

COMMUNIQUE DE PRESSE



SAISON





UNE CUISINE DE TERROIR PORTEE PAR LA PASSION

Valence, Drôme — Depuis 2025, **SAISON** Traiteur redéfinit l'art de la table en mêlant sens du produit, audace culinaire et respect du vivant. Implantée à Valence, l'équipe développe une approche mobile et engagée de la gastronomie, avec bientôt l'ouverture d'un laboratoire culinaire et d'un bureau dédié, pour accompagner au plus près sa croissance et sa créativité.

Pensé comme un trait d'union entre le producteur et le convive, **SAISON** s'impose par sa capacité à capter l'instant. Ici, la carte n'est jamais figée : elle évolue au fil des saisons, des cueillettes et des rencontres, pour proposer une expérience toujours fraîche, toujours vraie.

À la croisée entre traiteur contemporain, chef à domicile et artisan du goût, **SAISON**

magnifie les produits bruts du terroir drômois et ardéchois. Chaque plat devient un récit à partager, une célébration du vivant, un hommage aux savoir-faire locaux.

Portée par une équipe engagée, l'aventure **SAISON** se décline sur mesure, en ville comme à la campagne, pour des événements intimes ou festifs. Derrière chaque prestation, une même philosophie : proximité, transparence, exigence. Le tout dans une atmosphère simple, sincère, résolument chaleureuse.

Avec une cuisine intuitive, généreuse et tournée vers l'essentiel, **SAISON** Traiteur invite à vivre une expérience culinaire qui fait sens.





Porté par Antoine Philiber et Bertrand Gohier, **SAISON** Traiteur est le fruit d'un engagement commun : remettre l'humain, le local et la passion au cœur de la table.

Entourés d'une brigade dynamique et accueillante, ils proposent une vision contemporaine de la gastronomie, où la créativité se conjugue avec la rigueur, et l'émotion avec le goût.

Leurs promesses et valeurs :

- Produits du terroir
- Vins vivants
- Bons moments entre amis

C'est en 2020 que l'histoire commence. Une rencontre lors de la création d'un projet où Antoine s'occupe du concept et que Bertrand prend la place de Chef. Le COVID étant là, cela laisse place à de nombreux moments d'échanges, de partage et de cohésion.

Depuis, les échanges n'ont plus cessé, et quand l'opportunité s'est présentée, ils ont commencé une activité d'abord de manière ponctuelle, puis le temps leur a montré qu'il fallait se professionnaliser, d'où la naissance de **SAISON**.





Bertrand, né à Aubenas est le Chef Exécutif de **SAISON**. Une jeunesse vécue en Afrique avant un retour en France lorsqu'il avait 9ans.

Grandi à Valence, il a ensuite fait ses études à côté de Paris avant de faire ses armes à l'étranger, entre Londres, Amsterdam & l'Italie.

En 2020, un retour à Valence propulse Bertrand au poste de Chef au Louvre. Un poste tenu brillamment pendant 2ans, il fait la renommée du lieu grâce à sa cuisine inventive.

En 2024, Bertrand commence à voler de ses propres ailes avant de finalement s'associer avec Antoine pour la création de **SAISON**.

Antoine, né à Valence est le cofondateur de **SAISON**. Une jeunesse vécue dans la Drôme, entre Valence et les villages avoisinants.

Il fait études à Lyon, afin de professionnaliser ses compétences dans le monde des hôtels & restaurants. Des stages percutants, des expériences entre les Caraïbes, l'Australie, l'Allemagne...

En 2020, là aussi, un retour à Valence pour la création de sa société '**HAIMA:T**', spécialisé dans la création et le développement d'hôtels et de restaurants.

Et c'est au cours de l'année 2024, à la suite de quelques années de collaborations ponctuelles, que la création de **SAISON** fut, pour répondre à une demande grandissante du bien manger !



« Une cuisine durable, c'est cultiver le goût juste — celui qui respecte les saisons, les producteurs, et les attentes d'un monde qui change ».



COCKTAIL DE JEUNATOIRE & DINATOIRE

Sous la forme de « finger-food », des pièces cocktails vous seront proposées pendant les périodes de repas de votre événement. Que ce soit pour la première partie d'un mariage, un anniversaire tout en mouvement, un séminaire plus atypique, ou un vernissage haut en couleur.

LES BUFFETS

Pour vos événements décontractés où le choix et la variété des produits sont importants. Dans des conditions de service plus relaxantes, les buffets sont adaptés à tous types de réception, du brunch au repas d'entreprise, et pour toutes les envies qui vous passent par la tête.

LE SERVICE A TABLE

Dîner de gala, mariage, repas insolite, ils vous accompagnent dans la création de vos expériences uniques. Vous pouvez compter sur leur créativité pour vous surprendre à travers leur offre sur mesure.

L'ÂME DU TERROIR DANS CHAQUE VERRE

Adapté à vos envies, ils vont chercher des produits de niche pour répondre au mieux à vos attentes. Autour d'une dégustation ou pour accompagner tous vos événements.



DES EVENEMENTS SUR MESURE

Chez **SAISON Traiteur**, chaque événement est une occasion de célébrer l'instant avec goût, élégance et générosité. L'équipe met son savoir-faire au service de vos moments forts, qu'ils soient intimes ou institutionnels, en proposant des prestations sur mesure, pensées dans les moindres détails.

EVENEMENTS A CARACTERE PRIVE

Mariages, baptêmes, anniversaires, fêtes de famille ou retrouvailles conviviales : **SAISON** accompagne avec soin tous les événements personnels, en créant des ambiances sur mesure et des menus inspirés, au rythme des saisons. Chaque réception devient un moment unique, sublimé par une cuisine sincère et raffinée.

EVENEMENTS A CARACTERE PROFESSIONNEL

Séminaires, soirées de lancement, inaugurations, comités d'entreprise, vernissages, banquets ou encore repas vigneron : **SAISON** intervient dans tous les contextes professionnels, avec une approche à la fois créative, rigoureuse et adaptable.

Plusieurs entreprises et institutions de renom ont déjà fait confiance à son expertise, parmi lesquelles **le Musée de Valence, IDEX, Natural Origins, la Ville de Valence, West Motors** ou encore **Innov'Event**. Ces collaborations témoignent de la capacité de **SAISON** à répondre aux exigences les plus variées, tout en valorisant l'identité et les objectifs de ses clients.



DES PARTENAIRES ENGAGÉS À LEURS CÔTÉS

Chaque collaboration est pensée comme un prolongement de la philosophie du lieu : cuisine de saison, circuits courts, artisanat sincère.

ORIGINE DES PRODUITS

- Viandes : Auvergne Rhône-Alpes
- Poissons : France
- Œufs : Auvergne Rhône-Alpes
- Fromage : Auvergne Rhône-Alpes
- Légumes : Auvergne Rhône-Alpes
- Fruits : Auvergne Rhône-Alpes
- Agrumes : France/Europe

PRODUCTEURS ET FOURNISSEURS

Agricourt / Pain Épi Brioche / L'Huilerie Richard / TOKE / La Clandestine / La Ferme des Blaches / Olio di Serra / La ferme des Places / L'Arbre à Café / Loc'Halle / Mamma la Ricotta / Lou Cayou / Boucherie Rousson / Carpe et Capucine / Markal / Le Chantre / Fromagerie Rochette / La Petite Valentine / XOCO / Pisciculture Paol / La Ferme de Belin / Miéral / La Maison Jar / Boulangerie Farine / Poissonnerie Jouve / La Grange / Boutique Laurent / EARL Baracand / Pâtisserie Giraud / ES Vinaigrerie / Domaine de Limagne / La Ferme des Trois Cantons / La Ferme des Cabrettes / La Ferme des Caillats / Charcuterie des Limouches / Épicerie Shira / La Ferme des Volontoux / La Ferme Chazal / Les Graines du Colombier / Butinons / Lionneton / Les Thés de l'Arrieulat / Antoine Klein





BON A SAVOIR



ADRESSE

Rue du Jeu de Paume
26000 Valence

Du lundi au vendredi : 09:00–18:00

CONTACT

Antoine Philiber
+33 6 30 39 67 76
saison@haimat.org

LES RESEAUX

<https://www.saison.com>

[@saison.traiteur](https://www.instagram.com/saison.traiteur)

[Linkedin Saison](#)



SAISON

Crédit Photo : Antoine Ducros





SAISON

Crédit Photos : Antoine Ducros



SAISON
Crédit Photos : Antoine Ducros





SAISON
Crédit Photos : Antoine Ducros



SAISON

Crédit Photos : Antoine Ducros





SAISON

Crédit Photos : Antoine Ducros



SAISON
Crédit Photos : Antoine Ducros



SAISON

Crédit Photos : Antoine Ducros



SAISON
Crédit Photos : Antoine Ducros





SAISON

Crédit Photos : Antoine Ducros





SAISON

Crédit Photos : Antoine Ducros



SAISON
Crédit Photos : Antoine Ducros



SAISON

Crédit Photos : Antoine Ducros





SAISON

Crédit Photos : Antoine Ducros



SAISON
Crédit Photos : Antoine Ducros





SAISON
Crédit Photos : Antoine Ducros





SAISON

Crédit Photos : Antoine Ducros





SAISON

Crédit Photos : Antoine Ducros