

Terres de Natures et Cultures Food : Une alliance stratégique au service de l'excellence événementielle

Le label Terres de Natures franchit une nouvelle étape en accueillant **Cultures Food** au sein de son groupement. Cette intégration stratégique, fondée sur des valeurs communes, marque une avancée majeure dans le secteur du traiteur événementiel en proposant une offre innovante, durable et prestigieuse.

Un partenariat fondé sur des valeurs communes

Comme la plupart des belles histoires, tout est né d'une rencontre entre deux hommes. Matthieu Gufflet, président fondateur de Terres de Natures et Pierre Vandeputte, fondateur de Cultures Food. Tous deux engagés pour un art de vivre plus durable et une approche client sincère et authentique, ce rapprochement sonnait comme une évidence.

« C'est l'histoire d'une rencontre et une volonté d'écrire une histoire dans la même direction, » déclare Pierre Vandeputte, fondateur de Cultures Food.

Dans la même direction, oui, mais surtout hors des sentiers battus, avec des expériences qui vont au-delà du simple événement pour créer des moments inoubliables.

Une alliance stratégique pour une croissance partagée

Alors que le label Terres de Natures compte déjà parmi ses établissements le traiteur haut de gamme bordelais **Humblot Expériences**, l'intégration de Cultures Food vient enrichir son offre et renforcer sa position dans le secteur du traiteur événementiel. Grâce à ce rapprochement, le groupement propose une offre encore plus riche et variée, adaptée aux attentes des entreprises et des particuliers en quête de solutions culinaires innovantes et responsables.

Ce partenariat permet ainsi de générer des synergies fortes tout en consolidant la présence des deux partenaires sur le marché du traiteur événementiel à **Paris, Bordeaux et au-delà**.

Un savoir-faire d'exception porté par des Meilleurs Ouvriers de France

Cultures Food se distingue par une expertise culinaire reconnue, incarnée par la présence de plusieurs **Meilleurs Ouvriers de France (MOF)** au sein de son équipe. Ces artisans d'exception contribuent à proposer des créations gastronomiques uniques, alliant excellence, créativité et respect des produits. Mathieu Viannay, MOF 2004 et Chef du restaurant 2 étoiles au Guide Michelin La Mère Brazier à Lyon, fait déjà bénéficier Terres de Natures de son savoir-faire et de son expertise gastronomique au quotidien.

Il sera dès à présent accompagné par ses confrères MOF de Cultures Food pour soutenir la volonté du label de garantir une expérience culinaire authentique et inoubliable, sublimant chaque événement.

« En accueillant Cultures Food, nous décidons d'aller encore plus loin dans notre ambition de proposer une hospitalité vertueuse qui sublime chaque instant, aussi éphémère qu'il soit », affirme **Matthieu Gufflet**, Président et Fondateur de Terres de Natures.

Avec cette intégration, Terres de Natures et Cultures Food unissent leurs forces pour offrir une expérience gastronomique événementielle à la hauteur des exigences actuelles, tout en respectant une éthique forte et des engagements durables.

À propos de Terres de Natures

Terres de Natures est un label dédié à l'art de vivre durable, rassemblant divers établissements allant des hôtels aux domaines viticoles, restaurants et épiceries. Les valeurs d'authenticité, de respect de la nature et d'innovation responsable sont les mots-clés de ce projet né d'une passion : celle de rassembler. En s'appuyant sur une approche à long terme, Terres de Natures œuvre pour un développement harmonieux et durable, ancré dans les terroirs et les savoir-faire locaux.

www.terresdenatures.com

À propos de Cultures Food

Fort d'un ancrage agricole historique, Cultures Food marie son savoir-faire avec une expertise traiteur reconnue, en proposant des produits issus de circuits courts et respectueux de l'environnement pour des événements responsables mais tout aussi prestigieux et inoubliables.

www.culturesfood.fr

Contact presse : cynthia@lecrayonmedia.fr