



Cousin Traiteur a régalié les César

jeudi 8 mars 2018, par [lpe](#)

Basée depuis plus de 40 ans à Poitiers, la société COUSIN Traiteur fait partie des plus importants Traiteurs Organisateurs de Réception de France. Pour la troisième année consécutive, l'Académie des Arts et Techniques du Cinéma a confié aux équipes de Cousin Traiteur l'organisation du cocktail d'accueil et des réceptifs de la Cérémonie des César qui s'est tenue le vendredi 2 mars à la salle Pleyel à Paris.

Une fois encore, le défi était de taille pour les équipes du traiteur poitevin avec 2 000 invités éminents du monde audiovisuel et culturel français répartis sur les 3 niveaux et les loges de la salle Pleyel. Les contraintes logistiques et de sécurité d'un tel événement ont nécessité un important travail de la part des équipes administratives et commerciales de Cousin Traiteur.

Plus de 20 000 pièces cocktails ont été imaginées et produites par les cuisiniers dans les laboratoires poitevins de l'entreprise avec par exemple des Cuillères de cappuccino de foie gras forestier, des Cônes gourmands de potimarron et langoustines aux fines herbes, des Pickles de choux fleurs colorés ou des Sucettes de Saint-Jacques en chapelure de cacahuètes.

La décoration des espaces avait pour thème cette année « notes de couleurs » et Cousin Traiteur l'a confié comme l'an dernier aux équipes de l'entreprise poitevine Good Moon. Une équipe d'une cinquantaine de maîtres d'hôtels, cuisiniers et serveurs sont partis de Poitiers pour réaliser cette prestation et sont revenus comme chaque année avec des étoiles dans les yeux.

A propos :

Le Groupe comprend :

- 2 sociétés Traiteur : COUSIN Traiteur Poitiers et COUSIN Traiteur La Rochelle
- 3 restaurants en filiale directe : Le Belvédère, L'Atelier, L'Orée du Ciel
- 1 restaurant en participation majoritaire : Le Patio
- 1 société de pâtisserie-boulangerie en participation minoritaire : Le Relais de Desserts

Le Savoir-faire : déjeuners et dîners de 20 à 4 000 personnes, cocktails, pauses sucrées ou salées, repas « nomades » : plateaux-repas, lunch boxes... 4 restaurants d'une capacité totale d'accueil de plus de 1 000 couverts

Les Chiffres :

- COUSIN Traiteur Poitiers : 65 salariés en CDI, 120 vacataires, 1 350 m² de laboratoire agréé, 18 véhicules frigorifiques, capacité en vaisselle, verrerie, nappage pour 3 000 couverts, 7,4 millions d'euros de chiffre d'affaires, plus de 180 000 convives servis en cocktails et pauses, plus de 200 000 repas servis
- COUSIN Traiteur La Rochelle : 25 salariés en CDI, 50 vacataires, 1 000 m² de laboratoire agréé, 6 véhicules frigorifiques, capacité en vaisselle, verrerie, nappage pour 1 500 couverts, 2,7 millions d'euros de chiffre d'affaires, plus de 60 000 convives servis en cocktails et pauses, plus de 80 000 repas servis.