



Rc Evénements se distingue au 1er Trophée National des Traiteurs & Organisateurs de Réceptions – SERBOTEL 2025

Une 3^e place nationale pour un savoir-faire d'exception

Nantes, mercredi 22 octobre 2025 — À l'occasion du Salon SERBOTEL, rendez-vous majeur des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration, Rc Evénements a brillamment représenté sa région lors du 1er Trophée National des Traiteurs & Organisateurs de Réceptions (TOR), organisé par l'UMIH 44.

Face à six traiteurs sélectionnés à l'échelle nationale, notre maison a su se démarquer et décrocher une magnifique 3^e place, une reconnaissance prestigieuse de notre savoir-faire et de notre passion du métier.

Une mise en lumière du métier de traiteur humaine et inspirante

Ce concours inédit avait pour ambition de valoriser la profession de traiteur organisateur de réception, un métier d'excellence alliant créativité culinaire, sens de l'organisation et exigence artisanale.



Un hommage à Nantes et à son terroir

Le thème de cette première édition, « Nantes et sa Région », a inspiré notre équipe autour d'un menu locavore, célébrant les produits emblématiques de notre territoire :

- Croustillant d'huîtres, mayonnaise au curry
- Langoustines en kadaïf, beurre blanc aux œufs de truite
- Ballotine de volaille farcie au maquereau fumé et baies roses
- Tartare de veau iodé, caviar de muscadet
- Tube de curé nantais, chapelure LU et fines herbes

En plat principal, un quasi de veau fumé au foin sur risotto de poireau, mousseline de légumes et carottes mosaïques, relevé d'une sauce langoustine-échalotes et d'une tuile de curé nantais.



Pour conclure, un gâteau nantais d'automne aux coings rôtis et rhum ambré, agrémenté d'un crumble de petit LU et d'une tuile berlingot : une signature gourmande rendant hommage au patrimoine culinaire local.

Une aventure humaine et inspirante

Au-delà de la performance, cette expérience fut un moment de partage, de transmission et d'émotion, qui témoigne de la richesse du métier de traiteur.

Notre participation vise aussi à inspirer les jeunes talents à rejoindre cette voie passionnante, où créativité, exigence et passion se rencontrent au quotidien.

Une reconnaissance qui nous pousse à aller toujours plus loin

Cette 3^e place au Trophée National Traiteur & Organisateur de Réceptions – SERBOTEL 2025 restera gravée dans notre histoire.

Elle renforce notre volonté de continuer à faire rayonner notre savoir-faire artisanal, nos valeurs d'excellence et notre amour du métier à travers de nouvelles créations et événements à venir.

