

Parcourir, à Evere, ces 10.000 m² de cuisines, chambres froides et ateliers logistiques, c'est arpenter les coulisses d'un grand théâtre gourmand où se mitonnent les partitions gastronomiques majeures du pays. Fournisseur de la Cour, au service de tous les vœux les plus démesurés, Loriers mobilise, au gré de ses 50 événements hebdomadaires, pas moins de 30 chefs cuisiniers, des metteurs en scène, des maîtres d'hôtels ainsi qu'un bataillon de serveurs tirés à quatre épingles. Mais le style Loriers, c'est aussi des produits faits maison, comme le rappelle Alexandre de Radiguès, administrateur et directeur commercial d'une Maison qui, aujourd'hui encore, est synonyme de légende.

par Alexis du Pont

L'ART ET LA MANIÈRE TRAITEUR LORIER

Paris Match. En vous suivant à travers ce dédale de locaux, dûment revêtu d'un bonnet et d'un tablier, on a l'impression d'assister à la répétition générale d'un tout grand spectacle destiné à faire date dans l'histoire...

Alexandre de Radiguès : C'est tous les jours comme cela ! Un jour, nous sommes en plein rush avec nos 5.000 couverts pour le mémorial Van Damme, mais demain ou après demain, ce sera tout aussi historique au château Sainte-Anne, au château de Grand-Bigard, au Bozar, au Square ou à Autoworld Brussels où nous sommes, à chaque fois, le traiteur favori. Dans le même temps, nous serons peut-être amenés à célébrer un banquet de mariage pour 1.000 convives ou à gérer la logistique d'un événement comme le Brussel Open Ladies.

Plusieurs centaines d'invités ont pu apprécier tout récemment ce dynamisme à travers votre soirée Cook & Mix. Quel était l'objectif de cette visite guidée ?

Faire découvrir le backstage de nos événements. Chacun a pu découvrir les parties techniques de nos locaux, nos différents services et nappages, nos ateliers frigorifiques ainsi que nos départements successifs, chaud, froid, desserts et pâtisseries. Tous ces invités ont pu également découvrir, outre nos barbecues géants, quelques-unes de nos nouvelles préparations, pas moins de 165 au cours de l'an-

née écoulée, lesquelles ont été élaborées par nos créateurs sous la houlette de notre directeur de cuisine Yves Defontaine.

Quelles sont celles qui ont été les plus plébiscitées ?

Pêle-mêle pour cette prochaine saison d'automne, je citerais la royale de foie gras aux truffes et son bouillon de canard corsé, la quenelle de faisan aux truffes, le millefeuille d'œuf de poule aux quatre parfums, le filet de biche poêlé ou encore l'escolier fumé et saint-Jacques grillées, avec son croustillant à la livèche, fondant de racine de persil et vinaigrette de cresson. Et puis, au rayon des friandises, le fin-guer de cacahouètes caramélisées et son crémeux à la citronnelle et son bonbon au chocolat Forêt noire ou encore des desserts comme la charlotte aux myrtilles et son sabayon au champagne ou notre éternel « Rêve de Jeunes Filles » devenu incontournable ! Mais Loriers, c'est aussi le premier buffet interactif où gastronomie et technologie se marient pour la surprise de nos convives.

Vous avez également levé le voile sur de nouvelles initiatives dans l'air du temps. Lesquelles ?

Nous nous inspirons des tendances à la manière d'un styliste à l'égard des nouvelles collections et veillons donc à anticiper les goûts actuels. Dans cet esprit, nous développons, avec Filip Fransen, une

nouvelle gamme « Green Gastronomy » privilégiant le bio, les légumes de saison, le tout dans une démarche de développement durable. Nous travaillons également avec le chef Marc Veyrat avec une gamme intitulée Cozna Vera, dont Loriers bénéficie de l'exclusivité, qui donne la part belle aux «wek» pour des spécialités gastronomiques comme les œufs mollets et leur vinaigrette de grenadine ou la soupe de courge et son espuma de réglisse. Ainsi, au fil de ces initiatives, nous étoffons notre gamme de marques et de talents, toujours pour mieux satisfaire nos clients.

En visitant vos ateliers où règne la perpétuelle animation des fourneaux, on est frappé autant par l'hygiène très stricte que par l'organisation extrêmement bien rodée de vos équipes.

Effectivement, c'est ici que tout se passe, dans des ateliers qui répondent aux dernières normes européennes en vigueur et sous la méthode HACCP. Le respect scrupuleux de la chaîne du froid fait partie de nos préoccupations essentielles, relayée ensuite par nos camions frigorifiques. Notre hygiéniste-dietéticienne, Eléonore Deleval, se consacre d'ailleurs exclusivement au respect de toutes ces normes. Notre équipe est à la hauteur de ses ambitions puisque nous comptons une trentaine de cuisiniers, du personnel commercial et logistique, mais aussi des maîtres d'hôtel et des serveurs qui

doivent respecter cette mission de perfection qui est la nôtre. Toute notre infrastructure est calquée sur cet objectif, jusqu'à nos show-rooms où s'effectuent les dégustations avec nos clients, avec l'attentive collaboration de nos chefs de projets ayant en charge le même client tout au long du processus. L'idée est simple : chaque événement doit être unique, grandiose, historique. Pour y arriver, il existe une réelle empathie vis-à-vis de ceux qui nous font confiance. Chez nous, pas de plateau sur catalogue. La magie est vivante et palpable, grâce à cette petite touche dont nous avons le secret.

Sur quoi repose la réussite d'un événement ?

Sur l'attention de tous les détails et de tous les instants, la noblesse des produits, la qualité du service, mais aussi des lieux, de l'éclairage, de la musique... La qualité de nos prestations repose sur cette alchimie subtile et complexe. Nous pouvons plus facilement l'obtenir grâce aux quatre métiers qui sont les nôtres : cuisinier, caviste, fournisseur de personnel et fournisseur de matériel, jusqu'à la serviette et la tenue du personnel.

Le métier a évolué ces dernières années. De quelle manière vous inscrivez-vous dans cette évolution ?

La tendance du métier est de se muer en assembleurs, avec toute une ligne de sous-traitants, ce qui dilue les responsabilités. Ce n'est évidemment



pas le cas chez nous, comme vous avez pu l'observer. Chez Loriers, la mise en scène fait partie du spectacle et le spectacle est total car nous considérons que ce qui est beau et harmonieux favorise la mise en appétit. C'est pourquoi, chez Loriers, une personne a pour tâche de ne s'occuper que des bouquets et des montages floraux. J'insisterais également sur le fait que nous sommes parmi les derniers traiteurs belges à tout faire nous-mêmes, jusqu'aux pains ou à cette mousse au chocolat que vous dégustez pour le moment.



TRAITEUR LORIER

Avenue du Four à Briques 6
1140 Bruxelles

Tél. : 02 743 25 10 - Fax : 02 743 25 19

info@loriers.be

www.loriers.be
www.gl-events.be