

Fiche métier : traiteur

Le traiteur-organisateur de banquets prépare des repas chauds ou froids destinés à être servis, sur commande, à l'extérieur de l'établissement. L'activité du traiteur a de multiples aspects : charcutier, cuisinier, pâtissier, décorateur, vendeur, organisateur de banquets.

Le traiteur commence d'abord par être cuisinier. C'est ensuite un organisateur de banquets. C'est enfin un "ambulancier" doté d'une importante faculté d'improvisation pour faire face aux imprévus.

Les traiteurs passent des contrats avec les fournisseurs extérieurs, en particulier en ce qui concerne la vaisselle, le linge de table, les fleurs, les chaises, parfois même la sonorisation, les effets de lumière, les animations originales. Il s'occupe également de la remise en ordre des lieux après la fête. Le service, quant à lui, est effectué le plus souvent par du personnel extra (maîtres d'hôtel, serveurs, etc.) souvent embauché pour l'occasion. Les traiteurs-organiseurs de banquets possèdent souvent un magasin où ils vendent des plats à emporter (chauds ou froids) en plus du service "banquets" ainsi que leur propre salle de réception.

Compétences & actions

- Posséder des talents culinaires incontestables
- Capacité d'organiser des réceptions complètes jusque dans les moindres détails : le menu, le cadre, la décoration
- Capacité d'organiser un banquet en fonction du budget du client
- Apporter autant d'attention et de soins à un dîner de six ou huit personnes qu'à un banquet de cinq cents couverts
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Capacité à bien gérer son budget car les charges sont très lourdes
- Capacité à travailler selon des horaires astreignants

Savoir-être

- Être à l'écoute de sa clientèle, être tributaire de sa clientèle
- Être attentif à la qualité, la présentation et à la décoration des plats, avoir de l'imagination
- S'adapter au budget de son client lors de l'élaboration d'un banquet
- Être un bon organisateur : il faut être capable d'organiser des banquets en n'importe quel lieu, pour n'importe quelle circonstance (joyeuse, académique ou dramatique) et savoir s'adapter aux besoins et aux nécessités du moment
- Soigner l'étalage de son magasin
- Répondre aux désirs de la clientèle et donc de s'informer des préparations culinaires en vogue
- Posséder un matériel fiable et performant (matériel de cuisine, comptoir frigorifique, etc.)
- S'informer des nouvelles technologies tant au niveau culinaire qu'au niveau du matériel
- Posséder une parfaite santé : les journées sont longues et les conditions de travail dures

Cadre professionnel

Indépendant, il organise des banquets de taille variable (de quelques personnes à quelques centaines de personnes). Il s'occupe de la restauration et du service mais peut également prendre en charge la vaisselle, le mobilier, le linge, la décoration... Il engage du personnel de cuisine et de salle en fonction des besoins des événements qu'il prépare. Il peut avoir un magasin et/ou une salle de réception.

Interview – Benoît Crespin – traiteur

- **Le métier de traiteur relève de multiples aspects de la restauration (cuisiner, organiser, démarcher...). Pouvez-vous nous en parler ?**

Avant toute chose, lorsque l'on parle du métier de traiteur, il faut faire le distinguo entre magasin-traiteur et traiteur-organisation d'évènements ou atelier traiteur. Le métier consiste à organiser des banquets et le point le plus important à souligner est celui des horaires : nous travaillons avec des horaires non coupés. Ce qui signifie que, contrairement à un restaurant où l'on commence à 9 heures du matin pour faire la mise en place du service de midi puis pareil vers 18 heures pour le service du soir, le traiteur peut aussi commencer à organiser un banquet à 9 heures et le préparer pour le soir, voire pour le lendemain. Ensuite une partie de l'équipe part pour « envoyer » le banquet. Une autre différence est que le client d'un resto choisit dans une carte ce qu'il veut tandis que le traiteur s'adapte, de façon plus ciblée, à ce que le client désire.

On peut organiser un dîner à table, ou des échoppes ou un walking diner avec cocktails simples ou élaborés, petits fours, etc. Nous proposons également des dîners à thèmes, nous réalisons des échoppes africaines, antillaises ou asiatiques ou encore des thèmes sur les couleurs : buffet noir ou rouge, etc. Notre atelier de construction se situe à Vottem, c'est là que tous nos produits sont fabriqués, nous disposons également d'une salle de banquets capable de recevoir 200 personnes. Et puis nous avons à Liège notre restaurant esprit « table d'hôte » dont l'idée première est « ce que je me prépare à manger, je vais le proposer aux autres ». Je travaille avec un associé et nous sommes très complémentaires. Il rencontre les clients, estime toutes leurs demandes géniales et réalisables, a un talent fou de relations publiques mais est incapable de faire une addition !

- **Votre équipe se compose de quel effectif ?**

Nous avons des ouvriers et des intérimaires. L'équipe est constituée d'une dizaine de personnes à temps plein et une quarantaine le week-end. Nos employés peuvent travailler quinze jours non-stop parce qu'il y aura beaucoup de banquets puis plus rien pendant quelques jours même si cela est très rare.

- **Quelle est votre clientèle ?**

Elle est composée à 60% de sociétés qui proviennent de Bruxelles, du Luxembourg, des Ardennes... La plupart de ces sociétés font appel à des sociétés d'événements qui assurent une logistique autre que celle du traiteur, c'est-à-dire, des chapiteaux, des tables, des animations et elles font appel à nous pour toute la partie traiteur. Nos clients sont aussi des particuliers pour des moments importants de leur vie : des mariages, des communions, des enterrements...

- **Quel est votre parcours professionnel ?**

J'ai travaillé huit ans pour Robert Lesenne puis je suis parti pour voyager pendant quatre ans. Un an aux Etats Unis puis en France dans trois restaurants trois étoiles. Ensuite, je suis rentré en Belgique et j'ai bossé comme chef pour Loriers, le meilleur traiteur du pays. Après deux ans, j'ai ouvert « Chez nous » le concept restaurant « table d'hôtes », il y a presque dix ans et le service traiteur depuis cinq ans. La table d'hôtes a aussi servi de vitrine pour lancer l'activité traiteur.

- **Concrètement, quelle est votre activité principale aujourd'hui ?**

Mon métier ? C'est de la comptabilité. Fondamentalement je m'occupe du restaurant, je fais ma mise en place à Vottem avec mes cuisiniers. En matière de traiteur, j'écris toutes les recettes. C'est le côté créatif du boulot. Si une entreprise me commande une soirée sur le thème des pirates, je vais composer menus, zakouskis et échoppes sur ce thème. Ensuite, je vais voir mon chef de cuisine et je lui dis « Tu vas faire ça, ça et ça » qui lui-même va diriger sa propre équipe de cinq cuisiniers et c'est parti. Puis vient le banquet où, en fonction de son importance, on arrive à trois, huit ou dix personnes.

A côté de ça, je m'occupe de la comptabilité et de la gestion de façon à ce que tout ce boulot génère un bénéfice. Tout le travail de préparation et de mise en place est difficile à quantifier en rentabilité. Par exemple, un ouvrier qui pèle une carotte en dix secondes et un autre en quarante secondes sera payé de la même façon, à l'heure, mais moi je perds en rentabilité avec le second. Il faut faire attention à ça comme un bon gestionnaire. La difficulté de l'horeca, c'est qu'il n'est pas essentiel dans la vie des gens. S'il faut empiéter sur un budget on le fera plus sur une sortie au restaurant, c'est normal.

- **Peut-on donner des conseils à un jeune ?**

Je donne toujours le même conseil : voyager ! Partir, aller se former à l'étranger, aller faire ses classes gratuitement dans un trois étoiles. C'est essentiel ! De plus, c'est un des seuls domaines professionnels où l'on peut aller partout. Ici, à Liège, la clientèle n'est pas suffisante pour que puisse exister un trois étoiles, il n'y a pas le mouvement nécessaire pour qu'un restaurant ait une vraie brigade en cuisine. Donc, il faut bouger ! Dans une brigade de vingt-cinq en cuisine, on passe d'un poste à un autre et là on apprend vraiment le métier.

- **Quels sont les avantages et les inconvénients du métier ?**

D'abord, on peut bien gagner sa vie, d'autre part, le métier de traiteur est diversifié et l'on se renouvelle tout le temps. L'inconvénient est la gestion du temps, le service non coupé est contraignant et il y a plus de divorcés que de gens heureux en ménage ! Si cet horaire permet d'aller chercher son enfant à l'école et bien c'est le seul moment que l'on partage avec lui. C'est peu. Sans compter que physiquement c'est un métier lourd aussi. On fait 1000 à 1500 couverts par semaine, il faut tenir le coup physiquement. Idéalement, il faut se mettre à son compte mais, être indépendant, c'est prendre des risques et les risques sont encore plus importants dans l'horeca. Il suffit de regarder le nombre de restaurants qui ferment pour comprendre.

Il faut savoir que la restauration classique tombe en désuétude, il faut diversifier. Depuis quelques années la restauration devient conceptuelle. On zappe le côté classique pour aller vers le concept en sachant que le revers de la médaille est que, souvent, le concept est éphémère. Il y a un phénomène de mode qui ne dure pas. Les gens viennent une fois parce que c'est nouveau et ne viennent plus parce qu'ils ont vu, voilà. Mais des idées pour faire autrement, il y en a plein : travailler pour du privé ou donner des cours ou associer les plats et les vins, etc.

- **Quels sont les critères pour engager du personnel ?**

Traiteur c'est un métier de déménageur ! J'engage sur des critères de puissance physique, il me faut quelqu'un capable de commencer sa journée à 8 heures du matin et qui va tenir le coup toute la journée et une bonne partie de la nuit. Hormis les qualités classiques du métier (savoir-faire, propreté, etc.), je n'ai pas besoin de puits de science. Je m'explique : lors d'un banquet, l'un de mes employés sert le vin, les invités vont boire le vin choisi et basta. Pas besoin de connaissances en œnologie. Mais à 5 heures du matin, j'ai encore besoin du gaillard pour charger le semi-remorque !

Sources :

<http://metiers.siep.be/metier/traiteur-organisateur-organisatrice-banquets/>
<http://metiers.siep.be/interviews/benoit-crespin-traiteur/>