



Atelier de production de La Guerche de Bretagne



Denis Pinault, fondateur de Traiteur de Paris

Traiteur de Paris

Des Chefs au service des Chefs.

Traiteur de Paris investit 12 M€ pour affirmer son leadership en pâtisserie premium à l'international

Spécialiste de la pâtisserie surgelée premium pour les professionnels du Food Service en France et à l'international, le fabricant Traiteur de Paris, qui emploie 400 personnes et réalise un chiffre d'affaires de 44 M€, lance un vaste programme d'investissements dans ses ateliers de production de La Guerche de Bretagne (35) et de Fécamp (76).

Fondée par Denis Pinault il y a 22 ans, et née de sa rencontre avec le Chef Pâtissier Yann Le Moal, Traiteur de Paris vend l'art de vivre à la française à travers le monde. L'aventure débute par l'organisation de cocktails parisiens et la réalisation de produits frais dans un petit laboratoire du Val de Marne. Très vite, ils se spécialisent dans la fabrication de pâtisseries surgelées de haute qualité pour les professionnels du Food Service.

L'entreprise familiale, qui emploie aujourd'hui plus de 400 personnes, dispose de 2 ateliers de production à la Guerche de Bretagne (35) et à Fécamp (76). Elle se distingue par sa capacité à trouver le juste équilibre entre innovation, automatisation et finition manuelle. Elle propose un catalogue d'environ 80 références de pièces cocktail et desserts premium vendus à sa marque dans plus de 60 pays à travers le monde (Europe, USA, Asie ...), par le biais son réseau de distributeurs. 40 % de son chiffre d'affaires est ainsi réalisé à l'international.

De fortes ambitions de développement

Pour accompagner le développement de ses ventes et augmenter sa capacité de production, Traiteur de Paris investit 12 M€ sur 3 ans. Ainsi, l'entreprise compte tripler la superficie de son site de La Guerche de Bretagne et poursuivre l'automatisation des lignes de production de son site de Fécamp tout en menant à bien sa transformation digitale.



Petits fours Haute Couture



Yann Le Moal, Chef pâtissier et Directeur adjoint en charge de l'innovation produits et Denis Pinault, PDG et fondateur de Traiteur de Paris

« Notre ambition est de devenir la référence de la pâtisserie française servie dans les grands hôtels aux quatre coins du monde. Pour accompagner cette croissance, nous devons nous doter d'un outil moderne, tout en préservant un savoir-faire manuel inhérent à notre beau métier. Nos 400 collaborateurs sont fiers de savoir que leurs créations sont dégustées dans plus de 60 pays, où l'on apprécie la qualité de leur travail. Dans les prochains mois, une cinquantaine de nouvelles personnes viendra rejoindre l'équipe après avoir été formée à nos métiers » précise son PDG Denis Pinault.

Le choix de l'excellence

Grâce à une équipe R&D de 8 personnes, dirigée par le Chef Pâtissier Yann Le Moal, Traiteur de Paris met l'innovation et la quête de l'excellence au cœur de sa stratégie. L'enjeu étant de fabriquer les grands classiques de la pâtisserie française à grande échelle, grâce à la technique de la surgélation et d'être en mesure de les expédier dans d'excellentes conditions à l'autre bout du monde, tout en respectant les contraintes qualité inhérentes à chaque pays.

Les Chiffres Clés

C.A. 2017: 44 M€

Effectif : 400 salariés

Siège social à Rennes

Date de création : 1996

2 sites de production :

La Guerche de Bretagne (35) : 7800 m² (après l'agrandissement)

Fécamp (76) : 10 000 m²

Capacité de production : 400 000 petits fours/jour

www.traiteurdeparis.fr



Contact Presse

Agence BPA | laurence@agence-bpa.com | 02 99 36 24 07 | 12 rue Victor Hugo 35000 Rennes