

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 11 juillet 2019

Concours culinaire Treize chefs Elior Group s'affrontent en cuisine lors d'un concours international

Les 25 et 26 juin derniers, Elior Group a organisé à Édimbourg la deuxième édition de son concours international des chefs. À partir d'un panier de produits écossais, les 13 chefs du monde entier ont créé de nouvelles recettes qu'ils ont réalisées par équipe durant deux journées : l'occasion de partager leur passion de la cuisine et leurs cultures culinaires.

Répartis en trois équipes, les 13 chefs venus des États-Unis, de France, d'Inde, d'Italie, du Portugal et du Royaume-Uni ont cuisiné des produits frais, locaux et de saison pour préparer une entrée, un plat et un dessert. Les 120 principaux dirigeants du Groupe ont dégusté et noté chaque plat sur trois aspects : la présentation, le goût, et l'originalité de la recette.



« La cuisine permet de créer des liens entre différentes cultures, et me permet de faire de belles rencontres. Ce concours a été l'occasion d'échanges et de créations culinaires grâce à l'émulation autour du défi qui nous a été proposé », souligne Danny Leung, chef pour Lexington (filiale d'Elior Group au Royaume-Uni).

« Je cuisine pour faire plaisir aux convives et me faire plaisir. Ma philosophie est d'avoir envie d'en apprendre tous les jours, aux côtés de mes équipes. Ce concours m'a notamment permis de réfléchir à la création d'un plat végétarien, en collaboration avec des personnes aux manières de penser différentes », explique Prabhakar Nagaraj, chef pour Elior India.





« Se réinventer au quotidien, c'est ce qui me plaît dans mon métier de chef, et c'est ce que j'ai retrouvé lors des deux journées à Édimbourg. Nous avons commencé à échanger par WhatsApp des semaines avant l'évènement, et la passion et l'engagement qui animaient tous les chefs nous ont permis de créer une recette d'entrée originale reprenant la touche personnelle de chacun d'entre nous », explique Jimmy Lejeune, chef pour Arpège (marque d'Elior Group en France).

Au menu de ce repas de gala :

- en entrée, baronnie de légumes des terres d'Écosse ;
- en plat, risotto Manet : flétan de mer du Nord avec homard écossais et cannelloni de courgette ; bisque de crustacés, asperges britanniques, salade de framboises et d'amandes de Blairgowrie ;
- en dessert, gâteau aux fraises du moment, dacquoise à l'avoine, mousseline à la vanille, macaron à la fraise et sauce caramel au whisky.

Les quatre chefs de l'équipe en charge du plat ont remporté le concours en récoltant le plus grand nombre de suffrages. En contact via WhatsApp des semaines à l'avance, les chefs ont pu échanger sur leurs idées de recettes, et profiter de moments de convivialité en Écosse avant de se mettre au travail en cuisine. Rassemblant quatre nationalités différentes, l'équipe gagnante a élaboré une recette réunissant les savoir-faire et les particularités culturelles de ses membres afin de créer un plat de haute gastronomie, original et savoureux.

À propos d'Elior Group

Créé en 1991, Elior Group est un des leaders mondiaux de la restauration collective et des services. En s'appuyant sur des positions solides dans six pays, le Groupe a réalisé en 2018 un chiffre d'affaires de 4 886 millions d'euros.

Ses 109 000 collaborateurs et collaboratrices nourrissent chaque jour plus de 5 millions de personnes dans 23 500 restaurants sur trois continents, et assurent des prestations de services dans 2 300 sites en France.

Référence dans le monde de l'entreprise, de l'enseignement, de la santé et des loisirs, le Groupe s'appuie sur un modèle économique construit autour de l'innovation et la responsabilité sociétale.

Depuis 2004, Elior Group est adhérent au Global Compact des Nations unies, dont il a atteint le niveau advanced en 2015.

Pour plus de renseignements : <http://www.eliorgroup.com> Elior Group sur Twitter : [@Elior_Group](https://twitter.com/Elior_Group)

Contacts presse

Inès Perrier – ines.perrier@eliorgroup.com / +33 (0) 71 06 70 60

Contact investisseurs

Marie de Scorbiac- marie.desorbiac@eliorgroup.com / +33 (0) 1 70 06 70 13