Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 7 décembre 2020

Avignon : pour les fêtes, le traiteur Jean-Louis Mejean propose des menus à emporter

Alors que le spectre du Covid-19 est plus que jamais présent à l'approche des fêtes de Noël, c'est toute l'activité festive qui se trouve chamboulée. Une crise qui complique notamment l'activité des traiteurs, surtout à l'approche des fêtes de Noël. A Avignon, le traiteur Jean-Louis Mejean fait le choix de proposer des menus à emporter pour les festivités.

Cela fait maintenant plus de huit mois que la profession tourne au ralenti. L'annonce du premier confinement le 17 mars dernier ainsi que toutes les mesures gouvernementales ayant suivi auront donné des sueurs froides aux professionnels du secteur de l'évènementiel. Et ce n'est pas la levée du deuxième confinement 10 jours avant Noël qui va changer la donne. Avec une activité quasi à l'arrêt depuis la mi-mars, le traiteur Avignonnais Jean-Louis Mejean a fait le choix de la vente à emporter. « Afin de pallier les nombreuses annulations de réceptions pendant le premier confinement, j'ai pris la décision d'effectuer des livraisons de plats et desserts sur Avignon et alentours, explique Jean-Louis Mejean. Un système qui a plutôt bien fonctionné puisque je l'ai proposé aux particuliers mais aussi aux entreprises. Mais lors de ce deuxième confinement, les gens ont eu plus de libertés ce qui a compliqué les livraisons car ils n'étaient pas chez eux en permanence. D'où l'idée de réagir pour les fêtes de fin

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 7 décembre 2020

d'année avec plusieurs solutions. »

Des escarpins en chocolat pour Noël
Cassolette de Saint-Jacques, caille farcie au foie gras, ballottin de chapon… Jean-Louis Mejean propose un menu 'spécial fêtes' (consultable ci-dessous) entièrement fait maison incluant apéritif ainsi que la traditionnelle bûche pâtissière -il est lui-même fils de pâtissier et diplômé de l'école nationale de la pâtisserie- avec livraison à la clé chez soi ou sur son lieu de travail. Par ailleurs, pour la première fois, le chef a imaginé des escarpins sur socle entièrement réalisés en chocolat. « Je voulais proposer quelque chose de différent de ce que je fais habituellement, précise Jean-Louis Mejean. Depuis le début de la crise, je suis entre 70 et 80 % de perte de chiffre d'affaires. J'ai bien quelques devis concernant des baptêmes qui auront lieu en mai prochain mais avec l'incertitude générale on n'est sûr de rien. C'est pourquoi il est important de se réinventer si l'on veut sauver son entreprise et ne pas mettre la clé sous la porte. »

Menu spécial fêtes : apéritif + entrée + plat + dessert : 38 €.
Escarpins en chocolat : 1 escarpin 28 €, 2 escarpins 40 €.
Réservations : contact@jlmevents-traiteur.fr ou 06 51 01 47 14.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !