



Lenôtre

Signature de prestige du groupe Accor, Lenôtre est un ambassadeur de la gastronomie française dans le monde. Pâtissier, traiteur, chocolatier, confiseur, organisateur de réceptions, restaurateur, Lenôtre possède aujourd'hui 45 adresses de gastronomie de luxe dans 9 pays, et poursuit un développement maîtrisé notamment au Moyen-Orient et en Asie du sud-est. Partenaire des grands événements internationaux, traiteur de prestige, membre du Comité Colbert, Lenôtre anime la table étoilée du Pré Catelan, ainsi que le Pavillon Elysée Lenôtre, tandis que ses Ecoles de Cuisine et Pâtisserie accueillent les professionnels et un nombre croissant d'amateurs gastronomes.

Chiffres clés


51 adresses

10 pays

11 meilleurs ouvriers de France

1 meilleur sommelier du monde

au 30/06/2010

 Nos implantations

Les boutiques Lenôte en France et à l'étranger

Lenôte possède **13 boutiques à Paris, 2 sur la Côte d'Azur et 29 à l'étranger**, qui proposent le meilleur de la gastronomie à emporter : recettes de chefs, entrées gourmandes, viennoiseries dorées, chocolats et cadeaux gourmands, menus de fêtes, épicerie fine, vins sélectionnés par Olivier Poussier (Meilleur Sommelier du Monde 2000), et bien sûr les fameuses pâtisseries.



Du dîner de prestige aux grands événements

Lenôte, premier traiteur en France, organise plus de **6 500 événements par an** : cocktails, dîners de gala, grands événements, opérations de prestige, lancements de produits, séminaires ... En France et à l'étranger, la maîtrise des aspects créatifs, logistiques et humains est au cœur du métier et permet à Lenôte de répondre avec efficacité aux exigences de ses clients.



Lenôte au service des entreprises

Parallèlement à son activité Traiteur et Réceptions, Lenôte propose aux entreprises un service de **plateaux-repas**, la vente directe de **cadeaux gourmands**, chocolats, vins et champagnes et la possibilité de gérer leurs **Clubs de Direction** avec une restauration de grande qualité.



Les restaurants

Avec une même exigence, Lenôtre anime **Le Pré Catelan** qui propose une cuisine de haute gastronomie inventive et raffinée, sous l'égide de Frédéric Anton, distingué par une troisième étoile au Guide Michelin, **Le Café Lenôtre**, concept de restauration dans un décor résolument contemporain installé au **Pavillon Elysée Lenôtre** ainsi que dans l'immeuble **Odyssey** du siège Accor, mais aussi à **Cannes**, Bangkok, Koweït City, Dubaï, Doha et Riyad, et enfin **Le Panoramique Lenôtre au Stade de France**.



Une culture d'entreprise riche de valeurs humanistes

Depuis 1957, la Maison Lenôtre perpétue les valeurs de son fondateur : la passion du métier, le goût du travail bien fait, la recherche de l'excellence et le partage du savoir-faire. Ces valeurs se transmettent par une politique d'apprentissage et de formation, dont l'Ecole Lenôtre, créée en 1971, reste le principal vecteur.

Membre du Comité Colbert, la marque incarne aujourd'hui dans le monde l'élégance et la rigueur du luxe français, empreints de plaisir, d'enthousiasme et de passion.

