



FHG

French Hospitality Group

PARTENAIRE ÉVÉNEMENTIEL ET RESTAURATION 360

DOSSIER DE PRESSE 2025

SOMMAIRE

05 FHG, L'HOSPITALITÉ FRANÇAISE AU PLURIEL *Des maisons traiteur au service de l'événementiel et bien plus encore*

06 QUATRE MAISONS, UNE VISION

06 Kaspia Réceptions, maison de gastronomie,
de vin et d'art de vivre

09 Kardamome, une Bistronomie street & généreuse

10 Duquesne, spécialiste de la location de vaisselle et
mobilier pour l'événementiel

13 Bright Kitchen, laboratoire de production culinaire

14 FHG, EN QUELQUES DATES

16 FHG AFFIRME SA VISION

18 LA VISION ET AMBITIONS FHG

24 ÉDITO - DOMINIQUE JULO



FHG, L'HOSPITALITÉ FRANÇAISE AU PLURIEL

French Hospitality Group (FHG) réunit depuis plus de 20 ans des maisons complémentaires au service de l'événementiel et de la gastronomie. Encore discret jusqu'ici, le groupe incarne aujourd'hui une vision claire : **proposer une offre 360° où chaque savoir-faire se met avant tout au service du client.**

Leurs maisons portent des valeurs communes : **le sens du travail bien fait**, qui guide chacune des équipes au quotidien ; **la créativité**, pour imaginer des propositions toujours en phase avec leur époque ; et **la responsabilité**, pour penser l'événementiel de demain.

Chez FHG, nous revendiquons **la richesse du pluriel** comme une force :

Des maisons complémentaires : Kaspia Réceptions (traiteur iconique parisien), Kardamome (traiteur bistronomique), Duquesne (spécialiste de la location de vaisselle et mobilier) et Bright Kitchen (laboratoire de production culinaire), chacune avec son identité propre, toutes unies par un même sens du travail bien fait.

Des équipes de talents, réunis au fil des années, nées de rencontres et de parcours singuliers. Chaque personnalité apporte sa valeur ajoutée, et souvent ce petit quelque chose qui fait la différence.

Une énergie commune, nourrie par la passion du métier et ce regard qui pétillie quand il s'agit de créer, recevoir, imaginer.

Des clients multiples, des grandes maisons de luxe aux jeunes marques, qui partagent avec eux la recherche d'un partenaire de confiance.

Des besoins variés, de la gastronomie au mobilier, du laboratoire culinaire à l'organisation complète d'une réception.

C'est dans cette diversité et cette complémentarité assumées que se dessine la signature FHG.



QUATRE MAISONS, UNE VISION

Derrière FHG, ce sont quatre maisons, quatre histoires, quatre identités. Chacune apporte sa singularité, toutes contribuent à enrichir une vision commune : faire de l'hospitalité française une expérience multiple et complémentaire.

KASPIA RÉCEPTIONS, MAISON DE GASTRONOMIE, DE VIN ET D'ART DE VIVRE

La Maison Kaspia Réceptions puise ses racines dans l'excellence de sa maison fondatrice Caviar Kaspia, qui depuis 1927 prend place à la Madeleine. Ce haut-lieu de l'épicerie fine, reconnu pour son sourcing intransigeant et son élégance intemporelle, a construit sa réputation sur un savoir-faire rare et un goût pour l'excellence.

De cette histoire épicurienne est née la Maison Kaspia Réceptions, héritière d'un art de vivre où l'originalité rencontre l'élégance.

Kaspia réceptions, premier traiteur certifié ISO 20121, depuis 2017. Depuis près de dix ans, leur passion pour le produit et le

Son héritage ne se contente pas de perpétuer des traditions : il devient le terrain de jeu de nouvelles inspirations. Créer des saveurs inattendues et des réceptions qui cassent les codes classiques du traiteur.



service s'accompagne d'un engagement fort pour faire évoluer les pratiques de réception haut de gamme vers un développement plus durable.

Depuis 1927, Kaspia Réceptions est une référence parisienne.

Leur ambition ? Réunir savoir-faire et héritage pour offrir des moments à l'image de leur Maison : audacieux, parisien et délicieusement Kaspia.

Une maison de réceptions, de gastronomie et de vin, où chaque événement devient une expérience à part entière.

www.kaspia-receptions.com







KARDAMOME, UNE BISTRONOMIE STREET & GÉNÉREUSE

Alors que Kaspia Réceptions s'impose comme le traiteur gastronomique parisien de référence, mêlant créativité, exigence et tradition culinaire, Kardamome est né de la même ambition mais avec un regard différent : celui de la bistronomie.

En effet, Kardamome, c'est une vision nouvelle du traiteur bistronomique, où food markets et néo-bistrots rencontrent les grands classiques qu'elle revisite avec fantaisie dans une approche green et gourmande. Une cuisine de bistronomie de comptoir : fait maison, sincère et généreuse, qui se déguste au plus près, un verre à la main.

Kardamome s'inscrit dans une démarche plus contemporaine, inspirée de la convivialité des bistrots parisiens et de l'authenticité des goûts.

Son ADN repose sur une simplicité casual-chic : des produits frais, des recettes gourmandes, une générosité qui parle au cœur autant qu'à vos papilles. Là où Kaspia Réceptions sublime la gastronomie française avec une signature élégante et prestigieuse, Kardamome propose une approche plus décontractée, accessible et sans compromis sur la qualité.

Kardamome revendique un ADN fort : celui du comptoir, lieu de transmission et d'échanges. Les chefs cuisinent au plus près, dans un esprit de proximité et de

partage. Entre bistrot et gastronomie, Kardamome propose une cuisine pensée autant pour des formats clés en main que pour des dîners sur-mesure.

Dans la continuité et les valeurs FHG,

Kardamome affirme également son engagement responsable, avec un ADN profondément RSE et une démarche reconnue ISO 20121.



www.kardamome-receptions.com



DUQUESNE, SPÉCIALISTE DE LA LOCATION DE VAISSELLE ET MOBILIER POUR L'ÉVÉNEMENTIEL

Créée en 1981 la Maison Duquesne est une entreprise familiale qui propose à la location, du matériel de réception, vaisselle et mobilier, au service des professionnels de l'évènement et des particuliers. En 2018 Dominique Julo rachète cette maison familiale pour compléter son offre.

Duquesne propose plus de 1 000 références répondant aux tendances du moment et effectuent plus de 2 500 livraisons par an. La Maison Duquesne se veut

proche de ses clients, et se donne la possibilité de « sourcer » sans interruption les produits exclusifs qui feront la différence. Confiance, adaptabilité et esprit novateur sont des engagements qui perdurent depuis 40 ans.

De plus, Duquesne, s'engage plus que jamais à cultiver l'ambition RSE du groupe, en adoptant des pratiques plus éthiques et plus durables dans leurs modes de fonctionnement.

L'intégration de Duquesne au sein de FHG répond avant tout à un besoin stratégique : compléter l'offre des maisons Kaspia Réceptions et Kardamome.



Cette activité vient renforcer la chaîne de valeur du groupe, en apportant une solution indispensable de location de vaisselle et de mobilier.

Ce développement répond à une attente forte du marché et permet à FHG d'asseoir

sa présence de manière plus globale, avec une approche véritablement 360° de l'événementiel. En créant des synergies entre ses différentes entités, le groupe offre ainsi une expérience plus fluide, cohérente et complète à ses clients.

www.duquesne-service.fr







BRIGHT KITCHEN, LABORATOIRE DE PRODUCTION CULINAIRE

Bright Kitchen est un laboratoire de production haut de gamme, pensé exclusivement pour les acteurs de la restauration, de l'événementiel et de l'hôtellerie. Spécialisé dans les pièces cocktails salées et sucrées ainsi que dans les mini plats chauds, il propose une gamme complète conçue en marque blanche, adaptée aux besoins de ses partenaires.

Porté par l'expertise de FHG en gastronomie événementielle, Bright Kitchen associe exigence culinaire et efficacité opérationnelle. Ses solutions gastronomiques prêtes

à l'emploi permettent aux professionnels de l'hôtellerie de prestige comme aux grands groupes de restauration : Sodexo, Elios ou encore Compass Group de bénéficier de produits

fiables, raffinés et adaptés à leurs événements. Bright Kitchen se distingue aussi par sa capacité à répondre à des demandes spontanées,

à traiter des cahiers des charges ambitieux et à assurer des livraisons rapides, avec un service attentif et réactif.

Deux cartes sont créées chaque année, en accord avec les saisons, afin de garantir fraîcheur, cohérence et créativité. Maillon essentiel de la boucle FHG, Bright Kitchen enrichit la chaîne de valeur du groupe et s'inscrit dans

une démarche résolument responsable, alignée sur l'ADN RSE de FHG.



FHG, EN QUELQUES DATES

Depuis près de vingt ans, le groupe évolue discrètement, avec patience et passion. Chaque maison est venue enrichir le groupe, au gré du marché et des rencontres, jusqu'à former aujourd'hui un ensemble cohérent.

- 2006** Création de FHG par Dominique Julo
- 2010** Reprise de Kaspia Réceptions par FHG et en partenariat avec Moma Group.
- 2013** Naissance de Kardamome, traiteur bistronomique
- 2018** Rachat de Duquesne, spécialiste de la location de vaisselle et mobilier événementiel.
- 2019** Fondation de Bright Kitchen, laboratoire culinaire premium dédié aux professionnels.
- 2021** FHG rachète l'intégralité des titres de Kaspia Réceptions, détenus par Moma Group et consolide ainsi son indépendance, tout en préservant l'association historique avec Caviar Kaspia, restée actionnaire minoritaire.





FHG AFFIRME SA VISION

Aujourd'hui, les attentes du marché ont évolué : les clients recherchent des partenaires globaux, capables d'apporter une réponse complète, de la gastronomie à la logistique, jusqu'au conseil.

Dans un paysage où les groupes de restauration et d'événementiel s'imposent, FHG affirme à son tour sa vision et son rôle. Les 30 ans de Kaspia Réceptions marquent une étape symbolique : héritière d'une maison fondée en 1927, elle illustre à elle seule ce qui fait la force de FHG, la capacité à conjuguer histoire et modernité.

Cet anniversaire est donc le moment idéal pour partager notre histoire et révéler une identité de groupe, construite patiemment et portée par la richesse du pluriel.





VISION ET AMBITIONS FHG

UNE VISION PLURIEL

FHG considère que l'hospitalité française ne se résume pas à une assiette ou à un décor : c'est une expérience globale, pensée de bout en bout. Le groupe a ainsi construit une véritable chaîne de valeur de l'événement, où chaque étape trouve sa place :

BRANDING

Chaque événement est une histoire à raconter. FHG traduit l'identité d'une marque, d'une maison ou d'un projet de manière concrète et adaptée. Selon la demande, une équipe dédiée conçoit un concept sur mesure, développe le storytelling et imagine les dispositifs qui reflètent fidèlement l'ADN de la marque.



STYLISME

Imaginer des univers visuels et des mises en scène adaptées à chaque projet. FHG travaille avec des partenaires de confiance, fleuristes, scénographes, décorateurs pour concevoir des décors cohérents et évocateurs, en lien avec l'identité et l'ambition de l'événement.



CRÉATION CULINAIRE

Au sein du groupe, les maisons traiteur Kaspia Réceptions et Kardamome imaginent deux cartes par an, salées et pâtisseries, en accord avec les saisons. Portées par des chefs R&D expérimentés, elles reflètent une cuisine raffinée, contemporaine et généreuse. Chaque offre est ensuite ajustée pour entrer en résonance avec l'ADN de la maison ou de la marque accompagnée.



RECRUTEMENT

S'entourer des meilleurs talents pour donner vie à l'expérience. FHG a développé un logiciel dédié qui permet de mobiliser en temps réel des professionnels de l'événementiel selon les besoins de chaque projet.

Le Covid a été un tournant : l'occasion de repenser nos équipes, de faire évoluer nos recrutements et de renforcer nos brigades. Aujourd'hui, nous identifions les profils à fort potentiel, misons sur les talents et les formons.

L'ambition : faire de ce pôle recrutement et formation une offre à part entière, ouverte à nos partenaires et acteurs du secteur.

ÉVÉNEMENTIEL

Orchestrer l'ensemble pour offrir une réalisation sans fausse note. C'est le cœur du métier de FHG : des équipes soudées, expérimentées et passionnées, qui maîtrisent chaque étape de la production événementielle. Forts de plusieurs décennies de savoir-faire, ces professionnels assurent la fluidité, la précision et la qualité de chaque projet, quelle que soit son envergure.



Cette vision repose sur une conviction : **un groupe pluriel et complémentaire, capable d'apporter une réponse à 360° aux besoins d'aujourd'hui.**

- Une gastronomie qui conjugue héritage et créativité.
- Une organisation qui associe rigueur et générosité.
- Des équipes animées par le goût du travail bien fait et la passion de recevoir.

*« La restauration aujourd'hui ?
Probablement la conjugaison de talents, d'expertise,
d'audace et d'opportunités. »*

Dominique Julo, fondateur de FHG



F H G
French Hospitality Group

**KASPIA
RECEPTIONS**

MAISON PARISIENNE
DEPUIS 1927



DQ
DUQUESNE

**BRIGHT
KITCHEN.**
LABORATOIRE DE PRODUCTION CULINAIRE



LES AMBITIONS POUR LES PROCHAINES ANNÉES

L'ambition première de FHG est d'affirmer et de continuer à faire grandir son offre 360°.

Pour y parvenir, plusieurs axes structurent la feuille de route du groupe :

Un déploiement régional, pour accompagner ses clients au-delà de Paris. L'objectif : répondre à leurs besoins en province tout en maintenant les mêmes standards d'exigence et de qualité. Pour cela, FHG s'appuie sur une sélection de lieux partenaires, sourcés et référencés pour leur fiabilité et leur adéquation avec l'esprit du groupe. FHG se positionne ainsi comme un partenaire conseil, capable d'accompagner chaque projet à géométrie variable, en toute confiance, partout en France.



Un élargissement des métiers, avec l'intégration progressive de nouvelles expertises pour renforcer la complémentarité et la pluralité de l'offre. L'ambition est de faire de FHG un véritable hypercentre de talents, de créativité et d'expertise, conçu pour répondre à toutes les demandes du marché événementiel, des plus classiques aux plus spécifiques.



La poursuite d'un modèle responsable, en faisant de la RSE un axe structurant du développement du groupe. Cela signifie non seulement intégrer des pratiques plus durables dans l'ensemble des activités (achats, production, logistique, ressources humaines), mais aussi se fixer des objectifs mesurables. Cette démarche responsable, déjà au cœur de la culture FHG, vise à conjuguer exigence gastronomique, performance opérationnelle et impact positif sur la société et l'environnement.



Cette stratégie s'inscrit dans la continuité de la vision fondatrice : construire un groupe pluriel, mature et agile, capable de répondre aux évolutions du marché de l'événementiel tout en anticipant les attentes de demain.

Dans cette continuité, FHG s'inscrit encore plus dans une dynamique collective en inscrivant ses maisons traiteur au sein de réseaux engagés : **Traiteurs d'Avenir**, réseau national engagé autour des valeurs de transmission et de solidarité, et des **Traiteurs Événementiels de Paris (TEP)**, qui rassemble les acteurs de référence de la capitale.



ÉDITO

DOMINIQUE JULO

Fondateur du groupe

Depuis plus de vingt ans, ma priorité a été de donner une identité forte à chaque maison. Chacune devait trouver son ADN, son équilibre, son style, et surtout les talents capables de l'incarner. On ne construit rien de durable sans cette étape essentielle.

J'ai eu la chance de m'entourer de femmes et d'hommes passionnés,, qui ont permis à nos marques d'avancer, chacune avec sa singularité. Mon rôle a toujours été de fédérer ces talents, d'ouvrir des perspectives et de créer les conditions pour que chacun exprime le meilleur de lui-même.

Pendant longtemps, nous avons choisi de rester discrets. L'important n'était pas d'afficher une bannière commune, mais de consolider l'exigence de nos maisons : Kaspia Réceptions, Kardamome, Duquesne et Bright Kitchen. Aujourd'hui, le temps est venu d'affirmer ce qui nous rassemble.

Les 30 ans de Kaspia Réceptions marquent pour nous une étape symbolique : celle d'un héritage assumé et d'une modernité revendiquée. Cet anniversaire est l'occasion de partager notre histoire et de donner un visage à ce que nous construisons depuis tant d'années.

FHG, c'est une conviction : la richesse du pluriel des maisons, des talents, des clients et des projets comme moteur de l'hospitalité française de demain.



CONTACT

contact@fhgroup.fr



F H G
French Hospitality Group