



HECTOR

L'exception porte un nom

Humain & **E**ngagé : **C**atering, **T**raiteur **O**rganisateur de **R**éceptions



HECTOR, c'est la rencontre de deux épicuriens, passionnés de gastronomie. Leurs points communs : l'amour de leurs métiers et leur engagement pour une gastronomie et un réceptif d'excellence, tout en plaçant au cœur de leurs valeurs l'humain et la qualité des produits dans le respect d'un environnement plus respectueux.

Nous souhaitons favoriser les agriculteurs français, les matières premières labellisées, ou issues du commerce équitable, pour une meilleure rémunération des agriculteurs, dans le respect des droits de l'homme. L'inclusion & l'insertion en partenariat avec des ESAT ou le savoir-faire artisanal. Et privilégier des produits issus de l'agriculture biologique et raisonnée, ou labellisés et garantis sans pesticides de synthèse et sans OGM (...), les productions françaises et le plus local possible, les produits frais et de saisons, les emballages éco-responsables, recyclables et biodégradables.

LA PASSION DU GOÛT

C'est l'expérience de Vincent Bessou, Chef Exécutif des cuisines d'HECTOR, mise au service des palais de nos clients.

Vincent est en recherche permanente de nouvelles saveurs, de nouvelles épices pour des assaisonnements pointus.

Il mettra autant d'envie quand il fera mijoter un petit plat servi en finger food que lorsqu'il travaillera un produit d'excellence.

Pour lui le secret réside dans la qualité du produit qu'il ne fera « que » sublimer.



LA PASSION DU PRODUIT

Vincent ne travaille que des produits issus de l'agriculture raisonnée ou bio, locaux ou français et labellisés.

Ses cartes évoluent au gré des saisons. La sélection de ses partenaires nécessite systématiquement le déplacement sur les exploitations, pour s'assurer que les productions répondent à son cahier des charges strictes et que sa philosophie éco-responsable est bien respectée.



UNE DÉMARCHE INÉDITE

Vincent BESSOU, à la tête des cuisines d'HECTOR Traiteur inverse complètement le processus de développement de ses nouvelles créations. A l'initiative de cette démarche innovante, imaginer des recettes avec uniquement des produits qui respectent nos exigences, et non plus le contraire.



CARTE RESPONSABLE

UNE DÉMARCHE INÉDITE

Nous sélectionnons leurs produits
Les plus adaptés à la saison

Tests de Conformité et de Performance
Nous souhaitons garantir les meilleurs produits

Nous trouvons les meilleurs fournisseurs
Français, locaux, labellisés

On passe en cuisine
Pour imaginer les meilleurs accords

Fiche technique & photo
Vous offrir le prix le plus juste



La sélection scrupuleuse de nos fournisseurs nous permet de favoriser les circuits courts, de travailler des produits frais et donc à respecter la saisonnalité qui se traduit par deux cartes par an et des créations tout au long de l'année.

Notamment, nous nous efforçons de travailler constamment avec des produits issus de l'agriculture raisonnée quand ils ne sont pas BIO, ils représentent en moyenne 30% de nos achats en matière première et sont pour la majorité labellisés.

Dans une démarche locavore, dès que possible nous nous fournissons chez des producteurs locaux dans un rayon de moins de 250 Km de notre laboratoire de production.



NOS MATIÈRES PREMIÈRES

LABELS GARANTS DE QUALITÉ

Boeuf
Origine France

Canard
IGP Sud-Ouest

Légumes
Agriculture Bio

Merlu
MSC pêche durable

Bresaola
IGP

Daurade
MSC pêche durable

Veau
Les Vitelliers

Chocolat
Bio & Fairtrade

Maigre
Label Rouge

Parmesan
Appellation d'origine

Comté
Appellation d'origine

Volailles
Bleu, Blanc, Cœur

Saumon
Label Rouge

Oeufs
Agriculture BIO

Foie Gras
IGP Sud-Ouest



Les produits labellisés sont identifiés dans notre carte

NOTRE ENGAGEMENT

HECTOR . CHEF CUISINIER



Fait main



Produits frais
et de saison



Viandes
labellisées



Pêche
durable

Cuisine pour tous :    

Humain & Engagé : Catering, Traiteur Organisateur de Réceptions

Nous avons rejoint le mouvement 1% for the Planet au 1^{er} janvier 2021 ainsi ;

Nous sommes engagés de reverser

1% DE NOTRE CHIFFRE D'AFFAIRE

événementiel à ce réseau

Grâce aux associations et organismes récipiendaires de ce réseau, des lois sont modifiées, d'autres évitées, des rivières ou des espèces sont protégées.

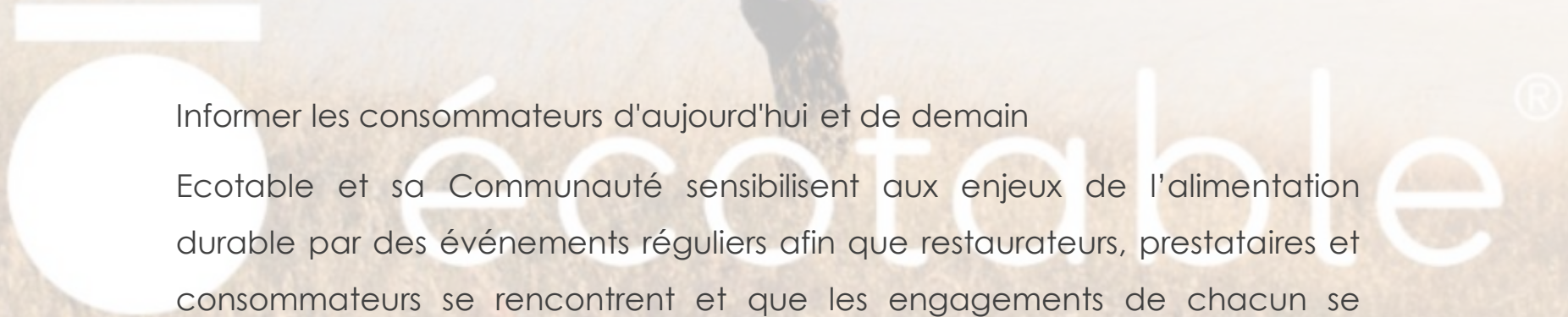
Ce réseau nous accompagne également dans notre démarche globale favorisant un événementiel sans impact environnemental

Membre ECOTABLE depuis l'été 2020...

Afin de fédérer une communauté, ECOTABLE est une association qui réunit tous les acteurs du champ à l'assiette. Elle met à disposition une plateforme d'échange, des outils ou encore des formations collectives pour permettre de donner à l'écologie toute la place qu'elle mérite.

Informez les consommateurs d'aujourd'hui et de demain

Ecotable et sa Communauté sensibilisent aux enjeux de l'alimentation durable par des événements réguliers afin que restaurateurs, prestataires et consommateurs se rencontrent et que les engagements de chacun se partagent au profit de tous.



QUI SOMMES-NOUS ?

DES PASSIONNÉS...

Né dans une famille dévouée à la gastronomie, un grand-père boucher et fils de boulanger, Jean-Marie s'intéresse à la cuisine depuis son plus jeune âge. Mais sa véritable passion c'est recevoir, "chaque détail compte pour qu'un moment se transforme en un souvenir" déclare Jean-Marie, aujourd'hui Directeur du Pôle événementiel d'Hector.

Après ses études en école hôtelière, il se dirige naturellement vers la voie de l'événementiel qui lui apportera les journées trépidantes qui le motivent, car aucun événement ne se ressemble.



Vincent, c'est le Chef.

Il a fait ses premiers pas en cuisine et pâtisserie à Montauban, sa ville natale, il y a près de 30 ans. Passionné, il a gravi les échelons et dirigé de nombreuses brigades de Maisons parisiennes renommées telles que Fauchon et Butard Enescot.

Sa cuisine se nourrit de ses expériences, il y ajoute aujourd'hui son empreinte pour valoriser avant tout le produit et la recherche de nouvelles saveurs. "J'attache une attention particulière au sourcing des produits, ils doivent être d'une grande qualité et les producteurs que je sélectionne doivent répondre à de nombreux critères, bio ou agriculture raisonnée, notre approvisionnement est issu de la région parisienne et quand cela n'est pas possible ils devront être français".

Jean-Marie et Vincent se sont rencontrés il y a maintenant 6 ans lorsqu'ils ont travaillé pour le même traiteur.

Partageant les mêmes valeurs et une vision commune de l'art de recevoir, ils décident de fonder leur propre Maison. Hector est né.

C'est donc en 2019 qu'ils se lancent dans l'idée d'accompagner leurs clientèle en créant pour elle des événements hauts de gamme en s'attachant à mettre en avant l'image de leurs clients.





Hector Traiteur a la chance de naître dans une période où la responsabilité sociétale de l'entreprise est désormais une valeur forte et incontournable.

Depuis le commencement et non par conversion forcée, nous veillons scrupuleusement à nous inscrire dans cette démarche, en en faisant un point central, à la mesure d'une entreprise qui démarre. Les mesures dans ce sens sont concrètes dès le début, afin de répondre aux enjeux particuliers du métier de traiteur organisateur de réception.

NOTRE DÉMARCHE

Repousser nos limites créatives

Soucieux d'être force de proposition pour les projets de chacun de nos clients, HECTOR s'inscrit dans une démarche d'innovation permanente afin de proposer de nouvelles recettes audacieuses et des concepts scénographiques modernes, en parfaite adéquation avec l'univers de nos clients.

Vous satisfaire

C'est la préoccupation première d'HECTOR. Un seul interlocuteur est dédié pour le suivi constant de l'évolution de votre projet. Disponibles et toujours à l'écoute, nous vous accompagnons tout au long de la préparation de vos réceptions, jusqu'au déroulement le jour J.

Centre de tous les intérêts, la production (en cuisine) s'implique dans chaque décision, met son exigence comme sa rigueur au service de la valorisation et de la mise en œuvre de tous vos événements.

Comprendre vos attentes

Dès le premier échange, afin d'apporter une réponse adaptée aux demandes qui sont spécifiques à chacun de vos événements, nous prenons toujours le temps d'apprendre de votre entreprise. Vos objectifs, le profil de vos invités et vos contraintes seront des éléments clés à la bonne compréhension de votre besoin.

L'offre d'HECTOR sera alors à votre image.

Un art qui ne s'improvise pas

HECTOR accompagne ses clients tout au long de l'organisation de leurs événements.

Nous pourrions vous proposer notre sélection de lieux de réception, et vous mettre en relation avec nos partenaires experts dans leur domaine.

CHOCOLAT

Celui du nouveau monde

Les chocolats de couverture que nous utilisons sont toujours labellisés. Qu'ils soient noir, lait ou chocolat blanc.

Des chocolats aux engagements forts pour le respect de l'Homme et de la Nature.

Ils sont issus de l'**Agriculture Biologique** et certifiés **Fairtrade / Max Havelaar** (commerce équitable).

Principalement originaire du Pérou, le cacao de nos chocolats est 100% traçable depuis le producteur.

[Article](#)



BRASSERIE LA FRANÇAISE

Un bière qui a du sens

Il nous fallait trouver un brasseur artisanal parisien pour offrir à nos clients des moments de pure convivialité. Il y en a beaucoup, mais la quête de sens de la Brasserie la Française, son savoir-faire et sa recherche d'excellence ont fait la différence pour HECTOR.

[Article](#)



CAFÉ JOYEUX

Servi avec le cœur

Des arabicas d'exception issus des meilleurs producteurs, c'est déjà beaucoup, mais lorsque CAFÉ JOYEUX nous explique que le conditionnement est confié à l'Atelier Jemmapes ESAT, qui emploie exclusivement des salariés porteurs d'un handicap, alors le partenariat fût conclu.

[Article](#)





MICRO-POUSSES

100% bio et durable

Ferme urbaine, au cœur du 18^{ème}. Notre fournisseur garantie une culture sans chimie, sans pesticide pour préserver 100% du goût. Cette proximité nous permet un approvisionnement en produits extra frais. Tout en réduisant significativement l'impact environnemental lié au transport.



LAITERIE LA CHAPELLE

Affineur parisien

Trouver des fromages affinés en plein Paris, cette jeune entreprise nous l'a promis. C'est l'amour du goût qui nous a séduit et sa démarche écoresponsable qui a fini de nous convaincre.

Article



XAVIER GRIEZ

Producteur passionné

Toujours à la recherche des fournisseurs les plus locaux possibles, adoptants une démarche qui correspond à nos valeurs, nous nouons un partenariat avec Xavier qui cultive en lutte biologique et avec passion une multitude de fruits et légumes à seulement 50Km de Paris.

Article

Ils nous font confiance

PRADA



CHANEL

LOUIS VUITTON



**Haute École
de Joaillerie**
— PARIS —
Révélateur de talents



LOEWE

MANUEL CANOVAS
Paris

SEPHORA



WHITE & CASE



V^ALTUS

Mercedes-Benz

BVLGARI

SHIFT

DIOR



CHANTELLE



BALENCIAGA



GRANT
ALEXANDER
ATHLETE THINKING



Quelques réalisations



Cocktail d'înatoire

A la rentrée 2022 nous avons organisé un cocktail d'înatoire pour 500 convives à l'occasion de l'inauguration des nouveaux locaux d'une grande compagnie française du CAC 40. Au sein de leurs locaux (Paris 8)



Portes ouvertes

Durant les éditions du Paris Déco OFF nous accompagnons nos clients le temps d'une journée ou toute la semaine pour un service continu du petit déjeuner au dîner



Cocktail déjeunatoire

Sur deux journées consécutives nous avons restauré 300 convives avec des menus différents à l'occasion d'un séminaire pour une entreprise d'asset management Maison de la Chimie (Paris 7)

Quelques réalisations



Journées Presse

Depuis 2019 nous accompagnons SEPHORA dans l'organisation de leurs Journées de communication saisonnières. Ce ne sont pas moins de 500 personnes qui sont servies en cocktail déjeunatoire et dîatoire 4 fois par an. Au Cercle d'Aumale (Paris 9)



Diner assis

Pour le lancement de leurs ouvrages, la société Valtus Transition nous ont fait confiance en 2020 et 2022 pour le service d'un repas assis réunissant 100 convives à chaque édition. A la FNTP (Paris 8)



Buffet

Showroom LOEWE (groupe LVMH) : 1000 convives sur 10 jours depuis mars 2020 à chaque Fashion Week parisienne. Au sein de leurs locaux (Paris 9)



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR

Humain & Engagé : Catering, Traiteur Organisateur de Réceptions

Jean-Marie MONTAUFIER

+33 6 65 91 74 34 • jeanmarie@hector-traiteur.paris



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR



HECTOR