PROVENCE • CÔTE D'AZUR • MONACO • RHÔNE-ALPES • OCCITANIE

LE GRAND SUD A SON TRAITEUR

Provence - Avignon
884 route de Châteaublanc
84310 Morières-Lès-Avignon
Tél. 33 (0)4 90 333 173
Fax 33 (0)4 90 334 161

Provence - Marseille
10 rue de la République
13001 Marseille
Tél. 33 (0)4 91 910 924
Fax 33 (0)4 90 334 161

Côte d'Azur - Cannes
Arch Trade Building
100-102 bd Sadi Carnot
06110 Le Cannet
Tél. 33 (0)4 92 188 931

Monaco
Midi Catering services
46 boulevard des Moulins
98000 Monaco
Tél. 00 377 97 77 79 08

HELEN
Depuis 1959

© RLCOM.INFO - 04 90 51 57 50 - © S. FESQ POUR A. GUINTOLI - WEDDING PHOTO. - M. FERRIRE - STUDIO A + Q - S. CASSE - M. MIROCOLO - CREATIVE SPIRIT - HELEN - DR

joursdefetes.fr - helen.fr

60 ANS
1959 | 2019

HELEN
Depuis 1959

Le Grand Sud a son traiteur depuis 1959

60 ans !

Chez Helen, depuis 1959,
nous aimons raconter des histoires

Les vôtres, où nous vous accompagnons
pour tous vos événements du repas d'anniversaire entre amis
au congrès international de votre société,
de votre mariage, à l'inauguration de votre nouvelle boutique,
et ce, dans tout le Grand Sud de la France.

Les nôtres, car nous voulons vous faire partager nos passions,
nos engagements, notre créativité et notre proximité
grâce à nos bureaux d'Avignon, Marseille, Cannes et Monaco.

Bienvenue sur notre livre d'histoires de goûts et de couleurs,
de plaisirs gourmands et d'engagements durables.

SOIRÉE DE GALA ARÈNES D'ARLES

1959

Helen Traiteur a été créé en 1959 par Helen et Maryse Louis.

Créativité, passion et amour du travail bien fait sont les maîtres mots qui conduiront ce célèbre couple de restaurateurs avignonnais sur le chemin du succès.

Féru d'histoire, Helen Louis crée des soirées inoubliables qui lui confèreront sa notoriété au cœur de monuments prestigieux, comme le Palais des Papes d'Avignon, les Arènes d'Arles ou l'Ile Sainte-Marguerite au large de Cannes. Il imagine dans ces lieux "magiques" de véritables reconstitutions historiques.

Helen, a caterer anchored in the past whilst turned to the future!
Helen Traiteur was created in 1959 by Helen and Maryse Louis.
Creativity, passion and love of meticulous work are what will lead these famous Avignon restaurant owners to the path of success.
History enthusiast, Helen Louis created unforgettable evenings that will initiate his notoriety in prestigious places such as the Popes Palace in Avignon, the arenas of Arles or the Saint Marguerite Island along the coast of Cannes. In these places, he imagined authentic historical reenactments.

CHÂTEAU D'IF (13)

SUZE-LA-ROUSSE (26)

THÉÂTRE ANTIQUE - ORANGE (84)

AIGUES-MORTES (13)

LA ROCHELLE (17)

ARÈNES D'ARLES (13)

ABBAYE DE SILVACANE (13)

ÎLE SAINTE-MARGUERITE (06)

PALAIS DES PAPES - AVIGNON (84)

HELEN LOUIS, CRÉATEUR DES SOIRÉES DE GALA MOYENÂGEUSES EN 1963

UN BUFFET EN 1983

2019

L'actuel PDG, Eric-Helen Louis rejoint l'entreprise familiale en 1983. Il y apporte ses qualités de manager passionné, créatif et entreprenant.

Sous sa direction dynamique, Helen le traiteur du Grand Sud est devenu le premier traiteur du sud de la France et le 8ème au niveau national.

The current CEO, Eric-Helen Louis joined the family company in 1983. He brought his management style with his passion, creativity and entrepreneurship.
Under his dynamic leadership, Helen Traiteur has become the leader in the South Region and ranks at the 8th position of national caterers.

INAUGURATION À PORQUEROLLES (83)

Sud

Spécialiste de l'organisation de réceptions, **Helen développe son activité sur tout le Grand Sud de la France**.

Chaque événement est traité dans les moindres détails, pour aboutir à la création de moments rares, de pur plaisir gastronomique et esthétique.
Le Grand Sud a son traiteur : Provence Côte d'Azur, Monaco, Rhône-Alpes, Occitanie.

Each event is treated in the smallest detail, leading to the creation of rare moments, pure gastronomic and aesthetic pleasure.
Specializing in the organization of receptions, Helen develops her activity throughout the Great South of France.
The Great South has its caterer: Provence Côte d'Azur, Monaco, Rhône-Alpes, Occitanie.

TOQUES ET CLOCHERS
LIMOUX (11)

MARIAGE
UZÈS (30)

DÎNER DE GALA
PALAIS DES PAPES - AVIGNON (84)

RÉCEPTION SOUS TENTES
VIEUX PORT - MARSEILLE (13)

SOIRÉE PRIVÉE
CARRIÈRES DE LUMIÈRES (13)

CONGRÈS
LYON (69)

GARDEN PARTY
SAINT JEAN CAP FERRAT (06)

MARIAGE
ABBAYE DE VALMAGNE (34)

BUFFET DE DOUCEURS

Créativité

Chez Helen,
nous sommes amoureux des saveurs,
gourmands des plaisirs culinaires,
et extrêmement créatifs
pour savoir étonner le client.

Les produits sont rigoureusement sélectionnés chez des fournisseurs réputés, et chacune des réceptions est réalisée comme une œuvre unique adaptée au temps, au lieu et à la culture du client.

Helen Traiteur, passionate of gastronomy, creativity and meticulousness!
At Helen, we are in love with flavors, keen on culinary pleasures and extremely imaginative to amaze our client's taste buds!
Our products are strictly selected from reputable suppliers and each one of our event is realized like a unique masterpiece completely in accordance to time, venue and culture of our guests.

Innovation

Helen possède en interne **un véritable laboratoire de créations gastronomiques**.

Chaque année, une nouvelle collection est créée, adaptée en fonction de l'actualité, des tendances et des inspirations de ses chefs.
Inventer chaque année, être la "locomotive" de la création et de l'organisation des réceptions dans le Grand Sud, permettent ainsi à Helen traiteur-créateur de se différencier de ses concurrents.

Helen has a real laboratory of gastronomic creations. Each year, a new collection is created, adapted according to the news, trends and inspirations of its leaders. Inventing each year, being the "locomotive" of the creation and organization of receptions in the Great South, allow Helen caterer-creator to differentiate itself from its competitors.

DÎNER DE GALA AUX CARRIÈRES DE LUMIÈRES AUX BAUX DE PROVENCE (13)

CUISINIÈRE SUR UNE RÉCEPTION

Passion

La maison Helen, c'est également
une équipe d'hommes et de femmes passionnés par leur métier
et fiers de leur entreprise
qui se veut artisanale dans l'âme.

De vrais professionnels, qui font de la satisfaction de leurs clients une priorité absolue.

The "Maison Helen" is overall a team of men and women with a real dedication for their work and proud of their artisanal company. True professionals that put the clients' satisfaction on the top of their priority list.

HELEN

DÎNER DE GALA À CANNES

Excellence

Helen a été primé dans la catégorie “Réception Evénementielle” pour le dîner de Gala des 30 ans de l’association Tax Free.

Le dîner de Gala des 30 ans de l’association Tax Free était organisé en collaboration avec le chef Régis Marcon (3 étoiles) et l’agence Creative Spirit. Une soirée prestigieuse qui a demandé à l’ensemble de nos équipes une implication hors pair et nous a permis de démontrer qu’un traiteur organisateur de réceptions peut aussi être un allié de poids dans la réussite d’un événement.

During the 9th edition of the “Trophées de l’Evénement”, Helen won the award for best reception.
Helen was rewarded in the “Event Reception” category for Tax Free Organization 30th anniversary Gala Dinner. This reception was partnered with the Starred Chef Régis Marcon (3 Michelin star) and the agency Creative Spirit.
“A prestigious evening that required an impeccable implication from our entire team and allowed us to prove that a caterer that organizes reception can be a serious ally to the success of an event” explains Eric-Helen Louis, proud of this reward.
A trophy rewarding each year an event oriented company as part of the Tradeshow Heavent Meeting in Cannes.

DÎNER DE GALA À CANNES

SIGNATURE DU PACTE NATIONAL CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Partage

Helen participe à la lutte contre le gaspillage alimentaire

en redistribuant les denrées alimentaires non consommées sur réception à des associations.

Eric- Helen Louis, à la fin de sa présidence des Traiteurs de France a signé à l'Assemblée Nationale le Pacte national contre le gaspillage alimentaire, en présence de Guillaume Garot, député de la Mayenne, ancien ministre de l'Agroalimentaire.
Helen réalise depuis, en accord avec ses clients, de nombreuses opérations de revalorisation des surplus alimentaires en reconditionnant les produits non consommés au profit d'associations locales.

Helen participate in a no-waste policy by redistributing edible goods that have not been consumed on the event to various charities and associations that help people in need.
At the end of his presidency of the Traiteurs de France, Eric-Helen LOUIS signed an anti-waste pact at the National Assembly with Guillaume Garot, Mayenne Deputy and former Agribusiness minister.
Helen is a leader company that has already realized various dietary surplus management operations by reprocessing non-consumed products and donating it to local charities and organizations.

Rigueur

Une stricte application de **notre démarche qualité nous permet d'évaluer et de faire évoluer continuellement nos prestations**.

Nous disposons d'une équipe expérimentée et professionnelle, qui gère efficacement les différentes phases de chaque prestation (gastronomie, service, mise de table, décoration, logistique).

A strict application of our quality approach allows us to evaluate and continually improve our services.
We have an experienced and professional team, which effectively manages the different phases of each service (gastronomy, service, setting of table, decoration, logistics).

Santé

Les chefs Helen s'impliquent dans **la lutte contre l'insécurité alimentaire** des populations à risque.

Les chefs Helen s'impliquent dans la démarche de La Tablée des Chefs qui souhaite briser le cycle d'insécurité alimentaire des populations à risque. Pour cela, elle mobilise un réseau de chefs qui veulent transmettre un savoir-faire afin de développer l'autonomie culinaire des jeunes. Ils seront les porte-paroles de la restauration engagée de demain en mettant en action les valeurs d'une alimentation locale, saine et respectueuse de l'environnement.

The Helen chefs are involved in the La Tablée des Chefs approach, which wants to break the cycle of food insecurity for populations at risk. For this, it mobilizes a network of chefs who want to transmit a know-how to develop the culinary autonomy of young people.
They will be the spokespersons of the committed catering of tomorrow by putting into action the values of a local food, healthy and respectful of the environment.

Équilibre

Nos cuisiniers sont sensibilisés
aux bonnes pratiques
permettant de réaliser **une cuisine de qualité et de goût pour une meilleure hygiène de vie**.

Ils revisitent ainsi les classiques de la cuisine de manière plus allégée, plus digeste, plus saine.
Comme quoi il est possible d'offrir toujours autant de plaisir avec moins de calories !

Our cooks are sensitized to the good practices allowing to realize a kitchen of quality and taste for a better hygiene of life.
They revisit the classics of cooking in a lighter, more digestible, healthier way. Like what it is possible to always offer as much pleasure with fewer calories!

Proximité

Nous choisissons des produits locavores auprès de fournisseurs engagés auxquels nous avons communiqué notre charte d'achats responsables.

Nos recettes sont élaborées à partir de produits de saison afin de profiter de leurs bienfaits et de leur fraîcheur au meilleur moment de l'année. Nous pouvons réaliser sur demande des réceptions avec des produits issus de l'agriculture biologique

We choose locavores products from committed suppliers to whom we have communicated our responsible purchasing charter. Our recipes are developed from seasonal products to enjoy their benefits and freshness at the best time of the year. We can carry out on request receptions with products from organic farming.

REMISE DU TROPHÉE RSE À ERIC-HELEN LOUIS

Formation

La formation de l'ensemble des salariés au développement durable en 2007 est l'élément déclencheur de la démarche qui anime l'entreprise.

L'attribution du Grand prix des Trophées RSE Vaucluse a conforté cette action dès 2011.
L'année suivante, nous réalisions notre bilan carbone avec un suivi des leviers d'amélioration et impliquions les Traiteurs de France en intégrant le développement durable à la certification Qualitraiteur.

The training of all employees in sustainable development in 2007 is the trigger for the approach that drives the company.
Local recognition by awarding the Grand Prix of the CSR Trophies of Vaucluse has reinforced this action since 2011.
The following year, we carry out our carbon assessment with a follow up of the levers of improvement and involve the Traiteurs de France by integrating the sustainable development to the Qualitraiteur certification.

En 2015, l'ADEME nous sélectionne pour faire partie du projet Entreprises témoins énergie & matière. Des experts nous donnent de nouvelles pistes d'amélioration.
C'est également le début des dons alimentaires.

Nous sommes lauréat CEDRE (Contrat pour l'Emploi et le Développement Responsable des Entreprises) en 2017, avec un nouveau plan d'actions sur 3 ans assorti d'objectifs à justifier.

En 2018, participation au Forum National RESET (REdonner du Sens aux Entreprises et aux Territoires) à Marseille. Animation d'une table ronde sur nos actions de réduction des consommations d'énergie et de réduction des déchets.

In 2015, the ADEME selects us to be part of the Energy & materials companies project. Experts give us new ideas for improvement.
It is also the beginning of food donations.
We are the winner of CEDRE (Contract for Employment and Responsible Development of Enterprises) in 2017, with a new action plan over 3 years with objectives to justify.
In 2018, participation in the National RESET Forum (Redon of Sense for Companies and Territories) in Marseille. Animation of a round table on our actions to reduce energy consumption and reduce waste.

UNE RÉCEPTION AU CHÂTEAU D'ESTOUBLON

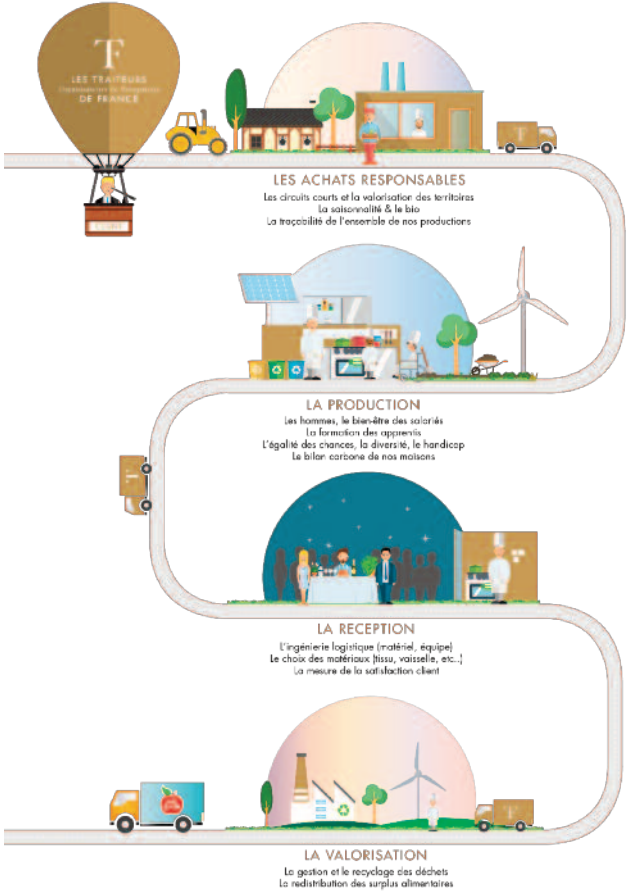
Implication

Helen est membre fondateur des Traiteurs de France

le seul réseau de traiteurs organisateurs de réceptions français.

Eric-Helen Louis en est le Président d'honneur après en avoir été le président en exercice pendant 12 ans.
Il a été a été un des premiers traiteurs a obtenir la certification Qualitraiteur qui valorise le professionnalisme, la performance et le haut niveau d'exigence des membres de l'association.

Helen is a founding member of the Traiteurs de France the only network of caterers organizing French receptions.
Eric-Helen Louis is Honorary President after serving as President for 12 years.
He was one of the first caterers to obtain the Qualitraiteur certification, which values the professionalism, the performance and the high standards of the members of the association.



Certification

Après avoir été le seul traiteur certifié ISO 9001 Helen s'est engagé dans une démarche de certification ISO 20121 qui a amené à la **certification en octobre 2017**.

Cette norme fournit un cadre permettant d'identifier, d'éliminer ou de réduire les effets négatifs potentiels des événements sur le plan social, économique et environnemental, et de mettre à profit des effets plus positifs grâce à l'amélioration de la planification et des processus.

After being the only ISO 9001 certified caterer, Helen embarked on an ISO 20121 certification process that led to certification in October 2017.
This standard provides a framework for identifying, eliminating, or reducing the potential adverse social, economic, and environmental effects of events, and for harnessing more positive effects through improved planning and development. process.

Responsabilité

Helen contribue aux enjeux du développement durable en pensant et agissant autrement dès aujourd'hui, en s'engageant :

Pour la planète : Empreinte écologique, gestion des déchets, économie d'énergie, bilan carbone, lutte contre le gaspillage alimentaire...
Pour une économie responsable : Achats responsables, producteurs et artisans régionaux, saisonnalité, bio, agriculture raisonnée, contrôle de la traçabilité...
Pour les femmes et les hommes de notre maison : Écoute des parties prenantes, bien-être des salariés, formation, transparence, santé, égalité des chances, diversité...

Helen contributes to sustainable development issues by thinking and acting differently today, by committing to:
For the planet: Ecological footprint, waste management, energy saving, carbon footprint, fight against food waste
For a responsible economy: Responsible purchasing, regional producers and artisans, seasonality, organic farming, sustainable agriculture, traceability control ...
For the women and men of our house: Listening to stakeholders, well-being of employees, training, transparency, health, equal opportunities, diversity ...

DÎNER DE GALA CONGRÈS ARÈNES D'ARLES

Professionnel

Helen organise votre événement professionnel dans le Grand Sud :

incentive, convention, congrès...

Depuis 1959 Helen met sa passion au service de l'organisation des grandes réceptions du Grand Sud. Son savoir-faire et sa créativité l'entraînent toujours plus loin dans l'organisation de réceptions uniques et inoubliables.
Il est également le partenaire privilégié des grands événements sportifs et institutionnels.

Helen is organizing your professional event in the Great South:
incentive, convention, congress ... Since 1959 Helen has put her passion at the service of organizing the grand receptions of the Great South.
His know-how and his creativity always lead him further in the organization of unique and unforgettable receptions. He is also the privileged partner of major sporting and institutional events.

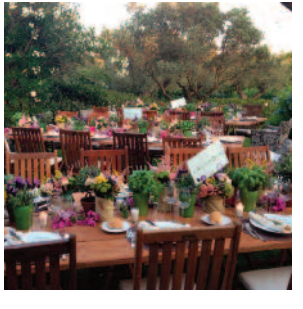
MARIAGE HÔTEL DE CAUMONT AIX-EN-PROVENCE

Privé

Inviter un grand traiteur à votre table **est un gage de réussite** et la garantie d'une prestation personnalisée de qualité.

Partenaire privilégié de plus de 4000 mariages, Helen vous accompagnera tout au long de l'élaboration de votre projet et apportera une attention permanente permettant de créer votre réception sur-mesure, où style, ambiance et décor mettront en valeur votre événement, à nul autre semblable. Helen plantera le décor d'une nouvelle aventure grandiose ou intime, soignera les valeurs esthétiques, gourmandes et raffinées et créera ce juste équilibre pour le plus grand plaisir de vos hôtes.

Inviting a great caterer to your table is a guarantee of success and the guarantee of a personalized service of quality.
Privileged partner of more than 4,000 weddings, Helen will accompany you throughout the development of your project and will bring a permanent attention to create your reception custom-made, where style, atmosphere and decor will highlight your event, to no other similar.
Helen will set the stage for a new grandiose or intimate adventure, take care of aesthetic, gourmet and refined values and create the right balance for the pleasure of your hosts



Cannes

Sur La Croisette avec Helen

profitez de l'emplacement privilégié
d'une plage totalement redessinée
et faites de chaque journée un événement.

Helen s'associe à la plage du Rado sur La Croisette à Cannes pour créer Rado Beach Helen. Une plage attrayante avec son nouveau design, un restaurant bistronomique et une offre réceptive large, du repas de groupe à la privatisation totale.
Entre le Carlton et le Martinez, Rado Beach Helen est le lieu idéal pour organiser votre événement.

On the Croisette with Helen enjoy the privileged location a totally redesigned beach and make every day an event. Helen joins Rado Beach on La Croisette in Cannes to create Rado Beach Helen. An attractive beach with its new design, a bistronomic restaurant and a wide receptive offer, from group meals to total privatization.
Between Carlton and Martinez, Rado Beach Helen is the perfect place to hold your event.

RADO BEACH HELEN SUR LA CROISETTE