Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

DECRYPTAGE



« J'ai fondé mon entreprise 'Le mis en bouche' à Crillon-Le-Brave et c'est au pied du Mont-Ventoux que j'exerce en tant que traiteur », relate Gilles Bedos cuisinier depuis 20 ans. « Je suis issu de l'Ecole hôtelière d'Avignon où j'ai appris le métier de cuisinier et de service en salle et c'est grâce à cet enseignement très polyvalent que j'ai pu construire et développer mon entreprise. »

> « Un traiteur doit savoir tout faire de la conception de nouvelles formes culinaires en passant par l'organisation d'événements avec pour mot d'ordre : séduire ! »

« Notre spécificité ? Nous sommes très pointus sur la partie cocktail. Nous travaillons en frais, avec le plus possible de produits locaux. Nous présentons de 40 à 50 variétés d'amuse-bouches proposant ainsi de multiples saveurs et couleurs. Pourquoi avoir choisi cette spécialité ? Parce qu'en termes de plats, entre traiteurs, nous ne nous démarquons pas vraiment. Nous sommes sensiblement sur les mêmes spécialités. Alors, pour nous différencier, nous nous sommes penchés très sérieusement sur l'animation culinaire qui est de plus en plus recherchée. C'est ainsi que nous cuisinons devant le client. Chaque année nous essayons d'apporter une nouveauté comme de travailler avec la carboglace (glace carbonique Co2 sous forme solide) qui permet de présenter boissons ou mets dans un nuage de fumée, en fait, il s'agit de vapeur d'eau lourde. Nous avons ainsi créé un vrai show gourmand avec 'une effervescence de foie gras' qui est un mets phare. Cela donne une dimension très spectaculaire à ce que vous mettez dans votre verre ou assiette, puis dans votre bouche.

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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Lors de la présentation des vœux des institutions, nous avons même remis au goût du jour la tartiflette et la raclette ! Deux plats mythiques de l'hiver qui ont plus que séduit. A nous de nous creuser la tête, chaque année, pour surprendre et surtout séduire les convives. Le traiteur connaît un champ d'action assez large tout en veillant à adapter son travail aux demandes comme, par exemple, le repas des aînés où les mets proposés doivent à la fois séduire mais être aussi faciles à déguster. Bien sûr, nous organisons des événements depuis la recherche d'un lieu en passant par le thème culinaire et l'animation. Nous intervenons classiquement pour les mariages et les anniversaires, les lancements de produits, les colloques, séminaires, les salons et jour- nées portes ouvertes… Je me suis aperçu, il y a 15 ans, qu'il y avait un vrai créneau pour le réveillon du 1er de l'an c'est ainsi que j'organise des réveillons du nouvel an parfois dans plusieurs villes. Je conçois entièrement la soirée avec un menu unique raffiné, des animations festives, une décoration soignée et une musique qui allume le feu !

En ce moment ? Je me penche très sérieusement sur les funérailles car la famille, parfois démunie devant ce choc psychologique et tout ce que cela réclame, en termes de démarches administratives et d'organisation, a besoin d'un accompagnement rapide face à l'afflux de la famille et des amis. Nous sommes en capacité de faire rapidement des propositions en cohérence avec la demande, à la fois dans l'élégance et la qualité avec, pour but, la convivialité car se retrouver autour de mets permet de partager, d'alléger les au revoir d'un destin qui s'achève. »