Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 décembre 2025

Helen Traiteur : la continuité de l'excellence

Depuis plus de 60 ans, Helen Traiteur, traiteur gastronomique assure l'excellence culinaire des évènements de la Région PACA, sachant continuellement s'adapter aux changements du temps pour s'imposer comme une institution forte et une marque reconnue sur le plan national. Entreprise familiale, la structure est désormais pilotée par Arnaud Louis, petit-fils du fondateur d'Helen Traiteur qui a repris le flambeau de son père comme PDG en 2021 avec l'ambition de perpétuer la continuité d'excellence historique qui fait la renommée d'Helen tout en poursuivant le développement de la marque et en se fixant de nouveaux objectifs. Toujours tourné vers l'avenir.

250.000 repas servis en 2023, 90 collaborateurs permanents, 400 réceptions assurées pour des professionnels et des particuliers, plus de 13 millions d'euros de chiffre d'affaires, un site de 4.500 m2, des bureaux à Monaco et Saint-Tropez, un laboratoire culinaire dernier cri de 2.500 m2 et un nouveau lieu de logistique et de stockage de plus de 1.000 m2 à Châteauneuf-de-Gadagne. Ce sont les chiffres vertigineux que représentent aujourd'hui Helen Traiteur, traiteur gastronomique vauclusien, basé à Morières-lès-Avignon qui régale les papilles de la région depuis 1959.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 décembre 2025

Une histoire de famille et d'héritage

Tout commence en 1959 avec les grands parents d'Arnaud Louis, Helen et Maryse Louis. Le couple qui est propriétaire d'un restaurant sur le Vaucluse, lance un service de repas à domicile qui deviendra petit à petit une référence sur le plan régional. Helen, passionné de cuisine, de cirque et d'histoire, décide de mélanger ses atouts et ne se contente pas de proposer des repas gastronomiques à des évènements, il crée des soirées uniques dans des monuments prestigieux comme le Palais des Papes par exemple « tout a commencé quand mon grand-père s'est lié d'amitié avec Jean Cocteau, le cinéaste français. Lui et son équipe tournait en Provence et venait manger tous les jours au restaurant de mon grand-père, il lui a donc proposé d'apporter des plats de qualité sur le tournage. Il l'a fait sans location de matériel et sans un personnel conséquent, c'était une autre époque, selon moi il a inventé le métier de traiteur en Provence » conte le directeur actuel.

Accompagné de sa femme, le fondateur met toute son âme dans ce projet avec pour maitres mots, créativité, amour, passion, excellence et rigueur. Des valeurs auxquelles sont très attachés le nouveau PDG, Arnaud Louis qui voue une admiration sans faille à son grand-père « j'ai un tel respect pour lui. Mon grand-père était un visionnaire génial qui a osé réaliser des idées qu'il avait en tête alors qu'on lui disait que c'était impossible. Lui c'était la créativité, le dynamisme et l'enthousiasme qui sont nécessaire à ce métier, ma grand-mère c'était la rigueur, la gestion d'entreprise, les chiffres. L'un sans l'autre n'aurait pas pu fonctionner et c'est comme ça qu'Helen est devenue Helen Traiteur » déclare admiratif Arnaud Louis.

Helen Louis, fondateur de l'entreprise

« Apporter ma patte tout en perpétuant les valeurs de mon grand-père et de mon père »

Un peu plus de 20 ans plus tard et avec un succès déjà conséquent, le fils du couple fondateur, Eric-Helen Louis rejoint l'entreprise familiale en y emmenant des qualités de manager et des connaissances en marketing très importantes qui permettront à la structure de considérablement se développer « mon père est devenu directeur en 1993, il a développé Helen pour en faire le leader sur la région PACA et l'un des plus grands traiteurs de France. Les infrastructures, la formation de notre personnel et le nombre d'évènements couverts ont explosé sous sa coupe, il s'est révélé être un incroyable dirigeant d'entreprise qui a su surmonter toutes les difficultés qu'une structure comme la nôtre peut connaitre » ajoute Arnaud Louis.

Biberonné dès le plus jeune âge aux valeurs de l'entreprise familiale, Arnaud Louis en connait tous les moindres recoins, toutes les ficelles et surtout toutes les pratiques et ce à tous les postes. Celui qui dirige aujourd'hui une entreprise qui réalise un chiffre d'affaires de 13 millions d'euros a commencé son activité chez Helen Traiteur dès l'âge de 14 ans en déchargeant des camions pour gagner son argent de poche auprès de son père et y gagner aussi ses premiers galons de future locomotive de la boite « c'est simple, je pense avoir tout fait dans cette entreprise, le déchargement des camions, la plonge, j'ai été en cuisine pendant plusieurs années à apprendre avec les chefs puis après mes études je suis revenu comme assistant chef de projet dans la région Bouches du Rhône et Occitanie, puis j'ai récupéré le Vaucluse

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 décembre 2025

avant de devenir responsable commercial de la Cote d'Azur et ensuite je suis revenu ici comme chef de projet puis j'ai passé des tests auprès d'un cabinet de recrutement qui m'a jugé apte à reprendre la direction après mon père » explique Arnaud Louis.

L'adage du petit fils reste le même que ses aïeuls : seul l'excellence et la qualité prime. Pour cela, le nouveau PDG a entreprise de nombreux changements qui lui sont apparus comme nécessaires, le tout en investissant massivement. L'objectif reste significativement le même : développer l'entreprise et sa marque sans perdre de terrain, innover pour rester premier sans dénaturer les principes de bases insufflés par ses parents « si on regarde bien, mon grand-père et ensuite mon père ont tous les deux apporté des choses différentes issus de leurs parcours et de leurs connaissances. Pour autant ce qu'ils ont donné a eu une seule et même finalité : l'agrandissement et la réussite de notre entreprise. Cela me confère donc un héritage et de lourdes responsabilités que je dois assumer et ce que je veux c'est continuer à imposer ma patte qui m'est propre tout en perpétuant les valeurs familiales qui ont fait nos premiers succès » ajoute Arnaud Louis.

Arnaud Louis, désormais PDG de l'entreprise familiale aux cotés de son père, Eric-Helen Louis, PDG avant lui.

La recette Arnaud Louis

Si les gages de qualité et d'excellence ont été introduit puis développés par sa famille, Arnaud Louis veut pousser ses éléments jusqu'à son paroxysme. Selon lui, pour être le meilleur, il faut s'entourer des meilleurs et constamment se remettre en question. Une politique sur laquelle le nouveau dirigeant ne transige pas. Depuis son arrivée dans le siège de patron, le PDG d'Helen a opéré de nombreux changements et mis à disposition de ses équipes les moyens nécessaires pour atteindre les objectifs visés « mon premier objectif était de moderniser toute la structure de l'entreprise sans en toucher les valeurs fondamentales. Je voulais faire rentrer les nouvelles technologies et la partie la plus importante concernait la numérisation via l'outil informatique. De la cuisine aux opérations en passant par l'administratif, la décoration florale, tout le monde a les mêmes données sur chaque évènement donc la composition des menus, le matériel nécessaire, l'effectif retenu sur la prestation, je voulais que tout le monde parle d'une même voix et ça c'est une première réussite » explique-t-il.

Ces premiers changements, le nouvel homme fort d'Helen Traiteur les a opérés dès début 2022 alors que l'ensemble des traiteurs et des acteurs de l'évènementiel culinaire, dont Helen, souffraient énormément de la crise du Covid sur le plan économique. C'est donc au moment où les pertes sur le chiffre d'affaires étaient le plus considérables qu'Arnaud Louis a décidé de réinvestir dans la structure pour en améliorer le fonctionnement. Un choix fort et important qui se chiffre à 200.000 euros sur les deux premières années « la remise en question a toujours fait partie de notre politique de réussite. La crise du covid a considérablement changé les choses, on a perdu la moitié de nos effectifs qui se sont dirigés sur d'autres secteurs, le nombre d'évènements baissaient, ma conclusion a été qu'il fallait mieux nous organiser et ajouter une valeur structurelle à l'entreprise » explique le directeur.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 décembre 2025

Le recrutement et la formation comme piliers

Chez Helen Traiteur, c'est d'abord les recettes et le haut niveau que l'on retrouve dans l'assiette qui a fait de la structure une référence sur le plan régional voir national. Des recettes travaillées, des produits de qualité et une préparation digne des meilleurs restaurants gastronomiques. Si les menus historiques ont fait leurs preuves pendant de nombreuses années, le nouveau PDG n'a encore une fois pas voulu se reposer sur ses lauriers et a entrepris de nombreuses actions sur ce volet « l'idée c'était de prendre une majorité des recettes, de les remoderniser ou d'en créer des nouvelles. Donc on a sorti plus de 150 nouvelles recettes et on en a modernisé en tout 300 que l'on avait déjà au sein de la maison et on ne parle pas uniquement de l'assiette puisqu'on fait également les brunchs, les cocktails dinatoires et déjeunatoires, il fallait réaligner notre carte » développe Arnaud Louis « si on voulait pouvoir assurer 400 réceptions haut de gamme à l'année et continuer à surprendre notre clientèle, ces changements étaient primordiaux ».

Pour concrétiser cette mutation, le nouveau directeur a pu compter sur le savoir-faire des meilleurs artisans culinaires qui comme le veut la tradition au sein de l'entreprise ont été formés au sein des murs de la structure. La formation des équipes est l'un des piliers de la politique d'Helen Traiteur et avec ce changement majeur, Arnaud Louis en a profité pour renforcer cet aspect « dans un domaine d'excellence comme le nôtre, il faut s'entourer des meilleurs. Et pour y parvenir, vous avez deux options, soit vous prenez un chef extérieur connu, soit vous formez vos équipes par les meilleurs et c'est ce que j'ai choisi. Pour moi c'est essentiel car c'est comme cela que nous pouvons assurer des prestations haut de gamme dans toute la région du 1er janvier au 31 décembre » argumente Arnaud Louis.

« le recrutement est le défi principal du secteur »

C'est comme cela que chaque équipe d'Helen Traiteur s'est vu former par un grand nom dans son domaine. Les pâtissiers de l'entreprise ont eu le privilège de recevoir l'enseignement de Gabriel Le Quang, figure identifiée du monde de la pâtisserie et meilleur ouvrier de France en 2023. Souhaitant que ses équipes puissent s'adapter à tous les types de clientèles, Arnaud Louis a confié le soin à Florent Pietravalle, chef 1 étoile verte à l'hôtel de la Mirande d'enseigner les meilleures recettes végétariennes. Une nouvelle preuve de l'exigence et de l'excellence requise au sein de l'entreprise vauclusienne « on a aussi nos maitres d'hôtel qui ont été formés par Kévin Chambenoit qui est un des meilleurs ouvriers de France et qui a travaillé dans les plus beaux établissements du monde, que ce soit le Georges V à Paris ou le Shangri-La de Singapour, ça en dit long sur notre exigence, on veut exceller partout » ajoute Arnaud Louis avant d'annoncer une nouveauté « en fin d'année, on aura une formation avec Frédéric Dupré sur le service décoration florale qui a été meilleur ouvrier de France en 2015 ».

Si Arnaud Louis met un point d'honneur à ce que ses équipes soient préparés le plus tôt possible c'est aussi parce que selon lui « le recrutement est devenu le principal défi de notre secteur ». Helen Traiteur est synonyme d'excellence et pour le rester, le directeur général doit assurer un service à la hauteur de sa réputation sur chaque date, ce qui complique l'intégration de prestataires externes comme les agences d'intérim « par rapport à nos concurrents, on fait quand même moins appel à des extras ou des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 décembre 2025

vacataires. On en prend mais en nombre limité et ils sont encadrés sur les évènements par nos collaborateurs qui sont formés tout au long de l'année, on doit garder un niveau qualitatif haut de gamme et c'est pour cela qu'on a recruté à la sortie du covid 25 maitres d'hôtel confirmés qui insufflent notre exigence aux équipes en prestation. C'est toujours un tiers de notre équipe qui accompagne deux tiers d'extra, je privilégie également la présence de nos équipes en cuisine car c'est eux qui produisent la semaine les menus servis donc on a calculé que ça faisait gagner 20% de temps de travail et d'organisation le jour de la prestation » souligne Arnaud Louis. Pour autant, le recrutement des jeunes n'est pas en reste et l'entreprise souhaite accélérer cette composante dans les années à venir « nous allons déjà beaucoup sur le terrain, expliciter notre démarche aux étudiants, les convaincre en leur proposant de travailler avec les plus grands chefs, dans des endroits merveilleux et surtout leur proposer une vraie trajectoire de carrière avec des échelons à gravir et des perspectives d'évolutions. On fidélise également avec des CDI et une grille de salaire proportionnelle à la qualité du travail ».

2026 en perspective d'avenir

Le petit-fils du fondateur d'Helen Traiteur, aujourd'hui PDG de la firme familiale a un rêve ou plutôt un objectif qu'il s'est fixé en ligne de mire : atteindre 15 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2026 et parvenir à une croissance organique. Pour concrétiser et matérialiser ce défi, le directeur n'a pas hésité à investir une nouvelle fois. Un nouveau laboratoire culinaire, flambant neuf de 2500m2, segmenté par équipe. Un espace pour les entrées, un espace pour les plats chauds, un espace pour les desserts et les meilleures chambres froides dans lesquelles on retrouve des produits frais, à 90% français ou régionaux et surtout un fonctionnement respectueux de la démarche RSE volontariste « on s'est rendu compte que de plus en plus de clients étaient exigeants sur la partie RSE et en particulier les entreprises donc on est intransigeant sur notre fonctionnement interne sur ce sujet. On propose des menus zéro déchet et très bas carbone, on travaille avec des ONG, on est vraiment dans une mouvance du beau produit, bien exécuté mais respectueux des mesures en vigueur » insiste Arnaud Louis.

Déjà très actif sur la côte d'azur avec un bureau sur Monaco et un autre près de Saint-Tropez, Helen Traiteur qui compte de nombreux clients institutionnels sur cette zone comme l'OGC Nice par exemple, continuera d'étendre son influence sur cette partie de la région mais aussi sur le Vaucluse « on doit être partout, on va même jusqu'à Lyon, on veut être le leader sur toute la partie sud du territoire national, c'est notre ambition. On tourne en moyenne à 15 évènements par week-ends en haute saison, on veut augmenter le rythme au fur et à mesure. Les prochains objectifs sont également autour de la gestion des flux du code barre, du retour du RFID (système de vaisselle connecté) et du développement de notre stratégie de communication. On a le lancement de notre entrepôt logistique en 2025 qui va nous permettre de proposer de la location de couverts, assiettes etc pour les particuliers, je ne m'interdis rien pour cette entreprise ». Ne rien s'interdire et constamment se remettre en question et si ce n'était pas là le secret éternel d'Helen Traiteur ?

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 4 décembre 2025

(Vidéo) Fête des mères, et si on se mettait les pieds sous la table ?

Helen traiteur propose un menu Fête des mères pour le week-end du 29 et du 30 mai. Au menu ? Un moment unique composé de 4 pièces cocktails : 'Ecrin de tomate et pointe d'asperge au pesto génois' ; 'Aïoli végan' ; 'Saumon mariné à la betterave et pétale d'oignon rouge en pickles' et 'Maki de Saint-Jacques aux légumes d'été'.

L'entrée ? Ce sera un Gravlax de truite d'Ardèche & d'huile de mandarine. Un Filet de maigre de méditerranée rôti sur peau 'contisé' au citron de Menton servi avec une fleur de courgette au naturel et olivade de légumes.

Quant au dessert ? On meurt d'envie de goûter cette Dacquoise aux amandes, mousse de thé aux fruits rouges, cœur cassis. La note gustative ? Des Feuilles de thé noir aux fruits rouges. Un dessert imaginé par Frédéric Hawecker, Meilleur Ouvrier de France.

Et pour commander ? C'est ici ! Le menu pour une personne est à 45€. On peut se faire livrer ou retirer son repas : 884, avenue du Général Leclerc à Morières-lès-Avignon. Plus d'infos ? helenalamaison@helen.fr 04 90 33 31 73. Les commandes sont à retirer de 10h à 12h samedi et dimanche.
M.H.

https://youtu.be/2L5KuPsC9PM

Morières-Lès-Avignon : des menus de Noël à emporter avec Helen Traiteur

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 décembre 2025

A l'approche des fêtes de fin d'année, l'entreprise familiale spécialisée dans l'organisation de réceptions depuis 1959, propose des menus de Noël à récupérer sur place.

Et si vous passiez à table sans passer par la cuisine ? C'est ce que propose Helen Traiteur avec un menu de Noël en mode 'click and collect' avec, au choix, 2 entrées, 2 plats, 2 desserts et quelques surprises à découvrir. Il est également possible de commander des plateaux cocktail, du vin, du champagne, du foie gras ainsi que du saumon gravelax maison. Toutes les explications de la recette sont fournies, il n'y a qu'à s'occuper de la réchauffe et du dressage des assiettes. A noter que tous les produits vendus peuvent être consommés sous 48 heures.

Commande en ligne sur www.helenalamaison.fr jusqu'au 20 décembre. À récupérer chez Helen Traiteur le 24 décembre de 9h à 18h dans les locaux d'Helen Traiteur au 884, route de Châteaublanc à Morières les Avignon. Pour toute question : 04 90 33 31 73 ou 06 03 80 87 56.

Menu de Noël

Entrées :
Foie gras maison au vin doux de Beaumes-de-Venise, briochette à la fleur de sel de Camargue, chutney de potiron.
ou
Carpaccio de coquille Saint-Jacques au vinaigre de kalamansi, brunoise rafraîchies, condiment à la mangue.

Plats :
Filet de veau cuisiné lentement, jus crémeux à la truffe, potimarron rôti, girolles en fricassée, billes potagères, marrons étuvés aux échalotes grises.
ou

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 décembre 2025

Blanquette de goujon de Saint-Pierre, sauce au champagne, potimarron rôti, girolles en fricassée, billes potagères, marrons étuvés aux échalotes grises.

Desserts :
Bûche au praliné et citron de Menton, coulis d'orange et amandes grillées.
ou
Cabosse de chocolat au grué de cacao, quelques amarenas, sauce chocolat chaud.

Morières : Helen Traiteur lance une marque dédiée aux particuliers

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 décembre 2025

Suite à la crise du coronavirus, l'entreprise familiale spécialisée dans l'organisation de réceptions depuis 1959 lance 'Helen à la Maison', une marque permettant aux particuliers d'organiser chez eux des réceptions.

Sur un site internet dédié, chacun a la possibilité de composer son panier selon ses besoins parmi des coffrets cocktails avec pièces salées ou sucrées, des coffrets thématiques par produit (charcuterie, fromages, viandes, poisson, végétarien), des formules clé en main pour le grill, le barbecue ou le pique-nique, des grands plats de partage ou encore des menus festifs avec entrée, plat et dessert.

Pour accompagner sa nouvelle marque, Helen Traiteur a noué un partenariat avec des vignerons et cavistes locaux (à Avignon, Villeneuve-lès-Avignon, Robion, Saint-Etienne du Grès) qui deviennent ainsi des points-relais pour faciliter la récupération des produits et l'occasion pour eux également de mettre en avant leurs produits.

Tous les produits de la marque sont livrés avec des emballages bois, carton ou sacs isothermes fabriqués

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 décembre 2025

en France et sont accompagnés de petites fiches avec les conseils du Chef pour réchauffer les plats et réaliser leur dressage dans les règles de l'art.

Les commandes s'effectuent en ligne sur le site www.helenalamaison.fr chaque semaine jusqu'au mercredi 14h et sont à récupérer le vendredi après-midi et le samedi matin, dans les différents points-relais.

Helen traiteur ne veut pas céder à la psychose

Evoquant la conjoncture actuelle liée au coronavirus 'Covid-19', la société de Morières-lès-Avignon Helen traiteur appelle à n'annuler que les événements qui sont justifiés et souhaite envisager les conditions de la reprise. « Aujourd'hui, notre entreprise est en danger, nos collaborateurs connaissent une activité réduite, nos fournisseurs et nos clients s'interrogent, constate Eric-Helen Louis, dirigeant de Helen traiteur. Les annulations dues au virus ont une conséquence directe sur notre chiffre d'affaires. »

« Ces annulations concernent des prestations que nous avions anticipées et organisées, confirme Alain Marcotullio, président de l'association 'Les Traiteurs de France', réseau national de 37 traiteurs organisateurs de réceptions indépendants haut de gamme, créée en 1996. Le personnel était en place en cuisine pour produire, les achats ont été effectués pour la plupart et le niveau de chiffre d'affaires prévisionnel nous permettait d'assurer toutes nos charges. Mais ces annulations ne sont pas prises en compte par nos compagnies d'assurance. Les mesures prises par le gouvernement sont importantes mais pas suffisantes et il faut prévoir l'avenir ».

Tout en intégrant les risques de contamination ainsi que les conséquences sociales d'un trop grand nombre de reports, l'entreprise Helen Traiteur créée en 1959 et membre fondateur des Traiteurs de France, propose donc 2 pistes de réflexion. La première, travailler en concertation avec les autorités pour garantir la bonne tenue des nombreux événements qui n'entrent pas dans le cadre de la prévention. L'objectif étant de ne pas sur-pénalisés les événements, et il faut maintenir ce qui peut l'être, tout en respectant les consignes de prévention. La deuxième, collaborer avec les clients pour mettre un place un plan de reconstruction des événements reportés même si les dates ne peuvent être encore

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 4 décembre 2025

précisées.