilles et ambiance festive

La soirée de gala est le moment privilégié attendu par les participants. C'est là où s'exprime tout le savoir-faire du traiteur « organisateur ». Devant les 150 convives, pourtant fins connaisseurs, *Jardin & Saveurs* a multiplié les initiatives originales, autour d'ateliers étonnants mêlant gastronomie régionale et cuisine moléculaire. Les invités ont autant apprécié cette créativité culinaire que le décor, l'animation et l'état d'esprit de la soirée. *Jardin & Saveurs* a joué la carte festive du Sud-Ouest : accueil très chaleureux, bérets rouge et banda, décontraction de bon aloi... Le lundi après la conférence de presse suivie d'un dernier buffet-déjeuner, les participants se séparent avec émotion. Malgré le contexte économique plutôt morose, une météo ébouriffante, la convention s'est achevée sur un bilan très positif.

### Côté coulisses, un vrai savoir-faire

Travaillant en terrain connu, dans sa propre salle de réception, l'équipe de *Jardin & Saveurs* a réussi son pari. Avec le petit supplément d'âme qui marque les esprits. « *Quelque chose de magique a eu lieu ce soir-là*, reconnaît Eric-Helen Louis. *De l'avis de l'ensemble des participants, ce fut l'une des meilleures AG de l'association.* » Ce qui change par rapport aux réceptions organisées pour des clients ? « *Sans doute ce challenge supplémentaire de réussir devant ses pairs sans en mettre plein la vue, mais en jouant sur le partage et la fierté d'appartenance à un réseau.* ». Pour cette 13<sup>e</sup> édition, le chiffre 13 leur a visiblement porté chance.

## Quelques chiffres

Les Traiteurs de France représentent :

- 36 sociétés adhérentes
  - 160 M€ de CA cumulé
  - 1613 salariés permanents
  - 29 377 réceptions organisées en 2008/2009
  - 3 975 000 couverts servis
  - 51 306 m<sup>2</sup> de surface totale des locaux
  - 7,1 M€ HT d'investissement
- [www.tdfa.fr](http://www.tdfa.fr), [www.blog-traiteursdefrance.com](http://www.blog-traiteursdefrance.com)