

DOSSIER de PRESSE
Avril 2009



Organisation d'événement

La Truffe Noire,
un label d'excellence

La
TRUFFE
NOIRE
Méditerranée



SOMMAIRE

I - La Truffe Noire, un label d'excellence	3
II - Un savoir-faire, enchanter les événements d'exception	4
III - Une seule recette, l'exigence et la créativité	5
IV - Du lieu au menu, du décor au thème... Organiser l'événement, créer l'émotion	6
V - Des événements qui font date... Des noms qui font référence...	7
CONTACT	8

Avril 2009

DOSSIER de PRESSE
La Truffe Noire,
un label d'excellence



La Truffe Noire, un label d'excellence

Mythique et mystérieuse, unique et convoitée... La truffe reste pour toujours un trésor rare offert par la nature aux papilles des gourmets. Grand nom de la gastronomie côté Sud, La Truffe Noire s'est inspirée des délices du diamant noir pour orchestrer les plus belles rencontres autour des saveurs.

A la tête du prestigieux traiteur marseillais entre 1973 et 1986, Madame Massoni a su donner à la marque toutes ses lettres de noblesse et en faire un label d'excellence gastronomique. Depuis 1986, sous la direction de sa fille Madame Michèle Lanckman, La Truffe Noire va toujours plus loin dans le service et maîtrise l'art de transformer n'importe quelle occasion en événement inoubliable.





Un savoir-faire, enchanter les événements d'exception

Réputée pour les merveilles de sa cuisine, La Truffe Noire a donné une nouvelle dimension à son savoir-faire et propose désormais des services qui vont bien au-delà de ceux d'un simple traiteur.

Du lieu à la décoration, de la création à la logistique, sans oublier bien sûr son cœur de métier originel, la gastronomie... La Truffe Noire s'affirme aujourd'hui comme un partenaire spécialisé pour l'organisation de tous types d'événements d'affaires ou privés.

Séminaires, petits-déjeuners, congrès sur plusieurs jours, réunions professionnelles, lancements de produits, soirées de prestige, mariages... Les entreprises comme les particuliers peuvent compter sur l'expérience d'un prestataire de confiance, membre de la célèbre Association des Traiteurs de France depuis 1999.

Une seule recette, l'exigence et la créativité

En cuisine, la quête de perfection n'admet aucune improvisation. La Truffe Noire fait donc de la qualité des produits et de la fraîcheur des matières premières une priorité absolue. Son implantation au cœur du Marché d'Intérêt National (MIN) des Arnaux depuis 2004 symbolise parfaitement cet engagement. Ici sont regroupés tous les grossistes ou producteurs alimentaires et horticoles de la ville de Marseille, un emplacement stratégique pour bénéficier de la meilleure qualité de produits à la source.

L'IMAGINATION culinaire

Avec des produits irréprochables à leur disposition, les chefs de La Truffe Noire peuvent laisser libre cours à leur créativité pour composer des recettes toujours plus séduisantes, toujours plus étonnantes. A l'avant garde des tendances culinaires ou dans un répertoire plus classique, ils savent faire de chaque instant de dégustation une rencontre magique avec les sensations.

Un AMBASSADEUR de prédilection

Pour faire face aux nouveaux enjeux du développement durable, La Truffe Noire s'implique chaque jour davantage. Particulièrement sensible à l'épanouissement des compétences de chacun comme aux échanges d'idées, La Truffe Noire a tout naturellement fait le choix d'une parité proche de 100 %, pour que les femmes et les hommes de l'équipe marchent ensemble vers l'égalité des chances.

Le label QUALITRAITEUR, une démarche qualité complète

Gage de qualité commerciale et logistique, le label qualitraiteur a été décerné à La Truffe Noire. Composé d'un référentiel de certification de services, il a été créé par les Traiteurs de France et fait entrer La Truffe Noire dans le cercle privilégié des Traiteurs Organismes de Réceptions les plus réputés.

Grâce à une équipe chevronnée et au moyen d'outils de contrôle dédiés, une veille constante des règles d'hygiène et de sécurité est assurée. Avec le label qualitraiteur, tendre vers toujours plus de satisfaction client demeure pour La Truffe Noire la plus grande des priorités.

UN LABORATOIRE AGRÉÉ CE

En termes professionnels, le laboratoire constitue l'espace dédié à la préparation et à la cuisine dans les métiers de bouche. Avec 1 400 m², La Truffe Noire dispose d'un laboratoire équipé d'un matériel de pointe. Faisant l'objet d'une certification qualité, il est agréé CE sous le n° 13 214 04 et s'impose aujourd'hui comme un lieu de production perfectionné faisant en permanence l'objet d'investissements soutenus.



Du lieu au menu, du décor au thème... Organiser l'événement, créer l'émotion

Beaucoup plus qu'un traiteur... Avec une équipe de près de 50 personnes, La Truffe Noire prend en charge l'événement dans toutes ses dimensions. Un service complet qui fait toute la différence et un vrai gage de sécurité et de tranquillité pour les clients. Inutile de perdre du temps à gérer plusieurs prestataires quand un seul interlocuteur peut apporter une solution globale et personnalisée.

Des concepts INNOVANTS

Une soirée Bleue, depuis les éclairages jusqu'au menu ? Un thème « Cirque » ou « A l'ère du Jurassique » ? Un atelier de cuisine avec nos chefs ? L'équipe commerciale imagine chaque événement sur mesure, fait des suggestions de décors, adapte le style de la réception à des attentes spécifiques... Une valeur ajoutée en amont pour donner plus de contenu à la conception même de l'événement.

Des lieux SÉLECTIONNÉS

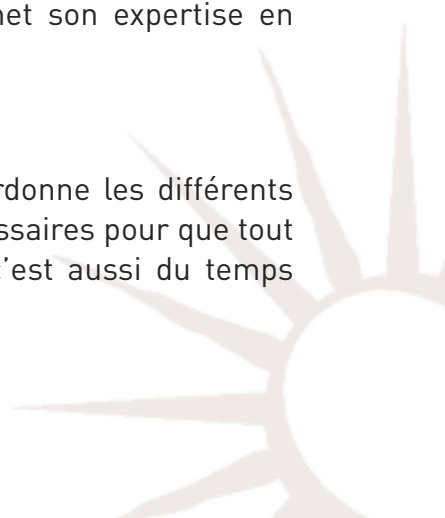
Une villa de rêve, un couvent de style roman, un château médiéval... La Truffe Noire possède des accords avec plusieurs lieux hors du commun, une sélection originale et qualitative qui permet de trouver le cadre idéal pour chaque événement.

Un décor RAFFINÉ

Rien n'est laissé au hasard pour décliner le thème choisi. De l'ambiance à la mise en scène en passant par les arts de la table, l'équipe de décoration de La Truffe Noire met son expertise en œuvre pour rendre unique toute réception...

Un service RIGOUREUX

Le service logistique de La Truffe Noire coordonne les différents intervenants et met en place les moyens nécessaires pour que tout soit prêt dans les délais. Moins de stress, c'est aussi du temps gagné...



Des événements qui font date...

- ★ **RTM** 1000 pers. Parc Chanot
- ★ **Coupe du monde de rugby** 3500 pers. Parc Chanot
- ★ **Jeep** 10000 pers. Aubenas
- ★ **Agence Carrément** 1200 pers. Cap Esterel
- ★ **GMF** 3600 pers. Cannes
- ★ **UMP** 10000 pers. Parc Chanot
- ★ **"Pro Soccer Beach"** à Marseille
- ★ **Convention Saint Gobain**
- ★ **Festival de Jazz des "Cinq Continents"**
- ★ **"Sunny Side of the Dock"**, Festival international du film documentaire de Marseille
- ★ **Lancement du film "La guerre des mondes"**, en présence de Tom Cruise
- ★ **"Festival de Marseille"**
- ★ **Convention Philip Morris**
- ★ **Dîner de Gala pour la réception de Jacques Chirac** à la Cité de la Réussite
- ★ **15e anniversaire du site de La Varoise des Concentrés** (Coca Cola), à Signes, sur le thème de la Grèce et des Jeux Olympiques
- ★ **Cocktail de lancement de la Mini-Cooper Décapotable** par le constructeur BMW, au Dock de Suez, sur 9 dates. Réception de 120 journalistes par soirée
- ★ **Déjeuner de Présentation du Comité de soutien de l'America's Cup**
- ★ **Mondial de La Marseillaise à Pétanque**
- ★ **Gala de la Ligue de Football Professionnel**

Des noms qui font référence...

- ★ **Ville de Marseille**
- ★ **SNCF**
- ★ **PFUE** (Présidence Française de l'Union Européenne)
- ★ **Université de la Méditerranée**
- ★ **Chambre de Commerce et d'Industrie Marseille-Provence**
- ★ **Banque Martin Maurel**
- ★ **Confédération Nationale des Administrateurs de Biens** (CNAB)
- ★ **Réseau Ferré de France**
- ★ **Caisse d'Epargne**



La
TRUFFE
N^oIRE
Méditerranée



M.I.N. 720 les Arnavaux Marseille
Tél. 04 91 90 76 12
www.latruffenoire.com

**Nous nous tenons à votre disposition pour toute
demande d'informations complémentaires.
Nous aurons à cœur de répondre à toutes vos questions.**

La
TRUFFE
NOIRE
Méditerranée



TRAITEURS de FRANCE



QUALITRAITEUR
LA CERTIFICATION QUALITE DES
TRAITEURS ORGANISATEURS DE RECEPTIONS