

DUVAL
PARIS · DEPUIS 1967

La signature de vos réceptions

Dossier de Présentation



Créativité, Authenticité, Convivialité, Partage :

Quatre mots qui résument parfaitement notre philosophie et notre manière d'être.

Notre force réside dans cet esprit d'indépendance et de dynamisme qui nous caractérise depuis plus de 50 ans laissant libre court à toute imagination.

Tendance, chic, bistronomique ou empreinte des saveurs du monde... notre gastronomie tire sa quintessence dans le respect du goût du produit, de son origine, de sa saisonnalité avec comme seule exigence la culture du beau et du bon.

Je suis heureux de vous faire partager, à travers ces quelques pages, les valeurs, les moyens humains et techniques ainsi que l'engagement de notre Maison...

Lionel Duval
Président

NOTRE IDENTITÉ

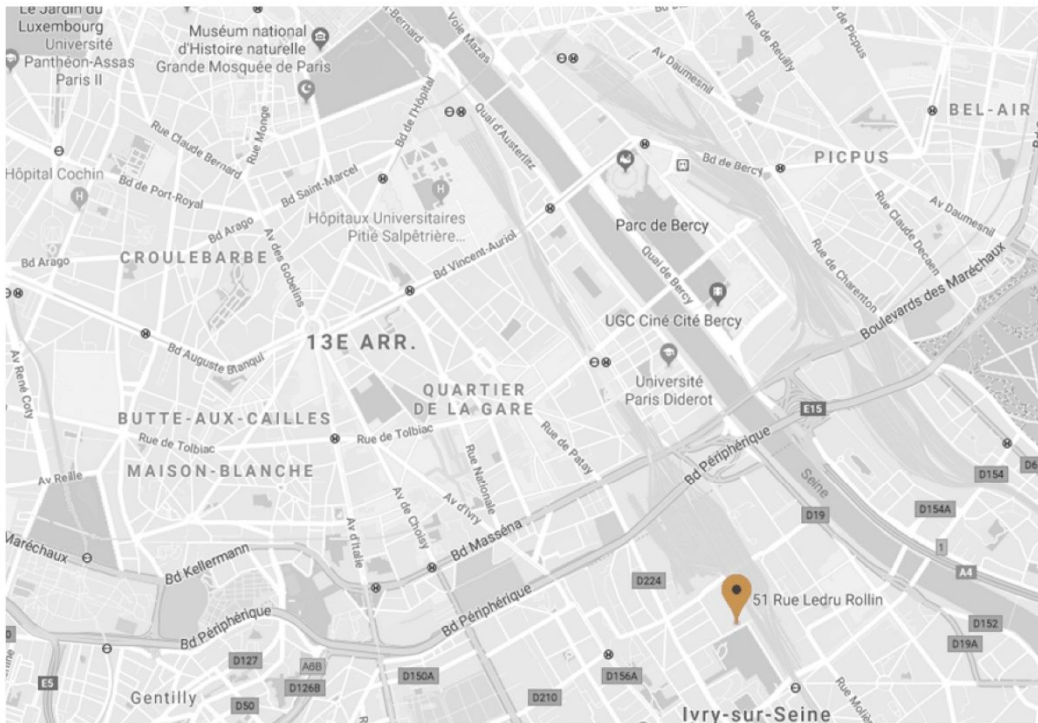
STRUCTURE FINANCIÈRE

SAS au capital de 500 000€, détenue à 84% par la société
Financière LPD (SAS au capital de 240 000 €)

SIÈGE SOCIAL

51 rue Ledru-Rollin
BP 90002
94201 Ivry-sur-Seine Cedex

Numéro TVA intracommunautaire : FR 84 308 635 788
RCS Créteil B 308 635 788
Siret : 308 635 788 000 83
Code APE/NAF : 5621 Z



QUELQUES CHIFFRES

- Date de création : 1967
Indépendante depuis sa création, notre maison compte aujourd'hui parmi les leaders de la profession et est perçue comme l'une des marques les plus dynamiques du marché parisien.
- Effectif permanent : 65 collaborateurs dont 30 chefs cuisiniers et pâtisseries.
- Un siège social de 2740 m2 situé aux portes de Paris et lancé début 2015 comprenant : un laboratoire de production ultra-moderne de 950 m2, 680 m2 de zones techniques et de stockage (économat, cave, matériel...), 500 m2 de quais de chargement et de déchargement, 610 m2 de bureaux.
- CA HT : 9,5 M€
- Plus de 3500 prestations servies en 2018.

DIRECTION GÉNÉRALE

Lionel DUVAL - *Président*
Patrick DUVAL - *Directeur associé*
Hervé DAON - *Directeur administratif et financier*

DES HOMMES & DES FEMMES AU SERVICE DE VOTRE ÉVÈNEMENT

Traduit par un relationnel personnalisé, fait d'écoute et de conseil et la rigueur absolue dans le respect des engagements, l'esprit Duval tient à sa taille humaine.

Réunis sur une plateforme de haute technologie, favorisant les échanges et la synergie, nos 65 collaborateurs conjuguent leurs talents dans une implication totale et constante.

A travers la maîtrise de tous les aspects créatifs et techniques, la fiabilité de la logistique et les attentions raffinées portées aux invités, chacun participe à la satisfaction et à la confiance de nos clients.



PORTRAITS DE CHEFS

Sébastien MARCHETTI,
Chef de la Création Culinaire

Après ses premières armes effectuées au sein de deux prestigieux restaurants gastronomiques deux étoiles Michelin «Le Clos Longchamp » et les « Terrasses d'Uriage », Sébastien se tourne vers la cuisine « bistronomique » avant de prendre la direction exécutive du Cercle National des Armées. Il enrichit ensuite son parcours professionnel par une formation à l'école Marc Veyrat qui le pousse à développer ses capacités de création et l'oriente naturellement vers l'univers de la restauration événementielle.

Exerçant ses talents chez d'importants traiteurs parisiens pendant plus d'une dizaine d'années, il occupera tour à tour les postes de chef des cuisines , chef de production et chef événementiel et travaillera également en direct à la table de présidents de grandes sociétés du CAC 40.

C'est en janvier 2018 qu'il rejoint DUVAL comme chef de la Création Culinaire, en apportant à l'ensemble des équipes sa vision très exhaustive et plurielle d'une gastronomie inventive sublimant le produit brut tant au niveau visuel que gustatif...

Ses valeurs culinaires : le goût, la recherche et l'innovation.



PORTRAITS DE CHEFS

Dans l'exercice d'une activité où tout doit être maîtrisé avec la plus grande précision, la qualité, plus qu'une philosophie, doit être une exigence de chaque instant et une promesse sur le long terme.

Alain VIALARD,

Chef de la Pâtisserie, responsable du site de production

Alain Viallard est chef pâtissier chez Duval depuis 2004. Cet ancien élève de Lucien Peltier, titulaire du très honorifique 1er Prix Charles Proust, se définit lui-même comme un passionné doté d'un esprit avant-gardiste, vouant un profond respect à la Matière et à l'esthétique. Toujours à la recherche de nouvelles tendances en harmonie avec la clientèle prestigieuse de notre Maison, Alain Viallard trouve en Duval une totale liberté de création et fait partager son savoir-faire à l'ensemble de son équipe.

Ses valeurs culinaires : les saveurs et l'esthétisme.

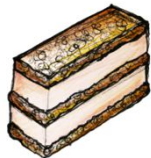


Emmanuel VIELLARD,

Chef des Cuisines

Fort de plus de 30 ans d'expérience dans l'activité traiteur, il a notamment à son actif l'organisation de nombreux événements lors des Jeux Olympiques d'Albertville, la réalisation de conventions pour plusieurs milliers de personnes en France comme à l'étranger ainsi que la gestion, durant sept ans, de la restauration de l'équipe et du staff du Paris Saint-Germain lors de ces déplacements en Coupe d'Europe.

Ses valeurs culinaires : la simplicité et l'authenticité.



NOTRE CULTURE DU SAVOIR-FAIRE

Qu'il s'agisse de créer un dîner d'exception, de sublimer un cocktail dînatoire avec des ateliers gastronomiques, d'agrémenter une journée de convention, de gérer un congrès international sur plusieurs jours ou bien encore d'être le partenaire gastronomique de grands rendez-vous sportifs et culturels... pour nous chaque événement est unique.

Nous cultivons une exigence de chaque instant en termes de qualité, de créativité, de rigueur et d'engagement.

Inspirés par une gastronomie sans frontière, nous vous invitons à de sublimes évasions gourmandes, tout en vous offrant le meilleur de notre savoir-faire artisanal à la française.

C'est avec une grande rigueur que nous sélectionnons pour vous les meilleurs produits en provenance des terroirs d'origine.

Nous nous privilégions les produits frais, produits de saison et produits d'appellation et d'origine contrôlées. Nous sommes par ailleurs très attentifs aux circuits courts.

Pour des accords parfaits, tour à tour classiques ou audacieux, nous vous proposons de grands vins ou de petits domaines de talent à découvrir.



IMAGINER - CRÉER - RÉALISER – SUBLIMER

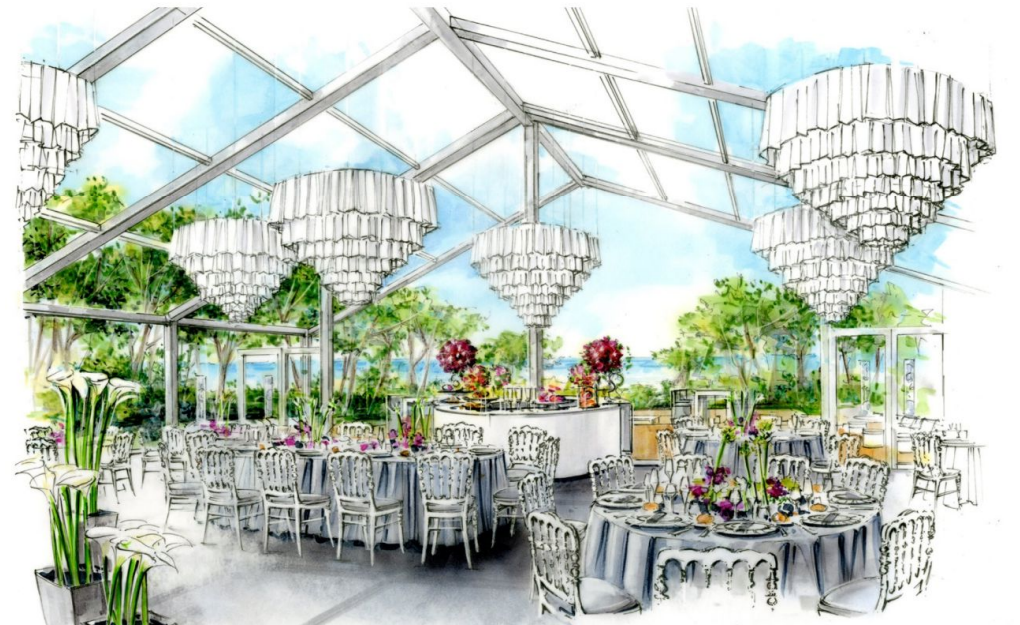
Nous sommes des créateurs d'ambiances...

La recette du succès réside aussi dans l'attention particulière portée à la mise en scène de vos événements. La scénographie est en effet pour nous un élément réellement différenciant qui contribue à faire de votre événement un moment unique et inoubliable. Vous rêvez de sensations et d'univers à partager ? Nous les imaginons et les concrétisons !

Ensemble nous concrétisons vos rêves les plus fous...

Du mobilier à la porcelaine, du nappage à la verrerie en passant par le design floral, chaque détail est étudié et choisi avec le plus grand soin, en parfaite harmonie avec vos attentes, choix du lieu et cible de vos invités.

Entre tradition des arts de la table et créations personnalisées, nous nous faisons le complice de vos thématiques les plus insolites...



NOTRE DÉMARCHE ÉCO – ÉVÉNEMENT

Engagés dans une démarche RSE (Responsabilité Sociétale de l'Entreprise), nous concentrons nos efforts pour la préservation de l'environnement, l'amélioration de la qualité de vie au quotidien et nous nous engageons encore davantage pour une entreprise citoyenne tournée vers la promotion et le respect de la diversité de nos collaborateurs.

QUALITÉ, TRAÇABILITÉ, NUTRITION

Nous fabriquons et réalisons intégralement nos menus et nos pièces cocktails dans notre laboratoire de production

Inauguré le 1^{er} février 2015 et doté d'équipements de pointe, ce laboratoire est le dernier né et le plus moderne des laboratoires de grands traiteurs parisiens. Entre 25000 et 30000 pièces cocktail par jour peuvent en être créées et produites dans des conditions optimales et une constante régularité qui caractérise notre Maison.

Il répond aux exigences et aux normes les plus strictes en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire et applique la méthode **HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point).

Nous sommes **garants de la qualité et de la traçabilité de nos produits** : nous privilégions les produits frais, produits de saison et produits d'appellation et d'origine contrôlées. Nous sommes attentifs aux **circuits courts** tout en étant à proximité du **M.I.N de Rungis**, le plus grand marché de produits frais d'Europe.

Commercialisation de certaines denrées issues du **commerce équitable** comme le café (label Fair Trade), utilisation de matériel jetable issu du **développement durable**.

Création et réalisation d'une gamme de produits issus de **l'agriculture Biologique**, commercialisation de vins blancs et rouges Bio.

Sur demande :

- *Nous proposons à nos clients et organisateurs de grands événements d'assurer la **redistribution des produits alimentaires invendus ou non consommés** à des acteurs associatifs en partenariat avec « **LA TABLEE DES CHEFS** ».*
- *proposition de concepts de décoration de tables et de buffets sans fleurs coupées.*
- *identification des **allergènes** sur l'ensemble de notre carte avec information disponible pour chaque prestation.*

ENVIRONNEMENT

Sensibilisation et mobilisation en interne de l'ensemble de nos 65 collaborateurs fixes :

Parce que notre implication ne s'arrête pas à la frontière de notre laboratoire, l'ensemble de nos collaborateurs s'engage via le tri sélectif es papiers, cartons, cartouches d'encre, toners d'imprimante, piles usagées en vue de leurs recyclages .

- Incitation à utiliser des feuilles déjà imprimées,
- Incitation à minimiser l'emploi du fax,
- Intégration sur l'ensemble des signatures électroniques de nos collaborateurs de la mention « *Pensez à l'environnement avant d'imprimer ce message* ».

Par ailleurs, mise en place d'une optimisation des tournées de livraisons et reprises pour minimiser la consommation de carburants. En parallèle, nous disposons d'une flotte de six camions frigorifiques qui respectent la norme EURO 5 et notre personnel est formé à l'éco-conduite. Nous utilisons enfin la solution AdBlue® qui permet de transformer 85% des polluants (oxydes d'azote, particules fines) en vapeur d'eau et azote inoffensif.

Une gestion des déchets rigoureuse :

Acteur impliqué, notre laboratoire de production est équipé d'un système permettant de récupérer les graisses usagées. La société Veolia collecte ces graisses et les achemine vers un centre de traitement où celles-ci pourront être valorisées. Nous réduisons volontairement le volume de nos déchets grâce au tri sélectif. Les bouteilles en verre non consignées sont stockées en containers spécial verre. Verres et cartons sont confiés à nos prestataires qui s'occupent de leur recyclage en vue d'une nouvelle vie. Soucieux de l'empreinte laissée sur notre environnement, notre société s'est engagée dans une démarche volontaire de lutte contre le gaspillage et de valorisation des déchets via l'instauration du tri des bio déchets. Ainsi, tous les déchets organiques produits au sein de notre laboratoire sont placés dans des contenants spécifiques puis collectés par la société Sepur afin d'être transformés en compost.

LE RESPECT DES RELATIONS HUMAINES ET SOCIALES

Nous respectons les articles L 143-3, L 320 et L 620-3 du Code du Travail, relatifs au travail clandestin.

Nous respectons les articles du Code du Travail relatives à la lutte contre le travail dissimulé et contre le recours aux étrangers en situation irrégulière (les articles L. 8251-1, L. 8252-1, L. 8252-2, D. 8254-1 et suivants du Code du Travail).

Nous nous engageons à promouvoir et à respecter la protection du droit international relatif aux **droits de l'homme** dans leur sphère d'influence ; et à veiller à ce que nos propres compagnies ne se rendent pas complices de violations des droits de l'Homme.

Nous respectons la **liberté d'association** et reconnaissons le droit de **négociation collective** ; **l'élimination de toutes les formes de travail forcé ou obligatoire** ; **abolition effective du travail des enfants**; et **l'élimination de la discrimination** en matière d'emploi et de profession.

Nous appliquons **l'approche de précaution face aux problèmes touchant l'environnement**, nous entreprenons des initiatives tendant à promouvoir une plus grande responsabilité en matière d'environnement; et à favoriser la mise au point et la diffusion de technologies et procédures respectueuses de l'environnement.

Nous attestons avoir souscrit la déclaration visée à l'article L 323-8-5 du code du travail (relatif aux **obligations d'emploi des travailleurs handicapés**) ou, si nous en sommes redevables, avoir versé la contribution visée à l'article L 323-8-2 du code du travail au cours de l'année précédente.

Nous développons le recours au secteur protégé (**Etablissements et Services d'Aide par le Travail**), tel est le cas notamment pour l'impression papier de l'ensemble de nos documents administratifs et commerciaux.



QUELQUES RÉFÉRENCES

❖ Arte

Les 20 ans, cocktail dînatoire pour 1600 personnes, Théâtre National de Chaillot.

❖ Barreau de Paris (Le)

Les 140 ans de la « Conférence des Avocats » (1878-2018), cocktail dînatoire de 400 personnes à l'Hôtel de Guénégaud.

❖ Bell & Ross

Présentation des créations horlogères. Cocktail dînatoire à l'Hôtel National des Invalides.

❖ BabyCare Ltd

Les 10 ans (2009-2019), deux dîners de gala de 1000 personnes au Carrousel du Louvre

❖ Bollinger

Cocktails dînatoires de 1600 personnes au Millésium d'Épernay et pour 600 clients parisiens et journalistes au Gaumont Marignan.

❖ Conseillers du Commerce Extérieur de la France

Dîner de Gala de 850 personnes à l'Hôtel de Rohan.

❖ European Association of Geoscientists and Engineers

« President dinner », 95 personnes à la Villa Emerige, « Student Party », 600 personnes à l'Élysée Montmartre, « Conference Evening », 2000 personnes aux Pavillons de Bercy.

❖ European Wind Energy Association

Traiteur officiel, 7500 personnes en buffet déjeuner à la Porte de Versailles pendant 4 jours et dîner de gala aux Musée des Arts Forains..

❖ Expert Summit Merz Aesthetics

Dîner de gala pour 510 personnes à l'Opéra Garnier.

❖ I@D France

Les 10 ans (2008-2018), Convention et dîner de gala, 3000 personnes au Grand Palais.

❖ Advanced Technologies & Treatments for Diabetes confrence

Traiteur officiel, journées complètes, 3500 personnes. Palais des Congrès de Paris pendant 3 jours.

❖ Le Mans Classic 2018

Fournisseur Officiel, Circuit des 24H du Mans, Déjeuners et buffets pour 8000 personnes sur 3 jours.

❖ Piaget

Cocktail dînatoire à l'occasion de la présentation de la nouvelle collection.

❖ Rétromobile

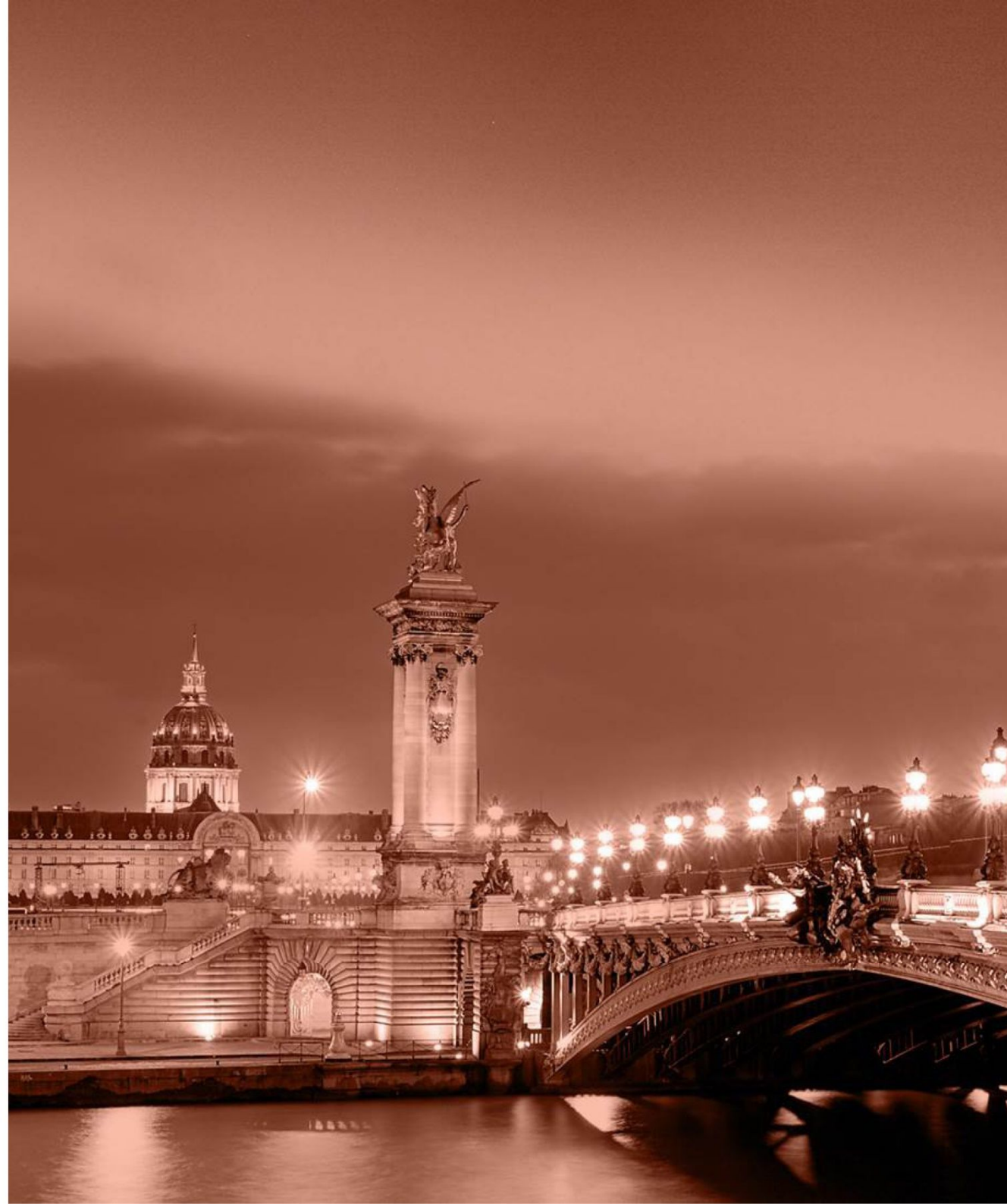
Partenaire gastronomique des offres Hospitalités, 2018 et 2019.

❖ Rmn-Grand Palais

Mécène du « Club Entreprises » 2018-2019.

❖ Toyota France et Toyota Europe

Mondial de l'Automobile, journées presse et journées publiques...



NOS LIEUX PRIVILÉGIÉS

Liste non exhaustive. Notre service « recherche de lieux » est à votre entière disposition pour vous aider et vous guider dans vos recherches.

- A**
Académie du Spectacle Equestre
Académie Fratellini
Appartement et Salon Lafayette
Atelier (L')
- B**
Bobino
Brasserie / Coupole du Printemps
- C**
Carrousel du Louvre (Viparis)
Cent Quatre (le) – 104
Centre Pompidou - Beaubourg
Cese – Palais Léna
Cercle Lebrun
Château et Domaine de Chantilly
Château de Valery
Château de Versailles
Château de Vaux le Vicomte
Château Villiers-le-Maheu
Christie's
Cinéma Mac Mahon
Cinémathèque Française
Cité de l'Architecture et du Patrimoine
Cité de la Mode et du Design (Docks en Seine)
Cité de la Musique
Cité de l'Economie et de la Monnaie (Citéco)
Cité des Sciences
Cloître Ouvert (le)
Conciergerie
Conservatoire Nat. des Arts et Métiers
Couvents des Recollets
Cyclone Studio
- D**
Domaine et Château de Courson
Dsney Business Solutions
- E**
Ecole Nationale Supérieure des Beaux Arts
Elysées Montmartre
Espace Clacquesin
Espace du Centenaire
Espace Grande Arche (Viparis)
- F**
Folies Bergère
Fondation Dosne-Thiers
Fondation Pierre Bergé – Yves Saint-Laurent
Fondation Mona Bismarck
Forum des Images
Frigos de Paris
- G**
Géode
Grand Palais
Galerie Nationale du Jeu de Paume
Grande Halle et Parc de la Villette
- H**
Hôtel Banke****(Salle des Coffres)
Hôtel national des Invalides
Hôtel Potocki
- I**
Institut du Monde Arabe
Institut National d'Histoire de l'Art
- K**
Karé (le)
Kadrance
- L**
Le 6 Mandel
Le 5, rue du Cirque
- M**
Maison des Océans (La)
Maison Rouge
Manufacture de Sèvres
Musée Bourdelle
Musée Carnavalet
- Musée Cernuschi
Musée Cognacq-Jay
Musée d'Art moderne de la ville de Paris
Musée de l'Air et de l'Espace
Musée de la Chasse et de la Nature
Musée de l'Homme
Musée de la Vie Romantique
Musée des Arts Décoratifs
Musée de l'Orangerie
Musée Galliera
Musée Guimet
Musée national de la Marine
Musée national du Moyen-Age
Musée Nissim de Camondo
Musée Maillol
Musée Picasso
Musée de l'Homme
Musée du Louvre / Pyramide
Muséum d'Histoire Naturelle
Musée Rodin
Musée Zakine
- O**
Observatoire de Paris
Opéras Bastille et Garnier
- P**
Paris Convention Centre (Viparis)
Palais de Chaillot
Palais de la Découverte
Palais de la Porte Dorée
Palais de Tokyo
Palais des Congrès d'Issy-les-Moulineaux (Viparis)
Palais des Congrès de Paris (Viparis)
Palais des Congrès de Versailles (Viparis)
Palais Vivienne
- Parc Floral de Paris
Parc de l'Île Monsieur
Paris Event Center
Paris Expo - Porte de Versailles (Viparis)
Paris Le Bourget (Viparis)
Paris Nord Villepinte (Viparis)
Pavillon de l'Arsenal
Pavillons de Bercy
Petit Palais
Philharmonie de Paris
- S**
Sacem
Salle Gaveau
Salle Gustave Eiffel
Salons du Gouverneur
Septième (le)
Sorbonne
Studio des Acacias
Studio Harcourt
Studio Kremlin
- T**
Théâtre de Colombes
Théâtre de la Michodière
Théâtre de la Tour Eiffel
Théâtre de Paris
Théâtre du Palais Royal
Théâtre du Ranelagh
Théâtre du Trianon
Théâtre des Bouffes Parisiens
Théâtre des Sablons
Théâtre Mogador
- V**
Villa Les Cèdres
Villa Emerige...