Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Brunet frères : 60 ans au service du client



La société Brunet frères propose des prestations de traiteur pour des mariages ou d'autres événements. Son siège se situe à Monteux. L'entreprise a fêté ses 60 ans en 2025.

L'histoire commence en 1965 rue Vigne à Carpentras. Jean-Pierre et Max Brunet sont deux frères et ouvrent leur boucherie-charcuterie. » À cette époque, il y avait cinq boucheries dans cette rue. Le commerce dans cette ville était florissant à l'époque » explique Jean-Pierre Brunet. Le commerce grandit et propose des plats cuisinés en traiteur dans les années 80. » Mes cousins, Marc et Laurent, sont alors rentrés dans la boucherie » explique Christian Brunet, dirigeant actuel. » Pour ma part, après un cursus de formation en cuisine, j'ai travaillé pour Christian Étienne et le restaurant le Clos de la Violette à Aix-en-Provence notamment « .

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

« Monteux nous a accueillis les bras ouverts. »

Christian Brunet

Ouverture à Monteux

L'activité traiteur de l'entreprise a commencé à se développer dans la boucherie en centre-ville à Carpentras. » Nous commencions à être à l'étroit. Nous avions pour objectif de moderniser notre activité, avec de nouvelles normes d'hygiènes qui sont arrivées. Une opportunité s'est présentée sur la zone des Escampades à Monteux en 2001. Monteux nous a accueillis les bras ouverts » explique Christian Brunet qui intégré l'entreprise dans les années 90.



Christian Brunet, dirigeant de l'entreprise.

Création de Brunet traiteur

L'entreprise se dissocie en 2001, entre la boucherie reprises par les fils de Max et des activités traiteur gérées par ceux de Jean-Pierre. L'investissement à Monteux d'un million d'euros comprenant le laboratoire et un restaurant sur une surface totale de 800 m².

L'info : Christian Brunet obtenu un prix en 2025 à l'occasion du premier Trophée national des traiteurs à Nantes, dans la catégorie Transmission du savoir-faire. » J'ai obtenu ce prix avec grande fierté en

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

essayant de transmettre ma passion et mes compétences à une équipe de jeunes traiteurs à l'occasion ce concours « .

Une année 2025 compliquée

» Nous avons depuis toujours la confiance de nos clients, avec une image impeccable de notre cuisine et de notre service. Néanmoins, la concurrence est plus forte que par le passé. Les coûts de matières premières, de frais de personnels, d'énergie ont énormément progressé depuis cinq ans. Ceci a eu un fort impact sur notre rentabilité qui a baissé. Mon objectif n'est pas forcément d'augmenter le chiffre d'affaires mais de rester sur le même travail qualitatif qu'aujourd'hui. Il y a également la problématique du personnel difficile à trouver, que ce soit en cuisine ou en service. Le point positif est que notre métier n'est pas délocalisable. Comme d'autres métiers de l'artisanat, il n'est pas concerné par l'intelligence artificielle » explique Christian Brunet.



L'accueil du site de l'entreprise a été refait en 2025.

Un projet de RSE

L'entreprise a toujours travaillé dans une démarche qualitative. Dans ce sens, elle a pour projet d'obtenir

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

le label RSE. » Nous avons commencé pour cela un gros travail autour du traitement des déchets et des cartons. Nous avons également un sourcing pointu auprès de nos fournisseurs locaux. Nous sommes désormais équipés de panneaux photovoltaïques et de lumières LED. À la fin des cérémonies, pour éviter le gaspillage alimentaire, nous effectuons des dons des produits sortis du froid à la Banque alimentaire. Nous effectuons également un travail autour de la santé au travail. J'ai par exemple fait l'acquisition d'un transpalette électrique en 2024.

O.M.



Brunet en chiffres
Chiffre d'affaires : 1,8 millions d'euros en 2025, idem à celui de 2024
Répartition du chiffre d'affaires : 70 % mariages, 20 % événements professionnels et 10 % pour le restaurant se situant sur le site.
Salariés : 20 équivalents temps plein sur l'année.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Investissements en 2024 : accueil du public pour un budget de 60 000 €, ombrière pour le stockage des camions, deux nouvelles chambres froides (une positive et négative) pour un budget de 120 000 €

Disciple d'Ecoffier
« J'ai été parrainé en 1998 dans la catégorie Echarpe rouges et cela été une grande fierté pour moi « . Lancé par Auguste Escoffier, ce mouvement a eu pour objectif la transmission du savoir-faire de la cuisine française dans le monde entier, grâce un guide des bonnes pratiques. Il existe d'autres couleurs d'Echarpes, avec la violette pour la reconnaissance des services ou encore l'orange pour les jeunes talents.

Brunet Frères : une saga familiale d'artisans traiteurs qui fêtent leurs 60 ans de succès

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Au départ de Brunet Frères, il y avait deux frères, Jean-Pierre et Max, qui étaient bouchers à Carpentras, Rue Porte de Mazan. « A l'époque, en 1965, le 8 mars, raconte Christian — qui a pris la suite des fondateurs comme chef cuisinier avec son frère Alex qui s'occupe de la gestion et du commercial sur la Zone des Escampades à Monteux — il y avait une demi-douzaine de bouchers-charcutiers dans la capitale du Comtat. Et la 1ère cliente qui était rentrée dans leur commerce n'avait pas de monnaie, ils ont dû aller la chercher chez la boulangère d'à côté. Puis sont arrivés les zones commerciales et les supermarchés qui ont modifié notre environnement et tué à petit feu le petit commerce de proximité, comme les boucheries-charcuteries. Du coup, mon père et mon oncle ont décidé de tirer leur épingle du jeu, d'ajouter une corde à leur arc de bouchers-charcutiers en devenant aussi traiteurs car les clients leur demandaient de plus en plus de plats cuisinés à emporter et ils se sont installés Rue Vigne, toujours à Carpentras. »

Christian Brunet a fait ses études à l'école hôtelière de Cavaillon avec comme chefs de cuisine Christian Etienne puis Alain Nicolet. « J'ai été embarqué, grâce aux Croisières Paquet, sur le paquebot 'Mermoz' où j'ai vogué vers le Spielberg, le long des fjords de Norvège, en Méditerranée. Ça a été très formateur, ces centaines de croisiéristes à table matin, midi et soir pour parfaire mes connaissances. Ensuite, j'ai posé mes valises en Vaucluse, à l'Hostellerie de Crillon-le-Brave, au Four à Chaux au-dessus de Caromb,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

sur le Ventoux », raconte-t-il.



Christian Brunet, l'un des deux frères traiteurs qui ont pris la suite et se sont agrandis aux Escapades à Monteux. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Depuis 28 ans, il a pris la suite en cuisine. « Elle a beaucoup évolué, elle est plus diététique, plus naturelle. L'important pour mon frère et moi c'est que le client soit content. Notre ADN, c'est de discuter avec lui, comprendre ses goûts, ses attentes, aller dans son sens. » Ensemble, ils se sont agrandis et ont alors investi la Zone des Escampades à Monteux. Chez Brunet Frères, tout est possible, toutes les formules, : brunch, pique-nique, plateau-repas, apéro, cocktail dînatoires, tapas, repas de gala, pour séminaires, congrès ou mariages. Avec en priorité des produits du terroir d'ici ou d'ailleurs : arômates, truffes de Carpentras et de Richerenches, fruits et légumes, huile d'olive, agneau des Alpilles, fromages de chèvre ou de brebis, vins du Ventoux et des Côtes-du-Rhône. Parmi leurs propositions : entrecôte confite de boeuf au vin rouge, burger savoyard au reblochon, tartare canadien au cheddar avec vinaigrette au sirop d'érable, magret de canard au miel, chapon aux cardons pour les fêtes de fin d'année. Un travail d'artisans qui donnent des saveurs aux plats qu'ils mitonnent et du goût à leur cuisine.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Le traiteur possède également un restaurant sur place. ©Brunet Frères

« Nous nous réinventons constamment, mon frère et moi, avec notre équipe, pour offrir le plus large choix possible à nos clients et répondre à tous leurs souhaits. » Leur plus grand banquet ? « 2 500 personnes pour les Balades Gourmandes'à travers les vignes de Rasteau et de Plan de Dieu en été, où nous proposons l'apéro dans un premier vignoble, le plat quelques kilomètres plus loin dans un autre domaine, le fromage ailleurs et le dessert dans un dernier caveau. Deux à trois heures de marche en plein soleil, sur des chemins caillouteux, ça donne soif et ça creuse ! Nous avons aussi un millier de convives lors de la Fête du Vin de Vacqueyras, au coeur du village où on mange sur des tonneaux ou des ballots de paille, en juillet. Notre prochain évènement, ce sera Découvertes en Vallée du Rhône à Avignon avec Inter Rhône en avril avec des centaines de journalistes du monde entier. Nous travaillons souvent avec des chefs qui sont devenus des amis comme Glen Viel ou Edouard Loubet. Nous avons aussi participé au Dîner dans le Noir au Palais des Papes pour la Fondation Frédéric Gaillanne qui éduque des chiens-guides d'enfants mal voyants. Et là, on peut compter sur la générosité de Xavier Mathieu, Mathieu Desmarest, Florent Pietravalle et Pascal Augier, tous ces chefs étoilés pour mettre la main à la pâte. »

Christian Brunet fait partie des Disciples d'Escoffier, il est aussi vice-président national de la branche 'Boucherie – Traiteur – Evènementiel' à l'UMIH (Union des Métiers de l'Industrie Hôtelière). Il cultive l'amitié, aime les bons moment entre copains et il n'est pas peu fier d'avoir reçu la médaille du 'Mérite Agricole' qu'il a dédiée à ses parents, à qui il doit tout : l'amour du travail bien fait, le respect du produit et surtout la parole donnée aux clients.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026





Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



©Brunet Frères

Contact : Brunet Frères – Les Escampades – 84170 Monteux
04 90 66 33 90 / info@brunet-traiteur.com

Helen Traiteur : la continuité de l’excellence

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



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.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



Helen Louis, fondateur de l’entreprise

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

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 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

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 19 novembre 2026



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

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 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 ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

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 ?

Coup de gueule de l'Umih 84, De l'importance du traiteur pour les temps de convivialité

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



L'Umih 84 est vent debout pour défendre la branche traiteur. En effet, les collectivités territoriales et les entreprises vauclusiennes 'oublieraient' de faire intervenir les traiteurs lors de leurs cocktails, privilégiant des prestataires 'à la marge' des critères de savoir-faire, des normes sanitaires et de sécurité pourtant imposées aux professionnels spécialisés.

Par cette matinée pluvieuse et grise Patrice Mounier, président de l'Umih 84 (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie de Vaucluse), nous recevait, entouré, à gauche par Richard Hémin, patron restaurateur du Grand Café Barretta à Avignon et président de la branche restauration de l'Umih84, et, à droite par Christian Brunet président de la branche traiteur, administrateur à l'Umih84, vice-président national de l'interprofessionnelle et à la tête de l'entreprise Montilienne Traiteurs Brunet frères.

Mission ?
Stopper la dérive qui consiste à faire appel à des entreprises de bouche voisine qui ne répondraient pas aux normes réglementaires du code APE 5621Z, le seul à certifier de l'activité de traiteur. Autre point

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

d'achoppement ? La concurrence déloyale d'être comparé en termes de prestation et de prix, à des non-traiteurs de type restaurateurs ou food-trucks.

Umih 84 Branche traiteur depuis 2009

«D'ailleurs, pour la petite histoire, l'Umih 84 a été la 1ère interprofessionnelle départementale à créer, en 2009, la marque traiteur, sous l'impulsion du président Frank Gomez, pour souligner l'importance de représenter l'activité », souligne Patrice Mounier. «Initiative soutenue, 10 ans après, au niveau national, par Thierry Marx,» rappelle Christian Brunet.

La lettre aux maires

«On en a marre, interpelle Patrice Mounier parce que ça fait plusieurs années que nous nous rendons compte que des services des collectivités territoriales, les entreprises et les associations font appel, pour leurs temps de convivialité, à d'autres entreprises que celles des traiteurs. Alors on a décidé d'envoyer une lettre à tous les maires. dans celle-ci ? Le rappel de code APE 5621Z des entreprises traiteurs, les seules qualifiées pour répondre à ce type de prestations , des points de règlementation, des recommandations dans le cadre des attributions de marchés publics pour les futures prestations…»

Des dérives de plus en plus fréquentes

«Il s'agit de dérives de plus en plus fréquentes détaille Patrice Mounier, où, la personne en charge de recruter un prestataire de service pour une réception, ne vérifie pas la qualification de l'entreprise. Les règles ne sont plus du tout respectées comme, par exemple, l'obligation de posséder une immatriculation et déclaration d'activité, l'agrément sanitaire, la sécurité alimentaire et hygiène, la conformité des locaux, la traçabilité des produits, l'assurance professionnelle, la formation professionnelle, le fait maison…»

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



L'Impact de la période Covid

«Il y a eu cet essor du plat à emporter lors du Covid,» souligne Patrice Mounier, qui aurait, finalement contribué au mélange des genres. Un exemple ? «Un restaurateur lambda, du Vaucluse, a été choisi par une collectivité pour la réalisation prochaine d'un buffet destiné à recevoir 2 000 convives alors qu'il n'a pas les capacités en locaux, en personnels, en formation et en savoir-faire pour répondre à une telle demande qui réclame la transformation de presque 2 tonnes de marchandises,» s'inquiète Christian Brunet.

La restauration événementielle

«La restauration événementielle est très spécifique avec ses refroidissements rapides, sa sécurité alimentaire, des personnels qualifiés… Reprend le restaurateur de l'événementiel. Tout cela fait que le positionnement du prix du traiteur est en totale dichotomie avec celui du restaurateur… Coût des camions, structure de tente, process de production… Ces dérives sont de plus en plus nombreuses alors que l'économie est en berne et que nous souffrons de faire face à des prix divisés par deux, lorsqu'en

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

face, la personne n'est pas un professionnel et ne doit pas répondre au même cahier des charges règlementaire que nous, » se désole Christian Brunet.

Les locations saisonnières
«C'est un peu comme les locations de meublés, rappelle Christian Mounier. Tant qu'il n'y aura pas un drame, nous n'arriverons pas à nous faire entendre. Car ces locations ne rentrent pas dans le giron de la règlementation sécurité-incendie. Alors il est facile de dire que ces locations saisonnières sont moins chères que l'hôtel parce qu'elles n'ont pas, comme les hôtels, à se conformer aux mêmes règlementations.»

L'Umih 84 accueille environ 550 membres dont plus de 200 restaurateurs, 150 hôteliers, 10 traiteurs.



Le chef orangeois Guillaume Redon participe

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

à la Coupe de France de burger



Guillaume Redon est le fondateur de Braz & Bro's, traiteur spécialisé dans la cuisson des aliments à la flamme et au braséro, situé à Orange. Le mercredi 13 mars, il participera à la Coupe de France de burger, organisé à Paris, et tentera de remporter la finale régionale pour représenter le Sud-Est lors de la finale nationale, qui aura lieu le même jour.

25 professionnels s'affronteront lors de la 9e édition de la Coupe de France du Burger, organisée par Socopa au Salon Sandwich & Snack Show à Paris le mercredi 13 mars. Chaque équipe régionale (Ile-de-France, Nord-Est, Nord-Ouest, Sud-Est, Ouest) est composé de cinq candidats qui devront s'affronter pour pouvoir accéder à la finale nationale qui aura lieu le même jour.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Le Vauclusien Guillaume Redon devra donc se démarquer lors du concours, comme l'ont fait ses prédécesseurs Lionel Ravel, chef à Bédoin, qui a terminé en troisième position de la finale régionale en 2023, et Christophe Boyer, chef à Violès, qui a remporté le concours en 2022. S'il réussit à atteindre la première place en finale régionale, l'Orangeois devra affronter quatre autres professionnels lors de la finale nationale.

Cette année, le thème est 'Beef Spirit'. Le bœuf est donc à l'honneur ! Guillaume Redon va tout faire pour conquérir le jury, composé de plus de 20 experts et présidé par la cheffe Laëtitia Visse, avec son burger 'Super Smash Beef'. « J'ai voulu représenter le bœuf sous toutes ses formes, y compris dans la sauce qui est une béarnaise montée à la moelle de bœuf, explique-t-il. Pour le pain brioché, snacké à la liqueur de cèpes, j'ai remplacé le beurre par la graisse de bœuf. J'ai choisi une viande hachée de race Salers que j'ai smashée en 2 steaks distincts jusqu'à l'obtention d'une jutosité à l'intérieur et d'une forte caramélisation à l'extérieur. Le fromage d'Abondance coule sur la viande et apporte le réconfort. La saucisse de bœuf affinée renforce le goût prononcé et un peu atypique d'un burger au goût unique qui rappelle les prés bovins de mon grand-père. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



©Socopa

Le grand vainqueur du concours remportera 2500 €. Les quatre autres champions régionaux, eux, ne partiront pas les mains vides puisqu'ils remporteront chacun 500 €, tout comme celui qui sera désigné Coup de cœur du public.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

Vincent Fructus, roi de la viande à Entraigues-sur-la-Sorgue





Artisan boucher à Entraigues-sur-la-Sorgue, Vincent Fructus vient d'être sacré Compagnon du goût, sélectionné parmi les meilleurs artisans bouchers de France.

Vincent Fructus a toujours baigné dans l'artisanat *: "déjà à 6 ans, j'avais mon petit couteau à bout arrondi et mon tablier de boucher."* Son BEP comptabilité en poche, il revient à ses amours et passe son CAP boucher. C'est en 2004, que Vincent prend la suite de son papa et s'installe à son compte. A 46 ans, il perpétue les valeurs de la famille basées sur la qualité, le respect du client et la passion pour la profession.

Vous avez dit 'Compagnon du goût' ?

Depuis 1997, les 'Compagnons du goût', forts de 550 artisans indépendants, s'affichent comme la référence du bon goût au sein de la profession des bouchers charcutiers traiteurs. Chaque artisan est d'abord visité à l'improviste pour évaluer son potentiel. Il est ensuite sélectionné pour son professionnalisme, son dynamisme et la qualité de ses produits. Plus qu'un signe de reconnaissance, être Compagnon du Goût implique un engagement solide autour de la sélection des produits, du savoir-faire et de la valorisation du terroir. *"C'est la reconnaissance de tout un savoir-faire qui perdure depuis 4 générations. Mon papa a 86 ans et c'est en partie grâce à lui. J'ai tiré les bénéfices de son savoir-faire. Je suis fier d'intégrer les Compagnons du Goût ", s'enthousiasme le quadragénaire.*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

9 artisans vauclusiens distingués

Il faut dire que les spécialités de Vincent Fructus font saliver : viandes travaillées dans les règles de l'art, charcuteries maison (andouillettes, caillettes, saucissons, saucisses, fromage de tête…) spécialités bouchères, fameuses bouchées à la reine de sa maman. Et pour finir le tableau: génisse Limousine, veau de Corrèze, agneau de Sisteron et des Alpilles, porc des Alpes, volaille fermière du Gers… Dans le Vaucluse, ce sont au total 9 artisans qui ont été décorés de cette distinction, au titre de leur savoir-faire. Outre l'implication auprès des artisans du territoire et du tissu économique, la confrérie fait également dans la solidarité. L'année dernière, les Compagnons du goût ont ainsi apporté leur aide à l'association Petits Princes pour permettre à des enfants malades de réaliser leurs rêves, en leur reversant les recettes de la vente de tablette de chocolat.

Vincent Fructus : 60 rue de la Placette à Entraigues-sur-la-Sorgue (04 90 83 18 34).

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



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 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

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

Ecrit par le 19 novembre 2026



DECRYPTAGE

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026



« 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.

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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 19 novembre 2026

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. »