



HELEN  
Depuis 1959



*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.



RÉCEPTION / CHÂTEAU D'UZÈS (30)



RÉCEPTION / HYÈRES (83)



RÉCEPTION / CHÂTEAU DE LA NAPOULE (06)

← RÉCEPTION / AIX-EN-PROVENCE (13)



HELEN  
Depuis 1959

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.



*Créativité*



# 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, permet 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.





## *Passion*

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.**

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.



# Excellence

Helen a été primé dans la catégorie "Réception Événementielle" 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'Événement", 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 TAX FREE / CANNES (06)



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.

*Partage*





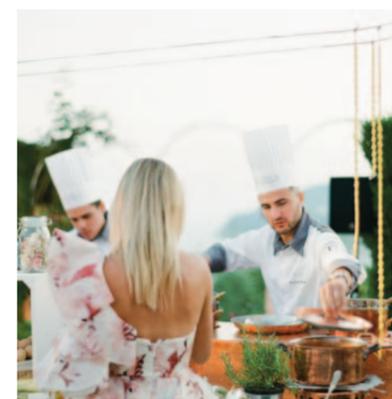
Une stricte application de notre démarche qualité nous permet d'évaluer et de faire évoluer continuellement nos prestations.

*Rigueur*

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 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.

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





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!

*Équilibre*





# Proximité

Nous choisissons des produits locaux 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 disposons d'un potager devant l'établissement dans lequel poussent toutes sortes de plantes aromatiques.

Nous pouvons réaliser sur demande des réceptions avec des produits issus de l'agriculture biologique.

We choose local 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 have a vegetable garden in front of the establishment in which grow all kinds of aromatic plants. We can carry out on request receptions with products from organic farming.





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 réalisons notre bilan carbone avec un suivi des leviers d'amélioration et impliquons les Traiteurs de France en intégrant le développement durable à la certification Qualitrateur.

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 Qualitrateur 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, nous participons au Forum National RESET (REdonner du Sens aux Entreprises et aux Territoires) à Marseille où nous animons 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.

*Formation*



HELEN  
Depuis 1959

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 un des premiers traiteurs à obtenir  
la certification Qualitrateur qui valorise le professionnalisme,  
la performance et le haut niveau d'exigence  
des membres de l'association.**

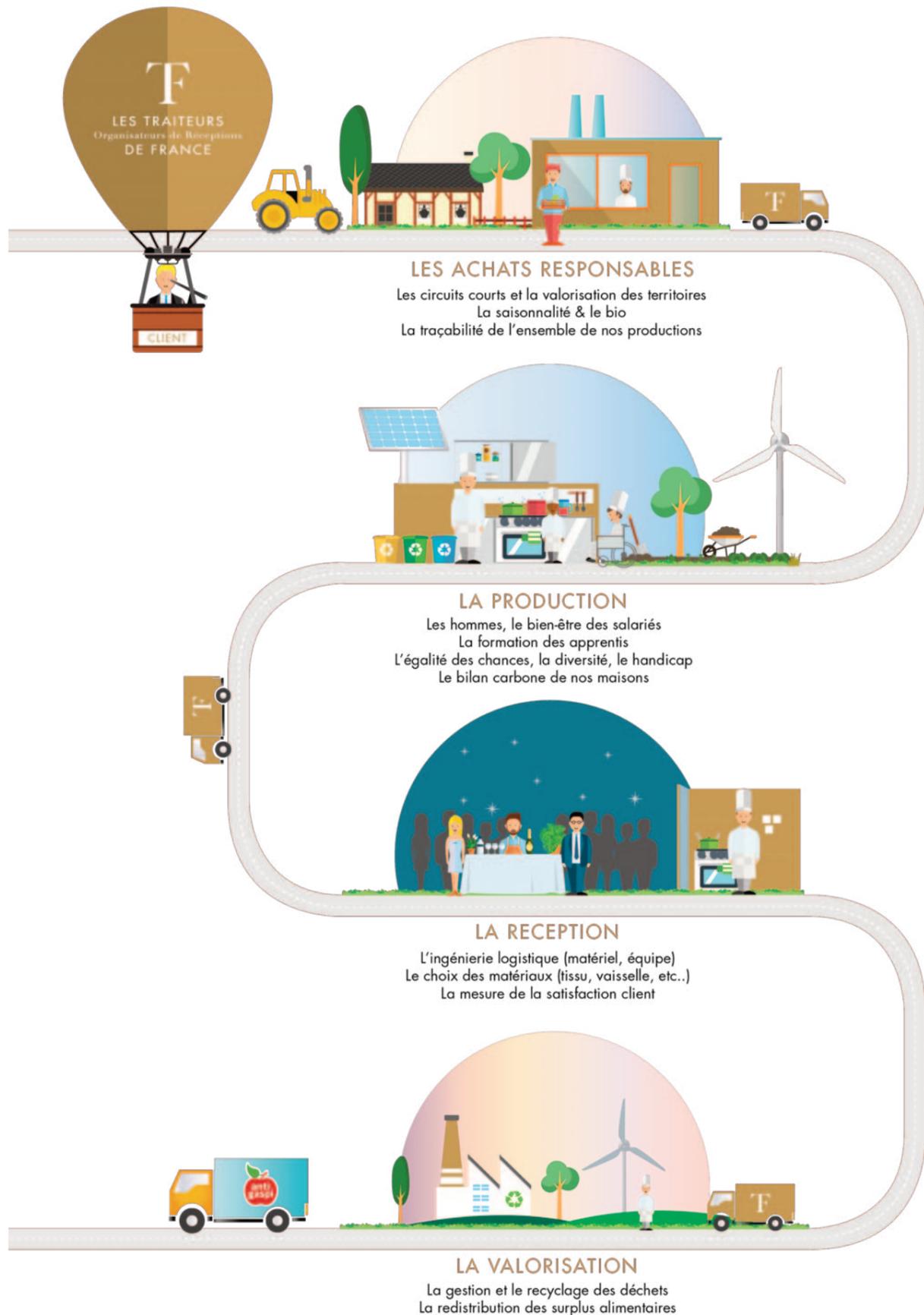
Helen is a founding member of the Traiteurs de France  
the only network of caterers organizing French receptions.  
Eric-Helen Louis is Honorary President  
after serving as President for 12 years.  
He was one of the first caterers to obtain the Qualitrateur certification,  
which values the professionalism,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



ERIC-HELEN LOUIS

*Implication*





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.

# Certification

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...



RECYCLAGE DES DÉCHETS SUR RÉCEPTION 1



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 ...

*Responsabilité*





Helen est engagé dans des opérations caritatives permettant de lever des fonds au profit d'associations œuvrant en faveur des démunis, comme la Croix-Rouge et d'innover dans la recherche (lutte contre le cancer avec l'Institut Sainte-Catherine).

Helen is involved in charitable fundraising for pro-poor organizations such as the Red Cross and for innovation in cancer research with the St. Catherine Institute.

Helen est engagé dans des opérations de mécénat

# Engagements



ERIC-HELEN LOUIS ET LES CHEFS IMPLIQUÉS DANS LE DÎNER DE GALA POUR LA RECHERCHE SUR LE CANCER



← DÎNER DE GALA DE LA CROIX-ROUGE / MARSEILLE (13)



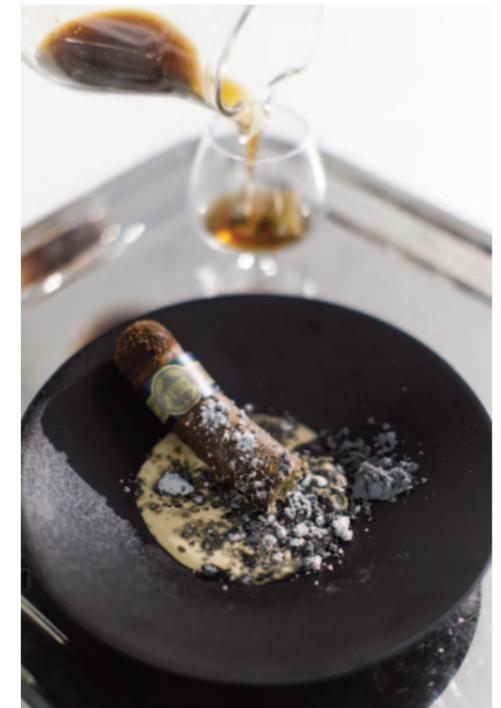
# Prestige

Helen réalise  
des événements sur-mesure  
en collaboration avec ses chefs partenaires

**Les chefs avec lesquels nous avons  
régulièrement le plaisir de travailler :**

The chefs with whom we regularly  
have the pleasure of working:

- Michel Guérard \*\*\*
- Eric Sapet \*\*\*
- Pierre Gagnaire \*\*\*
- Christian Le Squer \*\*\*
- Régis Marcon \*\*\*
- Gilles Goujon \*\*\*
- Guy Martin \*\*\*
- Alain Senderens \*\*\*
- Massimiliano Alajmo \*\*\*
- Arnaud Donckele \*\*\*
- Davide Odani
- Arnaud Lallemand \*\*\*
- René et Maxime Meilleur \*\*\*
- Patrick Bertron \*\*
- Bruno Oger \*\*
- Dominique Frérard \*
- Romain Gandolphe \*
- Lionel Levy \*
- Michaël Fulci \*
- Armand Arnal \*





HELEN  
Depuis 1959

# 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 : Provence, Côte d'Azur, Monaco, Rhône-Alpes, Occitanie. 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 : Provence, French Riviera, Monaco, Rhône-Alpes, Occitanie. 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.



TOQUES ET CLOCHERS / LIMOUX (11)



RÉCEPTION SOUS TENTES / VIEUX PORT - MARSEILLE (13)



CONGRÈS / LYON (69)



DÎNER DE GALA / PALAIS DES PAPES - AVIGNON (84)

← DÎNER DE GALA CONGRÈS ARÈNES D'ARLES (13)



H E L E N

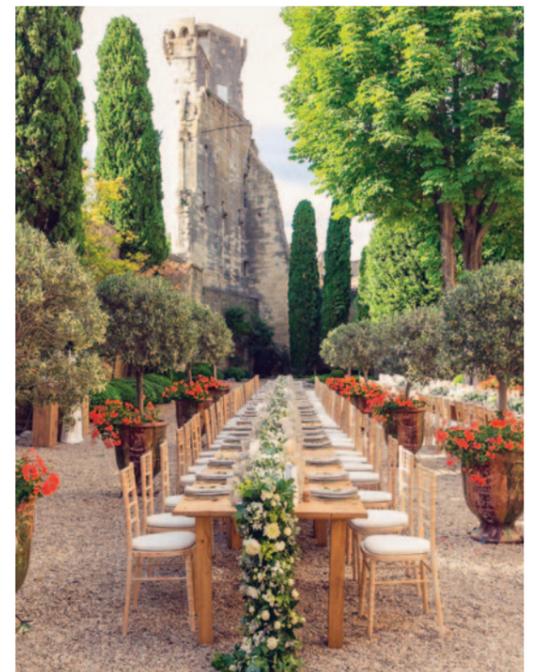
Inviter un grand traiteur à votre table est un gage de réussite et la garantie d'une prestation personnalisée de qualité.

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.

Privileged partner of more than 4000 weddings, Helen will accompany you throughout the development of your project and will provide permanent attention to create your tailor-made reception, where style, atmosphere and decor will highlight your event, like no other. similar.

Helen will set the scene for a new grandiose or intimate adventure, will take care of the aesthetic, gourmet and refined values and will create the right balance for the greatest pleasure of your guests.



Privé



Sur La Croisette avec Rado Beach Helen profitez de l'emplacement privilégié d'une plage totalement redessinée et faites de chaque journée un événement.

Helen est associé à la plage du Rado sur La Croisette à Cannes. Totalement reconstruite en 2019, la plage attrayante avec son nouveau design, son restaurant bistrannique et son offre réceptive large, du repas de groupe à la privatisation totale devient Rado Beach Helen.

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 bistrannique 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.

Cannes



Provence  
Côte d'Azur  
Monaco  
Rhône-Alpes  
Occitanie

## LE GRAND SUD A SON TRAITEUR

Provence - **Avignon**  
884 route de Châteaublanc  
84310 Morières-Lès-Avignon  
33 (0)4 90 333 173

Provence - **Marseille**  
10 rue de la République  
13001 Marseille  
33 (0)4 91 910 924

Côte d'Azur - **Cannes**  
RBH - Boulevard de La Croisette  
06400 Cannes  
33 (0)4 92 188 931

**Monaco**  
Midi Catering services  
1 avenue Henry Dunant  
98000 Monaco  
00 377 97 77 79 08



MEMBRE FONDATEUR DES TRAITEURS DE FRANCE - CERTIFIÉ ISO 20121



[helen.fr](http://helen.fr)

