

CODE
CUISINE

Le Traiteur Grand-Est

LÀ OÙ TOUT COMMENCE ...

En Lorraine, dans le Grand Est, il y a cette lumière, qui change avec les saisons, ce terroir authentique et généreux. C'est là que Code Cuisine est né, il y a près de quinze ans. Non pas pour suivre une mode, mais pour incarner la conviction qu'un événement réussi commence par une cuisine sincère, engagée et enracinée.

C'est dans cet esprit qu'Audrey et Nicolas Rivoallan ont fondé Code Cuisine, deux sensibilités réunies par une même ambition, celle de valoriser, à travers leur travail, les produits et les savoir-faire du Grand Est.

Audrey Rivoallan, diététicienne de formation, apporte une vision juste et éclairée de l'alimentation, une approche où le plaisir s'accorde naturellement avec le bien-être, et où chaque recette respecte le corps autant que la terre.

Nicolas Rivoallan, cuisinier passé par de grandes maisons étoilées, a fait du produit local son terrain d'expression. Il cuisine avec précision, respect et curiosité, révélant la richesse et la subtilité du terroir du Grand Est.



SAVOIR-FAIRE ET TERROIR

Ensemble, ils signent une gastronomie mais surtout un art de recevoir. Ils défendent un luxe simple et vrai, celui du terroir, du temps et du soin apporté à chaque détail. Leur cuisine est une manière de prendre soin de la terre, des saisons, et de ceux qu'ils accueillent autour de leurs tables.

Depuis 2011, au fil des hivers blancs, des étés lumineux, des récoltes, des rencontres et des tables dressées, nous avons fait de cette région notre terre nourricière et notre source d'inspiration.

*C'est ici que tout a commencé,
et c'est ici que réside l'essentiel :
terroir, savoir-faire et gourmandise du Grand Est.*



CE QUE NOURRIR VEUT DIRE

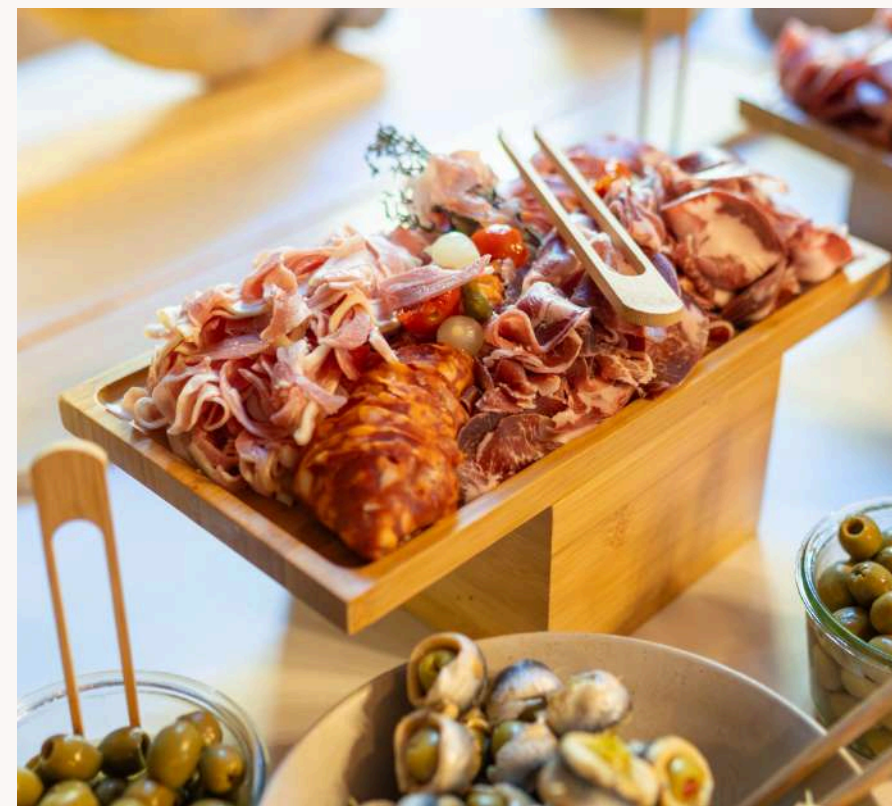
Nourrir, c'est avant tout savoir prendre soin du produit, de la saison et de ceux qui s'attablent.

Chez Code Cuisine, cette attention guide chacun de nos choix. Nous travaillons une matière issue du Grand Est, sélectionnée auprès de producteurs locaux qui partagent avec nous une même exigence, celle de travailler avec sens, simplicité et intégrité.

Notre cuisine naît de cette proximité et se façonne au fil des saisons, avec des plats bons, lisibles et gourmands.

Cette approche se prolonge dans notre potager de 5 000 m², cultivé en permaculture et riche d'une quarantaine de variétés. C'est un lieu d'observation, de transmission et d'inspiration, où l'on apprend à cuisiner au plus près de la terre et de son rythme.





L'HOSPITALITÉ COMME SECONDE NATURE

Recevoir, c'est aussi une manière de prendre soin de ceux qui arrivent, de ceux qui partagent la table et de ceux qui repartent avec un souvenir. Chez Code Cuisine, cela s'exprime par une attention discrète et une écoute.

L'hospitalité vit dans les détails, dans la manière d'accueillir, de servir et d'être présent au bon moment et au bon endroit.

Elle prolonge ce que nous mettons dans nos assiettes, du respect, de la générosité et de l'attention.

Nous croyons en une gastronomie artisanale, portée par l'amour du métier, un savoir-faire qui se poursuit naturellement dans le service et dans cette façon d'être attentif qui fait toute la différence.



L'ENGAGEMENT COMME ÉVIDENCE

Chez Code Cuisine, l'engagement ne se revendique pas, il se pratique. Jour après jour, dans les choix que nous faisons, dans les habitudes que nous cultivons et dans l'impact que nous cherchons à maîtriser.

Certifiés ISO 20121 nous nous imposons une rigueur et une transparence constantes.

Être traiteur, pour nous, signifie nourrir avec respect et avec conscience, en assumant pleinement notre rôle dans la chaîne qui relie le produit, le territoire et ceux que nous servons.



DES ACTIONS CONCRÈTES CHAQUE JOUR

PRODUITS LOCAUX ET BIO

Nous privilégions les produits locaux, de saison et issus de circuits courts. Nous travaillons chaque jour avec une grande variété de produits d'agriculture biologique, fruits, légumes, céréales et féculents, le plus souvent cultivés chez nous ou à proximité.



OFFRE VÉGÉTALE

Nous développons une offre végétale créative, pensée pour mettre en valeur les légumes, les céréales et les matières végétales du Grand Est. Nous souhaitons proposer des alternatives végétales généreuses, modernes et responsables, en cohérence avec l'évolution des attentes alimentaires.

GESTION ET VALORISATION DES DÉCHETS

Nous trions soigneusement nos biodéchets pour les transformer en compost au sein même de notre structure. Chaque matière organique devient ainsi une ressource réutilisée, limitant notre impact et nourrissant un cycle vertueux.



LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Nous nous engageons à limiter strictement le gaspillage alimentaire à chaque étape de notre activité. Les excédents encore consommables sont triés, conditionnés et redistribués en partenariat avec les Restos du Cœur. Cette organisation nous permet de donner une seconde vie aux denrées non servies et de soutenir des actions solidaires locales.

S'UNIR POUR MIEUX FAIRE

Et nos engagements s'inscrivent aussi dans une démarche collective, aux côtés de Traiteurs d'Avenir, d'Euro-Toques et de producteurs qui partagent nos valeurs. Une manière de s'entraider, de progresser ensemble et de construire l'hospitalité de demain, attentive aux femmes et aux hommes comme à la planète.

S'engager collectivement, c'est donner plus de force à nos convictions, plus d'impact à nos actions. Et c'est, surtout, rester fidèles à ce qui nous anime : le respect, la sincérité, et le goût des autres.



POUR ACCOMPAGNER VOS ÉVÉNEMENTS, PETITS ET GRANDS

Parce que chaque événement a son importance, nous vous accompagnons avec une approche attentive et adaptée, qu'il s'agisse d'un moment intime ou d'un rendez-vous d'envergure.

Mariage

Dîner intime,

Garden-party

Baptême

Anniversaire

Séminaire d'entreprise,

Cocktail,

Convention,

Lancement de produit,

Afterwork,

Gala

Notre engagement est le même en cuisine et en service : rendre votre événement aussi bon que beau à vivre.



NOTRE TERRITOIRE, LÀ OÙ NOUS VOUS ACCOMPAGNONS

Code Cuisine est installé au cœur du Grand Est et se déplace partout où l'on a besoin de nous.

Nous couvrons toute la Lorraine, de Metz à Nancy et Thionville, et nous intervenons également à Reims, Strasbourg, au Luxembourg et plus largement dans l'ensemble du Grand Est.

Cette présence nous permet d'accompagner des événements variés, dans des lieux patrimoniaux, contemporains ou privés, et de collaborer avec des partenaires qui partagent notre vision de l'hospitalité.

NOS ADRESSES :

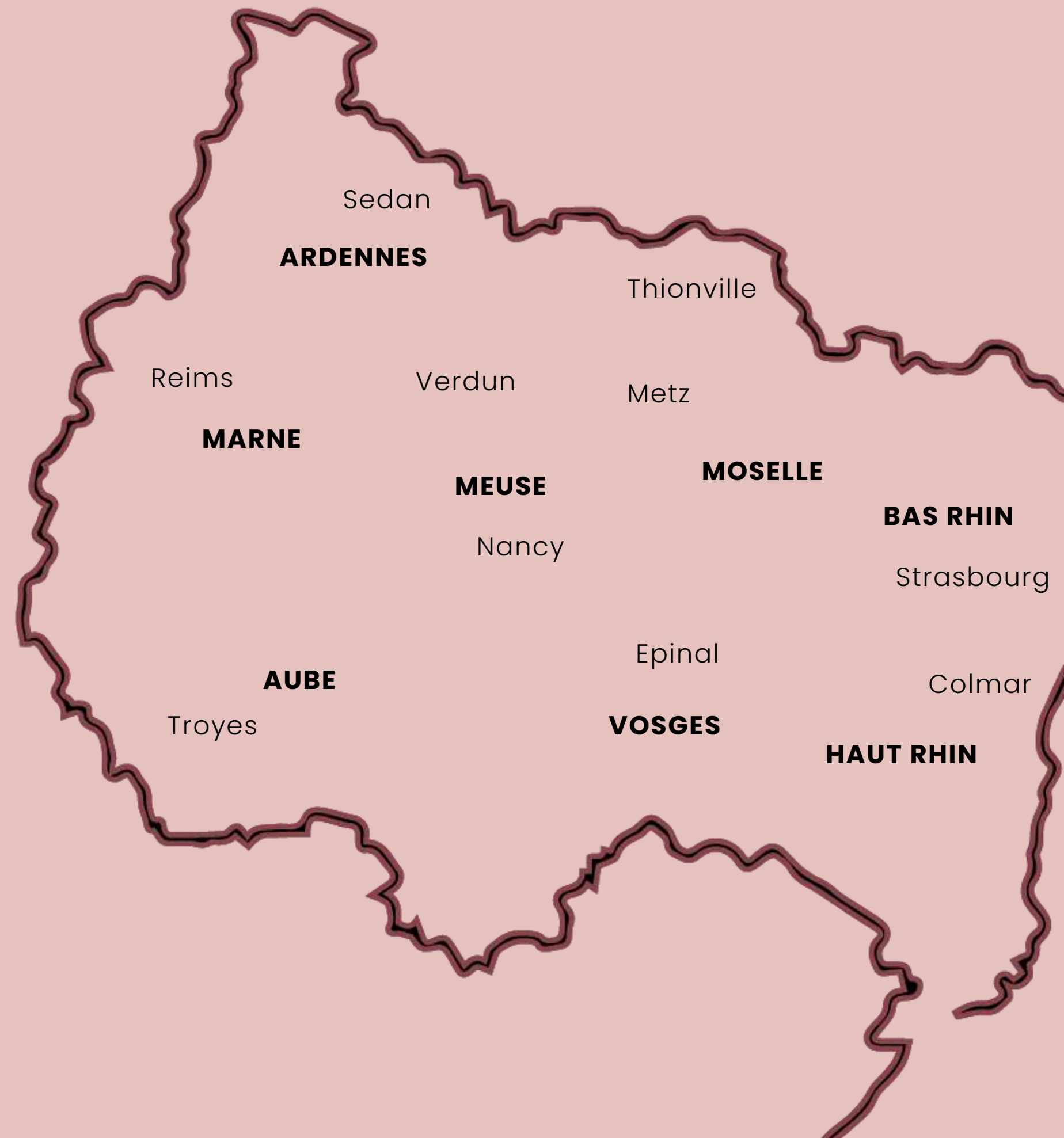
Reims | 4 place de Courcelles - 51370 Saint Brice Courcelles

Cosnes et Romain | 58 rue du Béarn - 54400

Luxembourg | 51 rue de Strasbourg

Strasbourg | 20 place des Halles - 67000

Nancy | 3 place Simone Veil - 54000



NOS LIEUX PARTENAIRES

Nous collaborons avec des lieux de réception qui partagent nos valeurs et notre vision de l'hospitalité. Châteaux, domaines, salles contemporaines, espaces patrimoniaux ou lieux privés : des partenaires avec lesquels nous imaginons des événements cohérents, soignés et adaptés à chaque contexte.

Haras de la Vannoue | Château du Bois d'Arlon | Château de Preisch |
Château de Boucq | Domaine Henri Ruppert | Château Hattonchatel |
Domaine Aux Anges | La Grange de Fonteny | Pavillon Blanc Walygator |
Kinopolis (Metz – Thionville – Longwy) | Galaxie d'Amnéville | Centre congrès
du Burghof | La Porte des Allemands | Abbaye de Neimenster
Château de Thillombois | Château Ernest | Ferme du Banneway | Château de
La Grange | La Grande Maison de Chazelles | Chalet de L'Orée du Bois |
Domaine des Templiers



Château de Berg



Château de Preisch



Château du Bois D'Arlon



Le lieu, Verdun

NOS RÉFÉRENCES

ENTREPRISES & GRANDES MARQUES

BMW | KPMG | Société Générale | Chaussea | Car Avenue | Saturn | Thyssenkrupp | PWC | Natixis | Luxaviation | Kinopolis | Champagne Collet | PLG | Amazon | Batigère | SNCF | Enedis | Vivest | Lorca Vivecia

SPORT & CULTURE

Galaxie Amnéville | Tour de France | Handball Metz | Fédération Luxembourgeoise Rugby | Arsenal Metz | FFF

INSTITUTIONS & TERRITOIRES

Grand Reims | Ville de Longwy | Ville Esch | Galaxie Amnéville | Ville de Metz | Ville de Kayl

ÉVÉNEMENTIEL & AGENCES

GL Event | ASRO Events | L'Agence | Lemon Event | Passe Muraille | Qumquat | Oracular

LES GRANDES DATES CLÉS

- 2011** – Création de Code Cuisine, d'abord atelier de cuisine.
- 2012** – Ouverture de Code Cuisine Traiteur-Boutique et premiers mariages.
- 2014** – Création de Code Cuisine Luxembourg.
- 2015** - Obtention de l'agrément sanitaire Européen.
- 2016** – Nicolas devient Chef Euro-Toques.
- 2018** – Membre des Cuisiniers de France et préparation au concours des Meilleurs Ouvriers de France.
- 2020** – Création de Léon & Marcel et achat des nouveaux locaux.
- 2021** – Création du potager bio, de Code Formation, et certification BIO & ISO 20121.
- 2022** – Adhésion à l'association Traiteurs d'Avenir.
- 2023** – Signature de la Charte Diversité.
- 2025** – Nicolas Rivoallan devient Maître Artisan.

... Nous continuons d'écrire la suite



CONTACT

contact@code-cuisine.com

www.code-cuisine.com





CODE
CUISINE

Le Traiteur Grand-Est