





TRAITEUR ET ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

Soixante ans de saveurs

Véritable institution dans la région, Caquant fête cette année ses soixante ans. Six décennies de cuisine raffinée, au service de réceptions professionnelles et privées haut de gamme. Autant de petits fours, de plats savoureux et de service irréprochable. Autour de la passion, du savoir-faire et de l'enthousiasme, la success story familiale se perpétue. *Par Nathalie Hausser.*

L'esprit maison : bien plus qu'une posture, chez Caquant cela est un fondement. De l'entreprise d'épicerie fine et de plats cuisinés fondée en 1956 par Paul, Jean et Michel, à la suite de leurs parents déjà propriétaires à Mouvaux d'une coopérative de fruits et légumes, Caquant est devenue cette belle maison que l'on connaît, traiteur et organisateur de réceptions.

FRAIS ET FAIT MAISON

Benoît Caquant partage la direction de l'entreprise avec son frère Antoine. Ils sont entourés d'une équipe de vingt salariés, parmi lesquels pas moins de douze cuisiniers « dont plus de la moitié sont ici depuis plus de vingt ans et cinq ou six même y ont fait la totalité de leur carrière ! ». L'illustration, pour Benoît Caquant, de ce fameux esprit maison, lequel a gagné l'ensemble du personnel et qui est pour beaucoup dans la longévité de l'entreprise. La qualité des produits, leur fraîcheur et surtout le fait maison expliquent aussi la réputation de Caquant. « Du simple pain surprise aux foies gras, en passant par les fonds de sauce, les pâtes feuilletées ou brisées... Tout est fait sur place, dans notre laboratoire de Mouvaux. »

Le choix d'avoir entièrement intégré le personnel est l'autre recette gagnante de Caquant. Cela vaut pour la partie conception des mets, mais aussi pour le service. « Nous avons nos propres maîtres d'hôtel, des professionnels du métier, ce qui nous permet d'assurer des réceptions sans faute. Bien recevoir est un art que nous cultivons depuis toujours. »

DES ADRESSES D'EXCEPTION

Pour les réceptions professionnelles (séminaires, congrès, conférences, etc.) ou privées (mariages, cocktails dînatoires, brunchs, etc.), Caquant dispose de ses propres salons le long du boulevard de la Marne à Tourcoing. Cette adresse est connue. Mais la maison travaille aussi avec des partenaires d'exception : le Carré du Hélin, la Cense Rigaux, la ferme Saint-Chrysole, l'Abbaye de Vaucelles, le château d'Arondeau, l'hôtel Carlton... et bien d'autres au Nord de Paris, et intervient, à la demande, dans toute salle libre de traiteur choisie par le client. « Nous nous occupons de tout. Nous fournissons le mobilier, si nécessaire, installation la salle, dressons les tables et assurons, bien sûr, le service. Les plats que nous préparons dans nos cuisines à Mouvaux sont assemblés sur place. »

LE MARIAGE DE L'EXPÉRIENCE ET DE L'INNOVATION

124, rue de Lille à Mouvaux, le magasin reste la vitrine de Caquant et celle de son savoir-faire. Si celui-ci se perpétue depuis trois générations, il n'a cependant jamais cessé d'évoluer. « On ne cède pas à la mode, mais on suit la tendance ! ». Bars à salades et crudités, bancs d'huîtres, cuillères chinoises, verrines, planchas, foie gras et saumon à la coupe - entre autres - ont depuis longtemps supplanté les canapés. Mais cette cuisine actuelle, et dans la forme et dans le fond, puise dans la tradition et le savoir-faire artisanal de la maison qui allie finesse, qualité et générosité. Ce qu'on appelle chez Caquant le mariage subtil de l'expérience et de l'innovation.



124 rue de Lille à Mouvaux - Tél. : + 33 (0)3 20 26 03 70 - Fax + 33 (0)3 20 70 86 65
www.caquant-traiteur.com - Email : contact@caquant-traiteur.com

Magasin ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h – Le dimanche de 8h30 à 12h30
www.facebook.com/Caquant-Traiteur-366202623446233/

Retrouvez également le savoir-faire Caquant sur son site de commande et d'achat en ligne : www.comorest.com

Laissez-vous surprendre !
LET YOU SURPRISED