



La Maison *Lenôtre*



APPEL D'OFFRES
STADE DE FRANCE

SOMMAIRE

04 LA MAISON LENÔTRE

- 05 Faire de chaque événement un souvenir mémorable
- 06 Soixante ans de plaisir l'histoire de la maison
- 08 La gourmandise un état d'esprit

12 ORGANISATION & ÉQUIPES

- 13 Des pôles d'experts dans les ateliers
- 14 L'organigramme d'un collectif de chefs
- 16 Créer de jolis moments : des équipes engagées
- 18 Donner vie aux réception : la direction artistique
- 20 Les brigades de service Lenôtre
- 22 L'attitude Lenôtre

24 RESPONSABLE & ENGAGÉ

- 25 Approvisionnements responsables
- 26 Transmettre des valeurs & un engagement
- 28 Garantir la continuité : gestion de crise

30 OUTILLAGE ET LOGISTIQUE

- 31 Une organisation unique au sein des ateliers
- 32 Logistique & livraison

34 LENÔTRE DANS LE MONDE

- 36 La maison Lenôtre sur la Côte d'Azur
- 38 Le Pré Catelan, pavillon Lenôtre
- 40 Le restaurant du Pré Catelan
- 42 Le Park Cannes Mougins, pavillon Lenôtre
- 44 La rotonde Beaulieu, pavillon Lenôtre
- 46 Yachts de Paris & Lenôtre
- 48 Les boutiques Lenôtre
- 50 L'École des arts culinaires Lenôtre
- 52 La maison Lenôtre, implantation internationale
- 54 Les lieux parisiens partenaires

58 QUELQUES RÉFÉRENCES

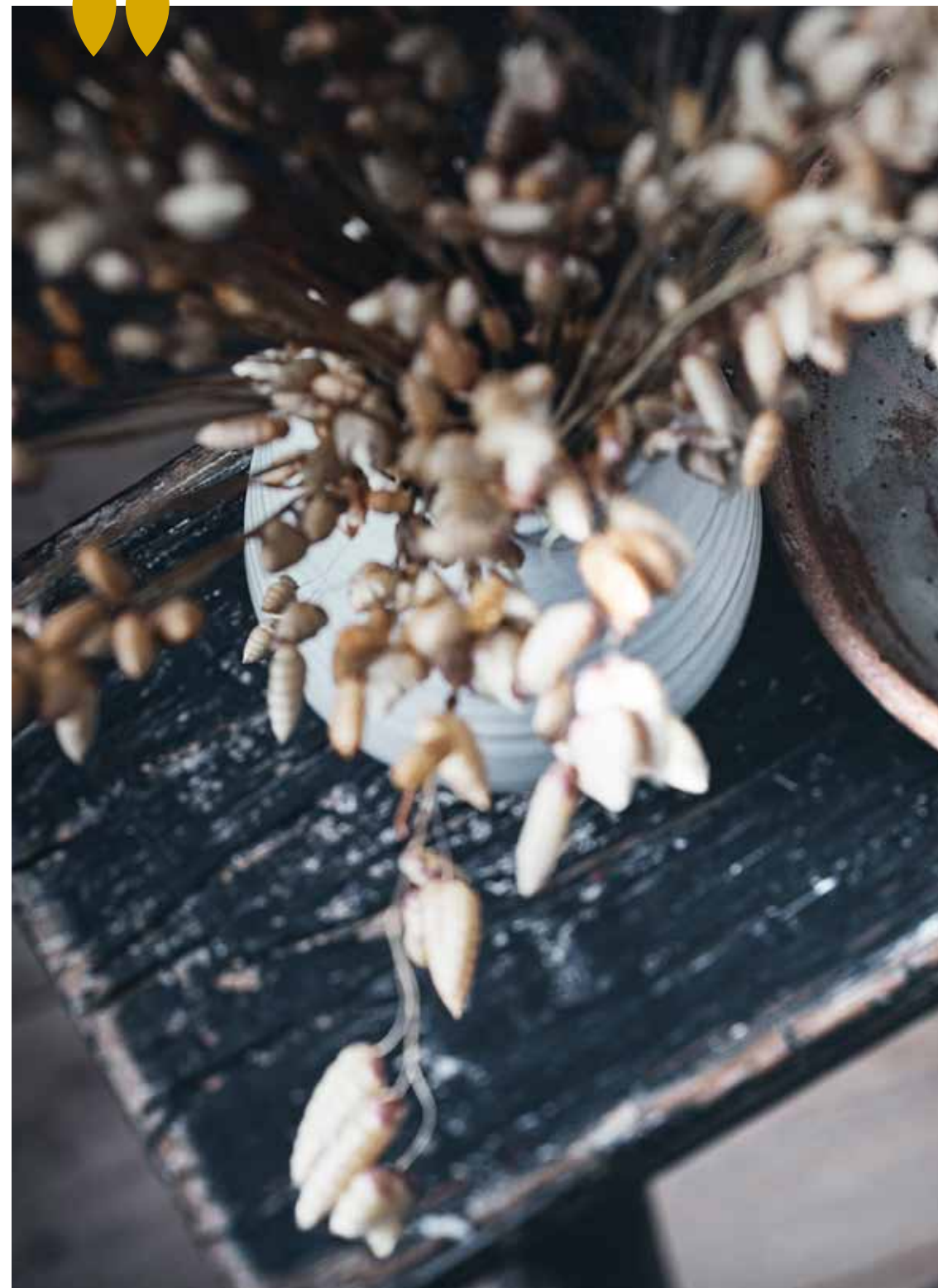


#1

LA MAISON LENÔTRE

FAIRE DE CHAQUE ÉVÉNEMENT
UN SOUVENIR MÉMORABLE

Faire vivre et partager
les petits et grands
moments dans le plaisir et
l'enthousiasme, c'est
la signature de la
maison Lenôtre.



La gourmandise est une
fête et la maison Lenôtre
vous invite à la célébrer.
Soyez les bienvenus...

Choisir un lieu avec soin. Étudier le menu. Soigner les
détails. Penser aux tenues. Imaginer l'ambiance et travailler
la décoration. Puis laisser faire la magie.

La Maison Lenôtre met son expertise et son savoir-faire au
service de vos événements. Tout au long des préparatifs,
nous veillons à ce que gastronomie, service et ambiance
soient la signature d'un moment unique afin de vous faire
vivre des instants de partage et d'émotions.

Car, ce qui marque un moment, ce sont bien sûr les invités,
le lieu, l'occasion, l'ambiance. Mais plus que tout, ce qui
marque un événement, c'est l'émotion qu'elle véhicule.

Un collectif de chefs, des artisans passionnés, des équipes
aussi chaleureuses que talentueuses accompagnent chacun
de vos événements afin que règnent plaisir, partage et
gourmandise.

La Maison Lenôte vous accompagne dans la célébration des grands événements de la vie, comme dans la spontanéité des instants de joie partagée.



Lenôte, une marque du groupe Sodexo

Créé en 1966 à Marseille par Pierre Bellon, Sodexo, leader mondial des services, avec un chiffre d'affaires de 22 milliards d'euros, est présent dans 80 pays. Avec 480 000 collaborateurs à travers le monde, le groupe a pour vocation d'améliorer la qualité de vie au quotidien de ses clients et de contribuer au développement économique, social et environnemental des villes et des régions dans lesquelles il exerce ses activités. En septembre 2011, Sodexo finalise l'acquisition de la Maison Lenôte, une opportunité unique qui lui permettra de développer son portefeuille d'activités prestige en France et à l'International. Sous la direction générale de Nathalie Bellon-Szabo, Sodexo Prestige Sports & Loisirs, dont fait partie la Maison Lenôte, regroupe des enseignes qui participent à la renommée de la capitale

- Lieux et marques de prestige
- Yachts de Paris
- Le Lido de Paris
- Bateaux Parisiens
- Les restaurants de la Tour Eiffel

1957

Ouverture de la 1^{ère} boutique rue d'Auteuil

1964

Portée par un succès grandissant, la maison crée l'activité événementielle

1971

Avec à cœur la transmission des savoir-faire, Gaston crée l'Ecole Lenôte

1995

Lenôte s'exporte sur la Côte d'Azur

2007

Le restaurant du Pré Catelan obtient pour la première fois 3 étoiles au Guide Michelin.

2011

La maison est intégrée à Sodexo Sports & Loisirs

Une vocation née il y a plus de 60 ans, alors que la maison séduit déjà par son esprit novateur et tellement gourmand.



100

millions d'euros de chiffre d'affaires en 2017/2018

946

collaborateurs passionnés

1

Meilleur Sommelier du Monde

3000

Professionnels formés chaque année à l'Ecole des arts culinaires Lenôte

7

Meilleurs Ouvriers de France

Faire jaillir des étoiles, susciter l'envie, la curiosité... La gourmandise est le fruit d'un savoir-faire rigoureux et de recettes de saison. Elle a un rôle fondamental !

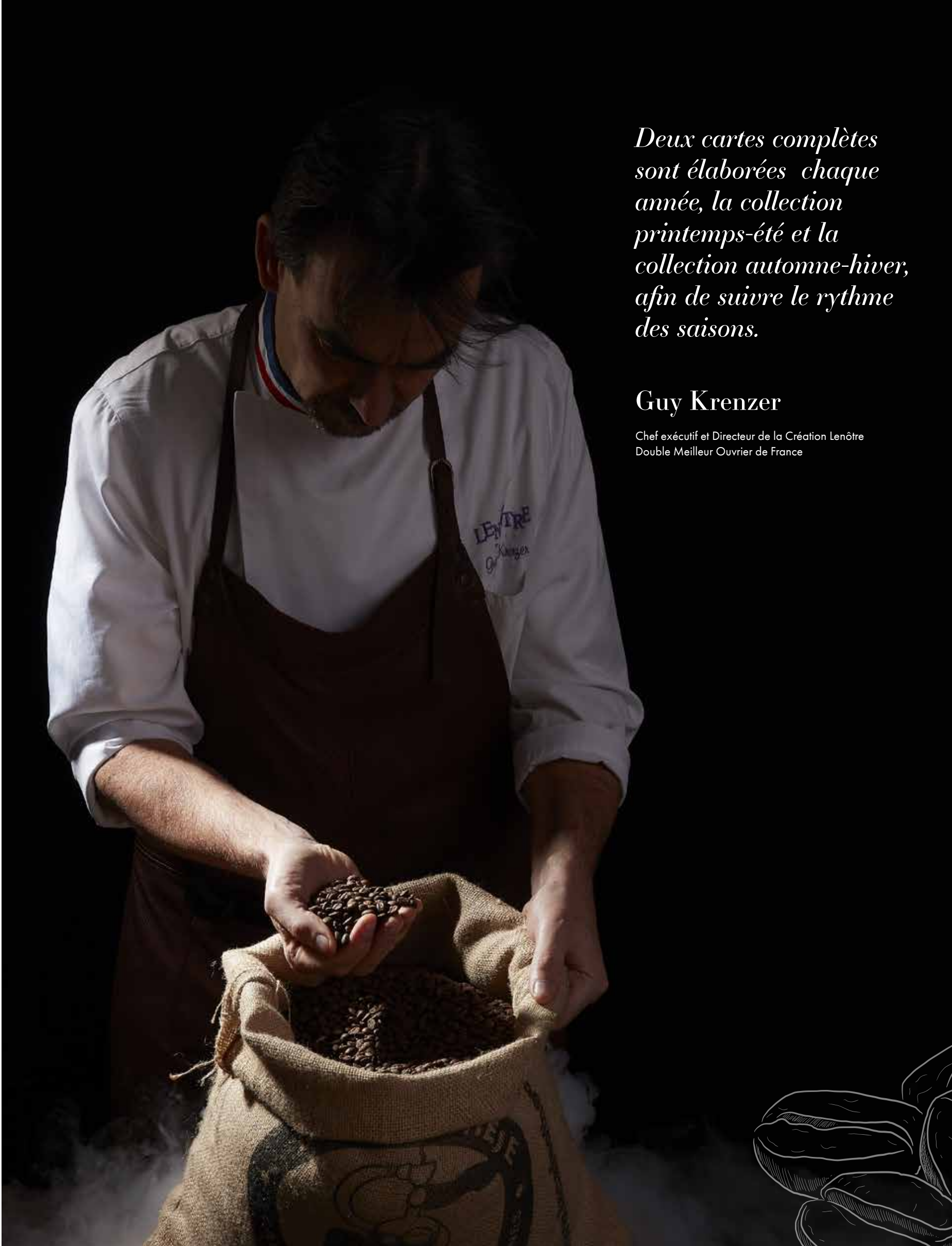


Collection, créativité,
saisonnalité et savoir-
faire d'excellence

Les parfums des fruits de saison embaument les ateliers Lenôtre, les pralinés cuits au chaudron vont bientôt garnir les bonbons de chocolat, les pâtes pétries commencent à dorer dans les fours de l'atelier de tourage... Chaque jour, la plus grande brigade de France œuvre avec talent et audace à l'élaboration des meilleurs produits.

Cuisiniers, charcutiers, boulangers, pâtisseries, glacières, chocolatiers ; ils ont tous à cœur de magnifier vos assiettes et imaginent leurs nouvelles recettes en choisissant les matières premières selon la saison.

Petites pièces à croquer, entrées de crustacés, viandes rôties, entremets raffinés et animations culinaires : chaque collection suit ce qu'expriment la nature et l'inspiration des chefs, pour une juste harmonie.



Deux cartes complètes
sont élaborées chaque
année, la collection
printemps-été et la
collection automne-hiver,
afin de suivre le rythme
des saisons.

Guy Krenzer

Chef exécutif et Directeur de la Création Lenôtre
Double Meilleur Ouvrier de France



Guy Krenzer,
le goût de l'excellence
et du partage

TRANSMETTRE LA PASSION

Un champion comme on les aime. Directeur de la création et des ateliers de fabrication chez Lenôtre depuis treize ans, il est le maestro de la plus grande brigade de France, composée de plus de 450 chefs. Digne héritier de Gaston Lenôtre, Guy Krenzer perpétue le savoir-faire unique de la maison dans toute la diversité de ses expertises.

PARTAGER LE SAVOIR

Meilleur Apprenti de France, deux fois MOF, titulaire d'un diplôme des compagnons des devoirs Unis...Le travail en équipe, il ne connaît que ça. Il marie la bienveillance avec une exigence extrême, indispensable à la transmission des savoir-faire. Car l'apprentissage a toujours agi comme un moteur dans la maison fondée par Gaston Lenôtre en 1957.

CULTIVER LE PLAISIR

Gardien respecté d'une tradition gastronomique française basée sur la discipline et la précision dans le travail, c'est aussi un homme drôle et chaleureux qui vient travailler en Air Jordan. Il est aussi bon charcutier (MOF 1987) que cuisinier (MOF 1996), une pratique qu'il ne dissocie cependant pas de la pâtisserie. Et il ne cesse d'apprendre : sa fierté actuelle est d'être fraîchement diplômé barista et torréfacteur, à la suite d'une formation à la Caféothèque de Paris. Même arrivé au top niveau, Guy Krenzer reste un perpétuel apprenti, jeune et enthousiaste.

Les accords
mets & vins

OLIVIER POUSSIER, LE MEILLEUR
SOMMELIER DU MONDE 2000.

Fin connaisseur de tous les liquides fermentés ou non, Olivier Poussier s'anime et s'échauffe dès qu'il parle de son métier. La marque des gens passionnés...Et passionnants ! D'abord serveur puis sommelier suite aux conseils de ses professeurs, Olivier travaille pendant deux ans comme Sommelier à la Tour d'Argent à Paris avant de s'envoler pour trois ans vers l'Angleterre. Un voyage initiatique qui lui permet d'approfondir son Art et de maîtriser une langue étrangère, indispensable à son métier. Son retour en France marque le début de son histoire avec la Maison Lenôtre. Aujourd'hui, cet amoureux de la gastronomie française nous propose une large gamme de vins d'appellation d'origine, sélectionnés selon des critères stricts : qualité constante, rendement raisonnable et contrôlé, respect du terroir et des appellations, viticulteurs propriétaires, politique commerciale saine.





ORGANISATION & ÉQUIPES

DES PÔLES D'EXPERTS DANS LES ATELIERS

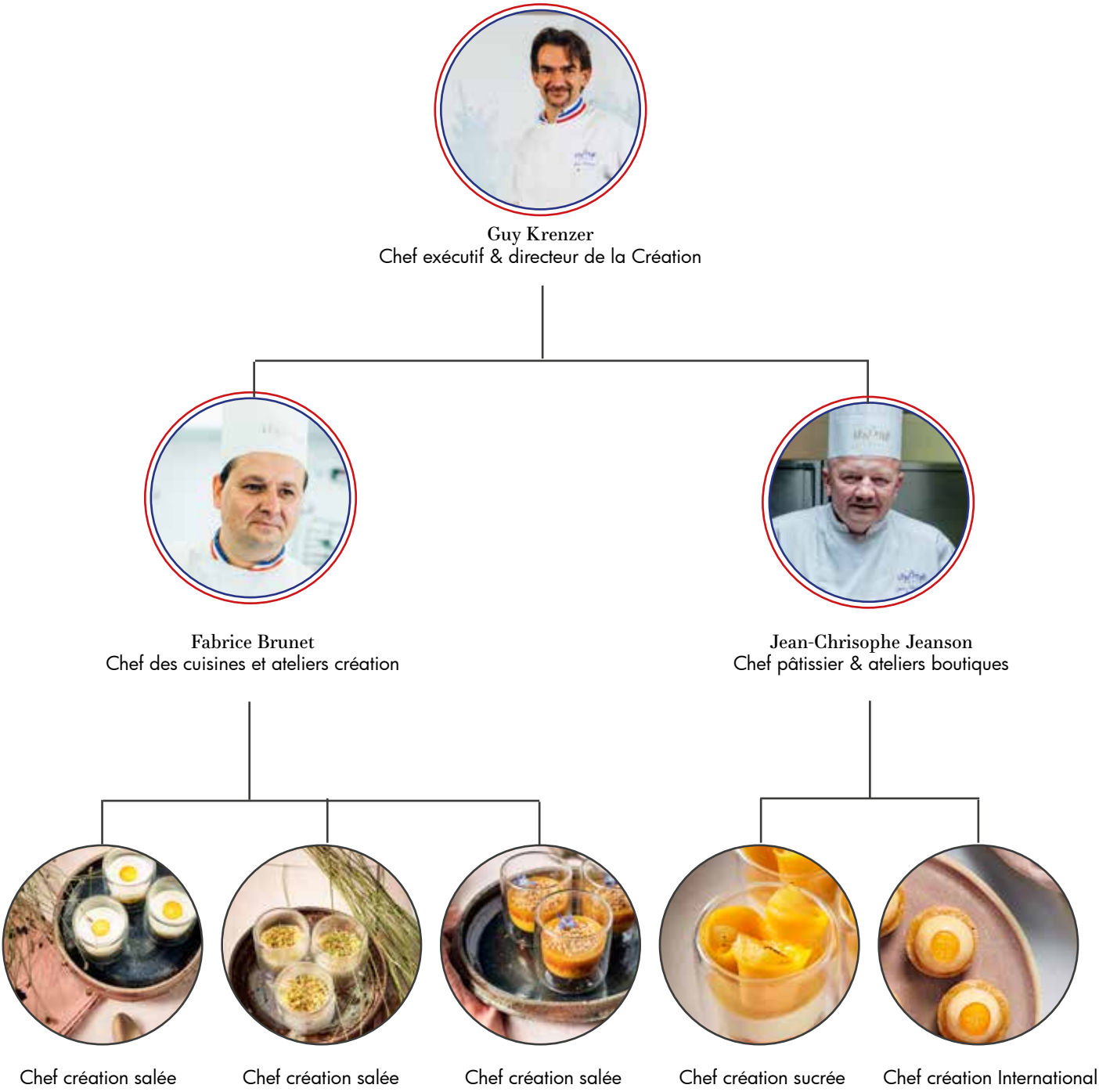


ATELIER	
Préparation froide	60
Charcuterie	15
Légumerie	10
Poissonnerie	5
Poissonnerie	5
Fromage	2
Fruiterie	4
Plateaux-repas	15
Préparations chaudes	60
Pâtisserie	70
Glaces & sorbets	15
Boulangerie	25
Confiseurs & chocolat	40
Décor sucré	10
Economat et stockage	50
Recherche & développement	10
Transport et logistique	40

400 professionnels de tous corps de métiers guidés et dirigés par 7 Meilleurs Ouvriers de France sous le contrôle de Guy Krenzer, oeuvrent chaque jour pour satisfaire les exigences les plus fortes.

Pôle Création

♦♦





Savoir-être

C'est un savant et subtil mélange d'expérience et de jeunesse qui caractérise les talents de la Maison Lenôtre. Certains travaillent dans la maison depuis des années, forts de leurs connaissances et de leur fidélité. D'autres arrivent, curieux et porteurs d'une énergie nouvelle. Ensemble, ils oeuvrent à la fluidité du moment, dans des relations empreintes de respect et d'enthousiasme. Un état d'esprit Lenôtre qui se ressent tout au long de l'événement.



Valeurs

La bienveillance et l'expertise sont au coeur des métiers de service. Être dans l'anticipation, l'écoute et la rigueur de l'organisation, c'est l'esprit de la Maison. Vos convives et vous êtes là pour vivre pleinement le moment. Lenôtre s'y engage et s'occupe de tout pour assurer la réussite de votre événement grâce à des équipes talentueuses et attentionnées.



Adaptabilité

L'art de recevoir évolue, la Maison Lenôtre aussi. Et si les collaborateurs maîtrisent les codes d'un service raffiné, ils savent aussi s'adapter aux envies qui peuvent ajouter à la magie de l'instant. Noeud papillon, queue de pie, baskets aux pieds ou tablier de cuir, présence discrète ou affirmée, ils sont dans l'élan que vous souhaitez donner.





Ces petits détails
qui font les grandes
occasions

Les équipes de Direction Artistique et de Scénographie composent avec le sens du détail, de la cohérence et de l'harmonie.

Pour chaque réception, notre scénographe imagine soigneusement un style, un agencement et vos arts de la table avec une seule intention, celle de vous faire vivre les plus belles émotions.

Toute célébration est source de joie, d'émerveillement et de surprise. Le lieu, les arts de la table, la création culinaire, le thème de votre choix, L'enôte met tout en oeuvre pour créer l'événement de vos rêves.

Créer, imaginer, dessiner
vos occasions qui comptent...
nous y mettons toute
notre passion !



Les équipes sont guidées par les valeurs et l'expertise d'une maison qui a su au fil du temps évoluer et s'adapter aux envies de l'époque avec pour seule ambition : vous faire plaisir.



Coordinateur de réception

Montage technique
Gestion de la brigade
Garant de la qualité de l'événement, c'est votre interlocuteur

Chef de cuisine

Vérifie la conformité et la qualité des produits alimentaires
Encadre l'équipe cuisine, garantit la régularité de la gastronomie.

Régie technique

Garant du respect du cahier des charges, des consignes de sécurité. Interface technique et logistique avec les équipes techniques et régie des lieux, élabore les plans d'implantation.

Chef maître d'hôtel

Contrôle la mise en place et la parfaite tenue des espaces
Encadre les équipes de service
Il est le relai du coordinateur et le lien avec les convives.

Maître d'hôtel

Réalise la mise en place, le service, l'approvisionnement et le dressage.
Il est sous la direction du chef maître d'hôtel

Chef office

Garant de la propreté et de la tenue des offices
Encadre et organise les officiers
Assure la gestion complète du matériel

Caviste

Assure toute la gestion de votre stock de boissons

La Maison Lenôtre
est consciente que la
qualité du service est
essentielle.



C'est pourquoi
nous prenons des
engagements forts

Autour d'un programme de formation renouvelé chaque année, nous proposons à chacun de nos convives une expérience axée autour d'un personnel élégant, attentionné, discret...

L'atteinte de ces objectifs passe par la mise en place d'un programme de formation ambitieux. Pour relever ces défis, la Maison Lenôtre travaille avec une agence spécialisée dans la relation clients, pour l'accompagner sur la qualité des formations.

OBJECTIFS

Mise en place des fondamentaux de la « Lenôtre Attitude », que chacun de nos collaborateurs doit incarner au quotidien pour offrir à chacun des convives une expérience mémorable.

Comprendre vos attentes et celles de vos clients

Appliquer les trois fondamentaux du service (dimension professionnelle, dimension humaine, esthétique)

Anticiper et accompagner les demandes du client

Savoir Faire La maison Lenotre valorise un savoir-faire théorique et la capacité de le mettre en œuvre sur le terrain.



Un personnel expert
et attentionné

RESPONSABLE & ENGAGÉ



APPROVISIONNEMENTS RESPONSABLES

La Maison Lenôtre procède à une sélection extrêmement rigoureuse des produits qu'elle utilise. La saisonnalité et les circuits courts en sont les principes fondateurs.



Des engagements produits sans compromis

- 1. Des produits sains
- 2. La promotion du développement local
- 5. Un code de bonne conduite fournisseurs
- 4. La proximité des fournisseurs
- 3. Des produits de saison
- 6. Des produits qui privilégient les AOC, le commerce équitable et l'agriculture raisonnée
- 7. Le respect des 17 interdictions de pêche
- 8. Des achats respectueux de l'environnement
- 9. Des vins issus de la culture Bio et Biodynamique
- 10. Une lutte exigeante contre le gaspillage : partenariats avec les associations Le Chainon Manquant, TooGoodTooGo & Biocycles
- 11. La Lutte contre la malnutrition : membre actif et prescripteur du Servathon de Sodexo



CHARTRE D'ENGAGEMENT

Protéger l'environnement, préserver les ressources naturelles et favoriser la biodiversité

Déployer un système de management permettant d'identifier les objectifs et d'évaluer les progrès

Veiller à la conformité des installations et des prestations en conformité avec les réglementations

Privilégier l'amélioration de la sécurité et de la protection sanitaire des personnes

Accentuer les efforts de R&D et d'innovation

Développer les compétences des collaborateurs et promouvoir l'innovation sociale

Susciter chez nos partenaires et fournisseurs l'adhésion à ces engagements

Anticiper les besoins environnementaux

Promouvoir des pratiques sociales équitables

Promouvoir les engagements des conventions de l'OIT (abolition du travail des enfants et élimination de toute forme de travail forcé ou obligatoire)



Sourcing de produits respectant la nature, valorisation des déchets, transmission, la Maison contribue chaque jour au respect de la nature et à un meilleur vivre ensemble

Sourcing responsable

Parce que les produits sont la source de toutes les inspirations, le combat de la Maison est de prendre soin de la terre pour lui rendre ce qu'elle offre. Ainsi, les chefs privilégient les produits de saison, un approvisionnement responsable et un sourcing d'ingrédients issus de l'agriculture raisonnée.

Alimentation saine

Les cuisiniers et pâtisseries Lenôtre prônent la réalisation de recettes sans additifs de synthèse : sans conservateurs, sans colorants, sans agents de texture et sans arômes artificiels.

Gaspillage alimentaire

Nous luttons contre le gaspillage alimentaire avec le recyclage des déchets et la redistribution des invendus.

Transmission

En tant qu'acteur du patrimoine culinaire français, la transmission des savoir-faire est essentielle. Avec l'école Lenôtre et grâce à des programmes d'apprentissage, l'excellence culinaire française est assurée pour chaque nouvelle génération de collaborateurs qui entre dans la Maison.



PLAN D’URGENCE

En cas de sinistre d’une partie du site ou du site de production Lenôtre à Plaisir, une fois garantie la sécurité de l’ensemble des collaborateurs, notre priorité reste d’honorer les commandes de nos clients :

- Utilisation de camions frigorifiques pour le stockage des denrées
- Transfert partiel de l’activité dans les laboratoires de nos boutiques ou les cuisines de nos restaurants
- Possibilité de sous-traiter une partie de la production chez un confrère
- Location d’un laboratoire temporairement
- Les matières premières utilisées (produits frais) ont un délai d’approvisionnement très court et donc ne posent pas de problème particulier.

En cas de force majeure, la maison Lenôtre peut se dégager de ses obligations ou en suspendre l’exécution, si elle se trouve dans l’impossibilité de les assumer par suite d’un cas de force majeure (guerre, émeute, manifestation, grève, blocage ou difficulté de circulation, pandémie, sinistre affectant nos installations)



Plan de crise

Détecteur	●	Découverte d’une anomalie relative à la sécurité sanitaire des aliments ou à la satisfaction du client
Détecteur	●	Information direction du site
Direction du site	●	Concerné ?
Direction du site	●	Oui : Désignation sur site d’un responsable
Direction du site	●	Non : Stop
Responsable de crise	●	Détermination quantité en stock + quantité vendue au consommateur
Responsable de crise	●	Isolement des lots en stocks
Responsable de crise	●	Proposition d’action : rien, retrait ou rappel
Responsable de crise	●	Concertation direction site, Prod et Qualité
Direction Groupe	●	Décision de retrait/rappel ?
Direction site		Oui : Stop
Direction Qualité		Non : information DG
Direction du site	●	Information client
Responsable de crise	●	Synthèse état d’avancement
Responsable qualité	●	Information Direction Départementale Protection des Populations (DDPP)
Site Plaisir/logistique	●	Retour des lots incriminés sur site et isolement et analyse si nécessaire
Responsable qualité	●	Destruction des produits incriminés
		Information DDPP sur le résultat final



OUTILLAGE & LOGISTIQUE

UNE ORGANISATION UNIQUE AU SEIN DES ATELIERS

Les ateliers Lenôtre, ce sont plus de 12 000 m² qui fonctionnent 365 jours par an et 24h/24. Situés à Plaisir, dans les Yvelines, ces ateliers sont construits selon les normes d'hygiène européenne en vigueur et couvrent la totalité des métiers liés à la gastronomie.



Satisfaire les exigences les plus fortes

Pour asseoir son service d'excellence, la maison Lenôtre dispose de 450 professionnels de tous corps de métiers guidés et dirigés par 7 meilleurs ouvriers de France sous le contrôle de Guy Krenzer.



Surface d'exploitation

- Production : 12 000 m²
- Stockage : 2 500 m²
- Administrative : 1 500 m²

Cycle de production

- 1x8 heures et 2x8 heures en période de forte activité en semaine (horaires décalés selon les métiers et les impératifs de production)
- 1x8 heures et 2x8 heures en période de forte activité le samedi
- 1x8 heures le dimanche

100 tonnes
de lait/crème

80 tonnes
de sucre

80 tonnes
de beurre

80 tonnes
d'oeufs

100 tonnes
de chocolat

250 tonnes
de farine

CONSOMMATIONS PAR AN



Livraison
des prestations

La maison Lenôtre possède un service logistique intégré doté d’une flotte de 25 camions réfrigérés (du 2,5 tonnes au 19 tonnes). Dans le cadre de sa politique de développement durable, nos véhicules sont aux normes Euro 5 afin de réduire les émissions de particules. Cette flotte parcourt environ 550 000 kms par an. La maîtrise de la chaîne du froid est sous le contrôle permanent du service Assurance Qualité. Nous sommes équipés du système de géo localisation des véhicules “ Master Track ” qui permet de suivre les camions en temps réel. Ce système est doté d’un outil de contrôle de la température intérieure des différents compartiments réfrigérés (froid positif / froid négatif). En cas de relevé anormal des températures, une alarme se déclenche simultanément dans la cabine du chauffeur et

auprès d’un responsable logistique. Les mesures correctives sont immédiatement prises (par exemple : fermeture d’une porte restée entrebâillée). Les chauffeurs et les aides assurant les livraisons sont tous des salariés de Lenôtre. Ils suivent des formations relatives à leur métier et leur expérience permet de garantir une parfaite efficacité dans leur action journalière. Les produits alimentaires sont livrés en échelles inox protégées par une housse isotherme de dernière génération, ou en containers isolants. Notre Pôle logistique assure les livraisons 7 jours par semaine, 24h/24h et, fort de son expertise, il établira un plan d’intervention prenant en compte les contraintes liées aux différents sites d’intervention.

Utilisation du système
de suivi par satellite
«Master Track»

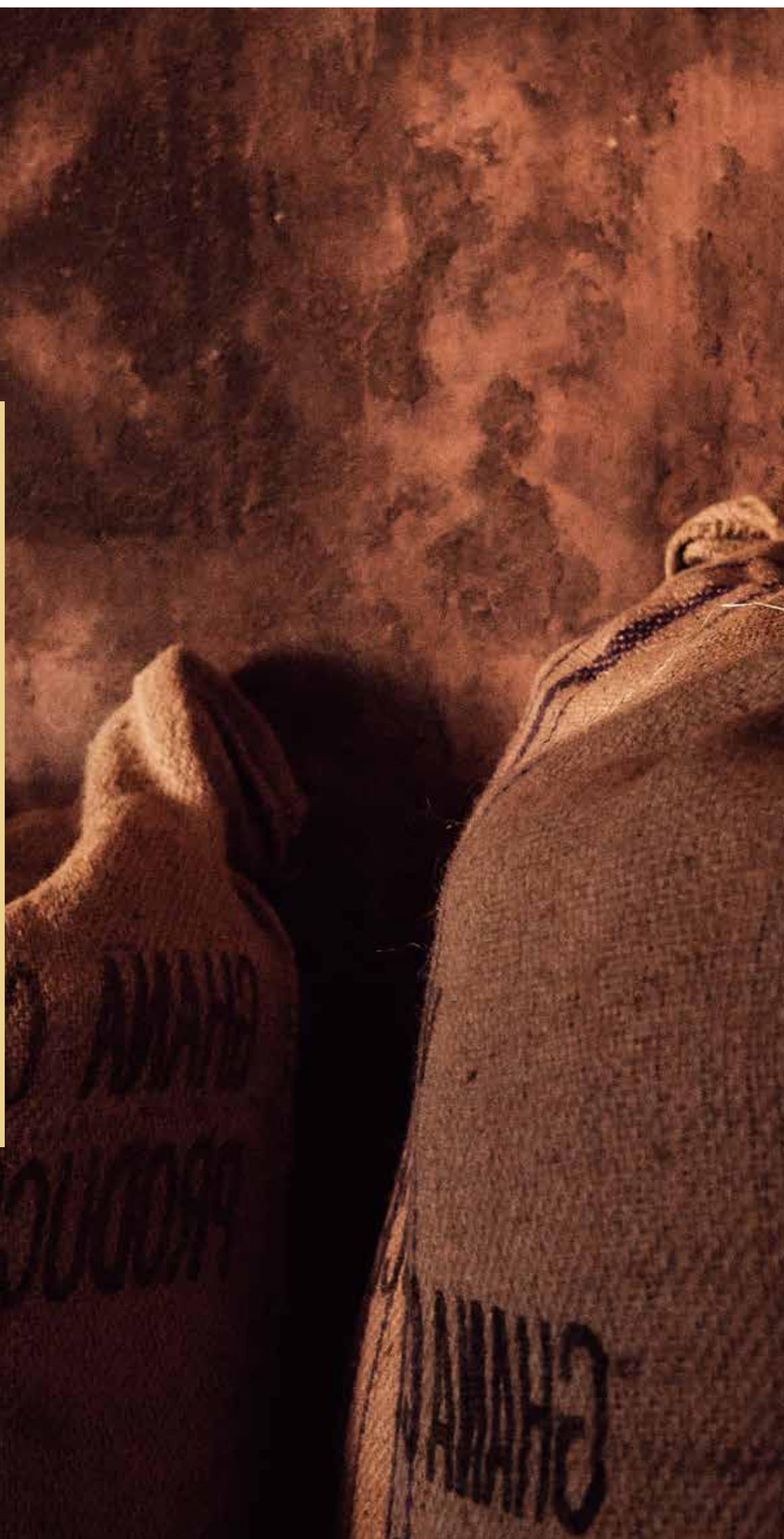
Ce système permet de garantir le respect total de la chaîne du froid :

- Suivi des camions en temps réel
- Contrôle de la température intérieure des différents compartiments réfrigérés du camion (froid positif & négatif pour les desserts glacés)

En cas de relevé de température anormalement bas ou élevé, déclenchement simultané dans la cabine du chauffeur et auprès d’un opérateur logistique basé à Plaisir qui contacte immédiatement le chauffeur pour s’assurer que celui-ci a pris connaissance du problème et l’a résolu.

Utilisation de camions de norme Euro6
Normes européennes anti-pollution
réduisant l’émission de particules utilisées
par Lenôtre dans le cadre de sa politique
de développement durable.

LENÔTRE DANS LE MONDE



En France ou à l'international,
la maison Lenôtre est présente,
seule ou conjointement avec
Sodexo, aux quatre coins du
globe.



Riche de son expérience auprès des marques les plus célèbres, la maison Lenôtre s’est implantée en 2001 sur la Côte d’Azur à proximité de Cannes.

Une implantation de choix

Sous la Direction de Patrice Billard, Lenôtre Côte d’Azur se transforme en Lenôtre Provence Côte d’Azur, ouvre une entité à Monaco et devient le partenaire d’événements de prestige taillés “sur-mesure” que ce soit pour des clients professionnels ou particuliers, mettant à disposition tout son savoir-faire de la conception à la réalisation des événements.

Sous l’égide d’Eric Finon, Meilleur Ouvrier de France 2011, un laboratoire performant de 2000 m², agréé sanitaire européen, situé à Mouans-Sartoux, permet de répondre aux demandes les plus exigeantes des clients et de donner vie aux rêves les plus fous du sud de la France. Eric Finon signe également la gastronomie de notre boutique de Cannes, adresse incontournable de la rue d’Antibes, et de nos deux Pavillons que sont Le Park Cannes-Mougins et La Rotonde à Beaulieu sur Mer.

Partenaire des grands événements internationaux, Lenôtre Provence Côte d’Azur – Monaco est présent notamment lors des événements suivants :

- Congrès et Salons Internationaux : MIPIM, MAPIC, MIDEM, MIPTV, MIPCOM, Tax Free, Cannes Lions...
- Festival International du Film
- Rolex Monte Carlo Masters (traiteur officiel depuis 2001)
- Grand Prix F1 de Monaco
- Giraglia Rolex Cup (depuis 2005)
- Open 13 Marseille Provence



Eric Finon, Meilleur Ouvrier de France 2011

Passionné de cuisine dès le plus jeune âge, il fait son apprentissage pâtisserie boutique à St Clément (89) puis effectue son apprentissage cuisine à la Côte St Jacques à Joigny (3 étoiles Michelin). Il construit son expérience dans plusieurs établissements renommés :

- Le Marcande avec Michel LORAIN
- L’Auberge des Templiers, 2 étoiles Michelin avec Christian WILLER
- Le Pavillon Montsouris
- Guy SAVOY, 3 étoiles Michelin où il restera 3 ans

En 1993, il rejoint la maison Lenôtre à laquelle il est fidèle depuis 24 ans. Il travaille 8 ans au Pavillon Elysée comme Chef pâtissier puis Chef de cuisine. En 2002, il décide de rejoindre l’équipe Lenôtre qui s’est installée sur la Côte d’Azur depuis près de 2 ans. Eric Finon est aujourd’hui Chef Exécutif et directeur de la production pour toutes les activités du département Lenôtre Provence Côte d’Azur Monaco et a obtenu la prestigieuse distinction d’ un des “Meilleurs Ouvriers de France” édition 2011.

LE PRÉ CATELAN

PAVILLON LENÔTRE



LES SALONS

Dans un écrin de verdure au cœur du Bois de Boulogne et à 5 minutes des Champs Elysées se dessine Le Pré Catelan, un élégant pavillon Napoléon III. Inauguré en 1856, le Pré Catelan connaît un immense succès : le site bucolique, la qualité des orchestres et le raffinement des fêtes en font l'un des lieux les plus prisés de la capitale. En 1976, Colette et Gaston Lenôtre reprennent Le Pré Catelan et font de ces salons un haut lieu de l'organisation d'événements, distingués par une gastronomie haut de gamme. Depuis 2011, le Pré Catelan fait partie des lieux et marques de prestige de Sodexo.

EN RÉSUMÉ
12 Salons de réception
Terrasses ou jardins
De 2 à 2000 personnes
Cuisine créative de Guy Krenzer



Les Honneurs



Trianon



Empire



Louis XVI



Versailles



Catelan



Lenôtre



Caravelle



Marie-Antoinette



Médicis



Roqueplan



Eugénie



12 salons de réceptions
baignés de lumière
naturelle

LE RESTAURANT DU PRÉ CATELAN



LE RESTAURANT

Inauguré en 1856, le Pré Catelan connaît un immense succès : le site bucolique, la qualité des orchestres et le raffinement des fêtes en font l’un des lieux les plus prisés de la capitale. En 1976, Colette et Gaston Lenôtre reprennent Le Pré Catelan et font de ces salons un haut lieu de l’organisation d’événements, distingués par une gastronomie haut de gamme. Depuis 2011, le Pré Catelan fait partie des lieux et marques de Prestige de Sodexo. En 2007, c’est grâce au talent du chef Frédéric Anton que le restaurant du Pré Catelan obtient 3 étoiles au guide Michelin.



Frédéric Anton

Chef du Pré Catelan & du Jules Verne, Tour Eiffel

Il naît à Nancy, puis passe son enfance à Contrexéville dans les Vosges. Il a commencé la cuisine au lycée hôtelier de Gérardmer. Il débute sa carrière, en 1983, au “Capucin Gourmand”, chez Gérard Veissière, à Nancy. Puis, en 1986, il fait ses classes aux côtés de Robert Bardot (Meilleur Ouvrier de France), au “Flambart” à Lille. Par la suite, de 1987 à 1989, il rejoint le chef Gérard Boyer au “Château des Crayères” à Reims. À partir de 1989, et durant 7 ans, il travaille aux côtés du chef Joël Robuchon, chez “Jamin”, puis Avenue Raymond Poincaré, dans le XVIème arrondissement de Paris, devenant Chef de Cuisine. En 1997, le groupe Lenôtre lui confie “Le Pré Catelan” où il obtient, en 1999, deux étoiles au Guide Michelin. Il devient Meilleur Ouvrier de France en 2000. En 2007, c’est la consécration à 43 ans, avec trois étoiles au Guide Michelin. Son talent et son travail sont une nouvelle fois récompensés puisqu’il rejoint en 2015 le cercle fermé des cinq toques Gault & Millau et reçoit le “Trophée des Techniques d’Excellence” du guide. Le dernier palmarès 2019, dévoilé par le guide Michelin est très particulier dans l’histoire du Pré Catelan Lenôtre puisqu’il marque la douzième année de l’obtention de sa troisième étoile, la plus haute distinction du guide rouge, ainsi que la date anniversaire de l’arrivée de Frédéric Anton à la tête des cuisines du restaurant il y a à peine plus de vingt ans...

LE PARK CANNES MOUGINS

UN PAVILLON LENÔTRE



LE LIEU

Vestige d'un domaine qui eut son âge d'or dans les années 30, le Park Cannes Mougins s'étend aujourd'hui sur près de 18 000m². Ses salons, sa terrasse et ses jardins abritant fontaines, bassins et théâtre antique en font un lieu remarquable tant par la variété que par la superficie des espaces. Idéalement situé à 15 minutes de Cannes, Le Park peut accueillir de 20 à 2 000 invités selon la formule, en cocktail, déjeuner, dîner de gala ou réception de mariage.

EN RÉSUMÉ

Au coeur de la nature
Cadre exceptionnel luxuriant et romantique
Gastronomie préparée par Eric Finon



LA ROTONDE BEAULIEU

UN PAVILLON LENÔTRE



Un lieu d'exception
entre mer & montagne

LE LIEU

Véritable chef d'oeuvre architectural de la Belle Époque, la Rotonde était autrefois la salle de restaurant de l'ancien hôtel Bristol. Coiffé d'une coupole l'inondant de lumière, ce majestueux édifice circulaire est aujourd'hui inscrit à l'inventaire supplémentaire des Monuments Historiques. Idéalement située à 8km de Nice et à 10km du centre de Monaco, La Rotonde de Lenôtre occupe une place privilégiée à Beaulieu-sur-Mer où mer et montagne se côtoient dans un cadre paradisiaque.

EN RÉSUMÉ

Un patrimoine historique
De 20 à 250 convives et 400 personnes en cocktail
Un espace plain-pied de 400m2 et une terrasse vue mer





Conjuguez l'esprit du yachting et l'art de vivre à la française au coeur de la capitale. Laissez-vous fasciner par le design des bateaux, et appréciez le raffinement de leurs deux port d'attaches : Port Henri IV et Port de Javel haut.

YACHTS

7 yachts privatisables au charme intemporel sont au service de toutes les envies de 2 à 800 passagers. Patiné d'histoire et de traversées, chaque bateau est à lui seul le reflet du savoir-faire Yachts de Paris. Cuivres rutilants, timonerie authentique, intérieurs feutrés, somptueux ponts supérieurs... ces bateaux reçoivent dans les règles de l'art. Ils signent sur la Seine l'élégance des réceptions organisées en leur bord.

SALONS & TERRASSES

Rive droite, rive gauche, les 3 salons en bord de Seine disposent d'une vue d'exception sur Notre-Dame ou la Statue de la Liberté et accueillent tous les projets.

AU COEUR D'UN VOYAGE CULINAIRE

Yachts de Paris et la Maison Lenôtre sont associés depuis 10 ans autour de valeurs communes : la passion du métier et la quête de l'excellence. Choix de nobles matières premières, création de produits exclusifs, audace créative, talent des hommes... tous les ingrédients pour un voyage des sens. Un savoir-faire unique servi à bord de yachts et salons, en exclusivité.



Paquebot



Mirage



Excellence



Victoria



Acajou



Cachemire



Don Juan II



La Barge Liberty



Les salons Nework



L'Atelier



L'art d'être en Seine



Le meilleur de la gastronomie en France

11 boutiques en France qui proposent sept jours sur sept, tout au long de l'année, le meilleur de la gastronomie à emporter : recettes de chefs, entrées gourmandes, viennoiseries dorées, chocolats, menus de fêtes, épicerie fine, vins sélectionnés par Olivier Poussier (Meilleur Sommelier du Monde 2000), et bien sûr les fabuleuses pâtisseries qui font la réputation mondiale de la Maison. On y trouve également une sélection de cadeaux, chocolats, confiseries, petits fours et macarons.



Notre promesse

Poussez les portes de notre Maison... écoutez le crépitemment délicat des feuilletages, sentez les odeurs beurrées des croissants, et laissez vos envies les plus gourmandes vous guider. Petit déjeuner copieux, déjeuner rapide, pause récréative, apéritif festif ou dîner passionné, c'est en boutique que nous sublimons vos envies de gourmandises.

Sucré, salé ou envie d'une pièces montés, nos recettes de toujours ont le goût d'aujourd'hui. Nos indémodables comme nos incontournables se découvrent et se dégustent, sur place ou à emporter. Les textures se goûtent, les odeurs se partagent, les contrastes nous inspirent et les audaces s'accomplissent.

Nos chefs passionnés s'engagent à ne travailler que des produits de qualité sélectionnés avec le plus grand soin tout au long des saisons C'est tout un savoir-faire que nous chérissons afin de vous offrir une véritable expérience gustative.

Chaque moment compte et tous les plaisirs sont permis. Bienvenue chez Lenôtre.



11 boutiques en France
pour le plus grand plaisir
de tous les gourmands...



Ecole professionnelle française de renommée

Fondée en 1971 par Gaston Lenôtre, cette prestigieuse école française de gastronomie forme plus de 3000 stagiaires par an, dont 40% viennent de l'étranger pour approfondir leurs connaissances et s'initier à une certaine idée de l'excellence. L'équipe des professeurs, assure des stages de perfectionnement couvrant l'ensemble des métiers de bouche : pâtisserie, boulangerie, viennoiserie, glace, chocolat, confiserie, travail du sucre, décor, cuisine, traiteur et desserts à l'assiette. Le "Master Class Lenôtre", cursus de 6 mois de cours intensifs, connaît un succès grandissant. De nombreux partenariats avec des grandes écoles de cuisine à l'étranger permettent aussi de favoriser des échanges tant culturels qu'humains.



Perpétuer l'esprit de Gaston

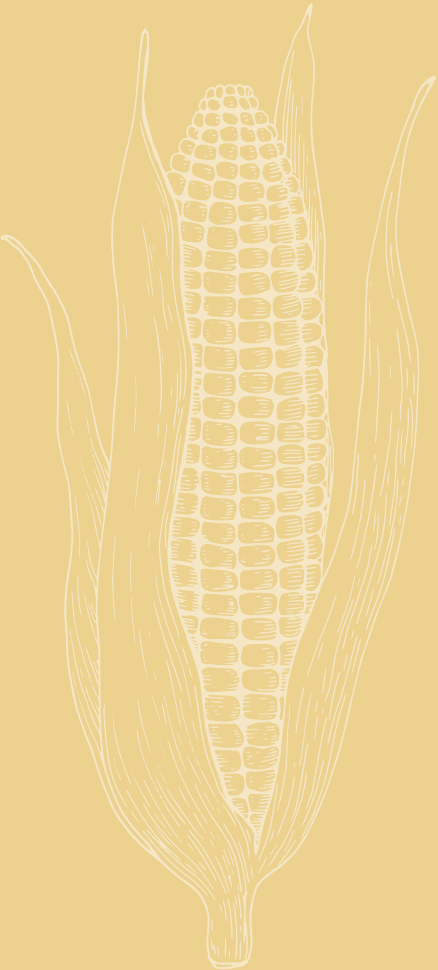
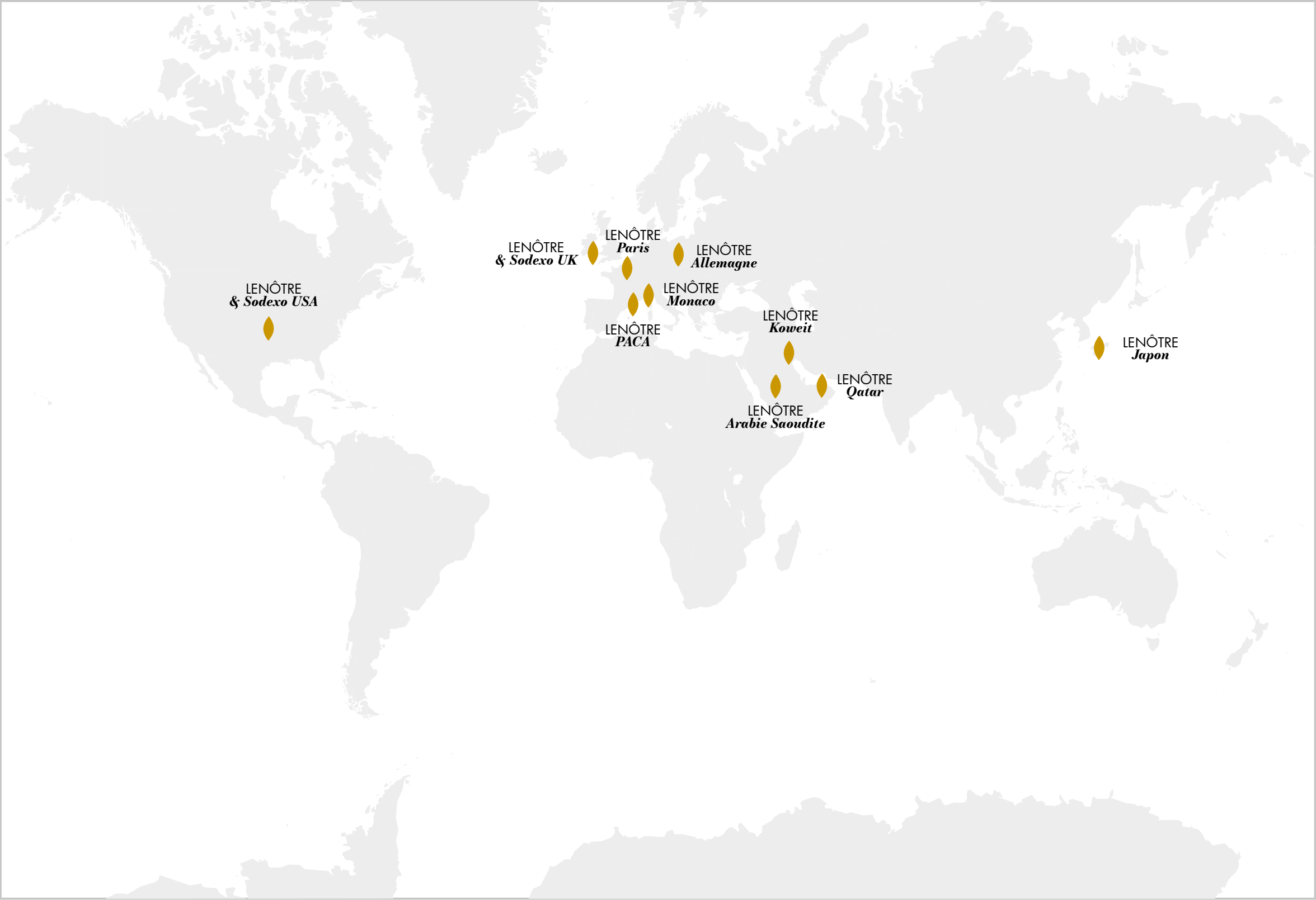
Nourrir des projets et valoriser des compétences. L'École Lenôtre propose aux professionnels désireux de se perfectionner ou porteur de projets des formations certifiantes et des stages de perfectionnement. En immersion totale, les élèves vivent au rythme de la maison Lenôtre. Accompagnés et guidés dans leur quête d'excellence, les élèves assistent à de multiples activités, se familiarisent avec l'ensemble des processus de création afin de devenir à leur tour des chefs reconnus. L'équipe pédagogique et ses intervenants œuvrent à l'unisson tout en respectant leur credo : faire pour savoir. C'est en pratiquant, en réalisant et en répétant les mêmes gestes que précision et technique s'affinent et que l'expérience se forge. Notre pédagogie se base sur la transmission et la pratique offrant ainsi le meilleur enseignement aux chefs de demain. Un environnement de proximité et de partage où les fondamentaux s'enseignent et le savoir-faire s'acquière. Bienvenue à l'école de l'excellence qui accompagne les générations futures.



Les professeurs et consultants Lenôtre interviennent sur les lieux de travail d'entreprises, d'artisans, de groupes d'hôtellerie ou de restauration dans le monde entier, pour proposer des solutions personnalisées et adaptées à leurs projets.

LA MAISON LENÔTRE

IMPLANTATION INTERNATIONALE



Lenôtre au Koweït
4 boutiques coffee shops

Lenôtre au Qatar
4 boutiques coffee shops

Lenôtre au Royaume Uni
avec Sodexo Prestige

Lenôtre au Japon
Corners

Lenôtre en Arabie Saoudite
2 boutiques coffee shops

Lenôtre en Allemagne
1 boutique

Lenôtre aux USA
avec Sodexo Prestige

LES LIEUX PARISIENS

PARTENAIRES

Academie du spectacle équestre
Alcazar - Club Le Dandy
Appartement 42 avenue Kennedy
Appartement Bd Raspail
Appartement Philippe Model
Appartement Trocadéro - Galuchat
Aquarium de Paris Cineaqua
Archives Nationales
Artcurial
Atelier des Lumières
Atelier Eiffel
Atelier Richelieu
Auditorium Paris Centre Marceau

Bastille Design Center
Bibliothèque Nationale de France
Bobino
Boum Boum
Brasserie Printemps

Cafe Carmen
Campus BNP Paribas
Carreau du Temple
Casino de Paris
CCIP - Hôtel Potocki
Centorial
Centre des Monuments Nationaux
Centre Pompidou
Ceram - Circuit de Mortefontaine
Chalet des Iles
Chalet du Lac
Château de Champlatreux
Château de Ferrières
Château de Fontainebleau
Château de Groussay
Château de Vaux le Vicomte
Château de Villiers le Mahieu
Château des Condé / Château de Vallery
Christie’s
Cinéma Balzac

Cinéma Mac Mahon
Cinémathèque Française
Cirque National Alexis Gruss
Cité de la MusiquePhilharmonie II
Cité de l’Architecture et du Patrimoine
Cité de l’Eau
Cité des Sciences et L’industrie (explora)
Cité Internationale universitaire de Paris
Cité Nationale de l’Histoire de l’immigration
Clacquesin
Club de l’Etoile
Club Haussmann
Collège des Bernardins
Comédie des Champs Elysées
Comedie Française
Compliss
Conciergerie
Crayères des Montquartiers
Cyclone

Domaine de Chantilly
Domaine National de Chambord

ENS des Beaux Arts
Elephant Paname
Elysées Biarritz
Espace DALI
Espace Landowski
Espace Pierre Cardin
Etablissement Public du Musée et du domaine national de Versailles

Faust
Folies Bergères
Fondation Dosne Thiers
Fondation Jerome Seydoux
Fondation Louis Vuitton

Gaîté Lyrique
Galerie 38
Galerie de Nesle
Galerie des Gobelins
Galerie Diane de Polignac
Galerie Nikki Diana Marquardt
Galerie Serge Leborgne
Géode
Grand Palais
Grand Point virgule
Grand Rex
Grande Halle de la Villette
Grande Verrière
Grand’ Maisons

Hôtel de la Salle
Hotel Banke
Hôtel de Beauvais
Hôtel de la Monnaie - Musée de la Monnaie
Hôtel de Massa
Hotel du Duc
Hôtel particulier 15 av. Hoche
Hôtel particulier Montmartre

L’Imprimerie
INSEP
Institut du Monde Arabe
Institut Océanographique

Jardin des Bauches
Jeu de Paume

La Bibliothèque -
La Cartonnerie
La Crypte
La Ferme du Manet
La Galerie - Groupe Rêvez d’Ailleurs
La Garde Républicaine
La Maisoneinecale
La Sorbonne
La Villa

L’Appart Lafayette - Salons parisiens
L’Atelier
Le Cercle Lebrun
Le Club
Le Grand Hôtel
Le Grand Musée du Parfum
Le Jardin d’Acclimatation
Le Karé
Le Laboratoire
Le Lieu du Design
Le Loft Sévigné
Le Molière
Le Monde - Auditorium
Le Navire
Le Palace Club Paris
Le Tripot Regnier
L’Invitation
Loft Neuilly

Mairie de Paris
Maison de la Chasse et de la Nature
Maison de la Chimie
Maison de la Poésie
Maison de Victor Hugo
Maison des Métallos
Maison du Barreau - Hotel de Harlay
Maison du Danemark (Le 7eme)
Maison du Gouverneur des Invalides
Maison Européenne de la Photographie
Manufacture de Sèvres
Ministère des Affaires Etrangères
Musée Bourdelle
Musée Carnavalet Histoire de Paris
Musée Cernuchi
Musée Cognac-Jay
Musee d’Art Moderne
Musée de Cluny
Musée de la Marine
Musée de la Vie romantique
Musée de l’air et de l’espace
Musée de l’Homme
Musée de L’Orangerie
Musée de Montmartre
Musée des Arts Décoratifs - Musée Mode et Textile
Musée des Arts et Métiers
Musée des Invalides
Musée d’Histoire de la Medecine
Musée d’Orsay

Musée du Louvre
Musée du Luxembourg
Musée du Quai Branly
Musée et Palais de la Légion d’Honneur
Musée Eugène delacroix
Musée Fragonnard
Musée Galliera
Musée Grévin
Musée Guimet
Musée Gustave Moreau
Musée Jacquemart André
Musée Jean-Jacques Henner
Musée Maillol
Musée Marmottan Monet
Musée National de Malmaison et Bois Préau
Musée National d’Histoire Naturelle
Musée National Picasso
Musée Rodin
Musée Yves Saint Laurent

O
56| Observatoire de Paris
Olympia
Opéra Comique
Opéra Bastille
Opéra Garnier (Palais Garnier)
Orangerie Ephémère Tuilleries
Orangerie Ephémère Sèvres

P
Palais de la Découverte
Palais de la Porte Dorée
Palais de Tokyo
Palais des Congrès de Versailles
Palais Iéna / Conseil Economique et Social
Parc Floral de Paris
Passage de Retz
Pavillon Baltard
Pavillon de Jardy
Pavillon de l’Arsenal
Pavillon de l’Eau
Pavillon de Musique de la Comtesse du Barry
Pavillon de Wagram
Pavillon des Etangs
Pavillons de Bercy - Musée des Arts Forains
Petit Hôtel de Bourienne
Petit Palais
Philharmonie de Paris

S
Salle de Bal
Salle Gaveau
Salle Gustave Eiffel
Salons des Miroirs
Salons du Louvre
Salons du Pré Catelan
Secret Gallery
Serres d’Auteuil
Showcase Pont Alexandre III
Sotheby’s
Stade de France
Station F
Studio Harcourt
Studio Vendôme

T
Terminal 7
Terrasse 50
The Bureau
Théâtre de la Michodière
Théâtre de la Tour Eiffel
Théâtre de Paris
Théâtre des Champs Elysées
Théâtre des Sablons
Théâtre du Châtelet
Théâtre du Palais Royal
Théâtre du Rond Point
Théâtre Edouard VII
Théâtre Mogador
Théâtre National de Chaillot
Théâtre Odéon
Toit de L’Arche
Trianon - Elysée Montmartre

U-V
Vigne de Paris Bagatelle
Villa Emerige
Villa Montmorency
VIPARIS

Y-Z
Yoyo & Zalthabar

1-2-3
13 Sevigné
6, Mandel
8 Bis rue de Presbourg
29 Maubourg



SERVICE RECHERCHE DE LIEUX

- La maison Lenôte vous accompagne sur une collection de lieux parisiens et du Grand Paris. Une équipe dédiée à la recherche de votre lieu est à votre disposition : donnez-nous vos envies, votre cahier des charges et nous nous chargeons de dénicher la perle rare qui accueillera votre réception.
- Brief et cahier des charges
 - Proposition de lieux qui correspondent à vos attentes
 - Accompagnement pour les repérages
 - Accompagnement lors des visites techniques
 - Conseil

La maison Lenôte est partie prenante de la restauration de ses maisons de prestige sur la partie traiteur : Maison des Polytechniciens, Maison de la Recherche, Maison des Arts et métiers, #Cloud, Etoile business center...

QUELQUES RÉFÉRENCES



