

Paris, le 18 juillet 2018

## Concours international de chefs Seize chefs Elior Group se retrouvent pour cuisiner et partager leurs bonnes pratiques culinaires

Elior Group a organisé les 24 et 25 juin derniers le premier concours international rassemblant 16 de ses chefs du monde entier. L'occasion pour le Groupe de mettre en valeur le métier de chef et la dimension universelle de la cuisine. C'est également une première étape dans la construction d'une communauté internationale de chefs, qui permet de favoriser les échanges autour de la cuisine et de ses spécificités culturelles.

Répartis en trois équipes, les 16 chefs venus d'Espagne, États-Unis, France, Inde, Italie et Royaume-Uni ont cuisiné durant deux journées des produits frais 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.

Au menu de ce concours :

- En entrée, féerie d'asperges : crème d'asperges et poireaux parfumés coco curry
- En plat, risotto Manet : riz crémeux, bisque de gambero rosso, chèvre frais basilic et cardamome
- En dessert, nuage de fraise au wasabi : trilogie de fraises, ganache de chocolat blanc et sablé parfumé au wasabi.

*« Ce concours a permis de montrer qu'il est possible de laisser s'exprimer la spécificité culturelle de chaque gastronomie tout en faisant parler les chefs à l'unisson autour de leur passion »,* témoigne Jimmy Lejeune, chef Arpège et coordinateur culinaire du concours pour cette première édition. *« Associer 16 chefs de différentes nationalités pour réaliser ces recettes n'a pas été évident. Cet événement a été une belle aventure humaine et nous avons relevé le défi tous ensemble ! »*



Les six chefs de l'équipe en charge de l'entrée ont remporté le concours. Rassemblant cinq nationalités différentes, l'équipe gagnante a élaboré une recette réunissant les savoir-faire et les particularités culturelles de ses membres afin de créer une recette de haute gastronomie, originale et savoureuse.

Cette première édition du concours international de chefs a permis de réunir des professionnels venant de pays aux traditions culinaires très différentes, et travaillant dans les deux activités de restauration d'Elior Group, la restauration collective et la restauration de concession. Valoriser le travail des

chefs et réunir différentes cultures permet de favoriser les échanges de bonnes pratiques culinaires, première étape dans la création d'un réseau interne de chefs.

---

### À propos d'Elior Group

Créé en 1991, Elior Group, un des leaders mondiaux de la restauration et des services, est aujourd'hui le restaurateur de référence dans le monde de l'entreprise, de l'enseignement et de la santé, ainsi que dans l'univers du voyage. Désormais présent dans 16 pays, le Groupe a réalisé en 2017 un chiffre d'affaires de 6 422 millions d'euros. Ses 127 000 collaborateurs et collaboratrices accueillent chaque jour 5,5 millions de convives dans 25 000 restaurants et points de vente. Leur mission est de prendre soin de chacun grâce à des solutions de restauration et des services personnalisés pour une expérience consommateur innovante. Particulièrement attentif à sa responsabilité sociétale, Elior Group est adhérent au Global Compact des Nations unies depuis 2004, dont il a atteint le niveau *advanced* en 2015. L'exigence professionnelle de ses équipes, leur engagement quotidien pour la qualité et l'innovation, et leur attachement à proposer un moment privilégié s'expriment dans la signature « Time savored ».

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](mailto:ines.perrier@eliorgroup.com) / +33 (0)1 71 06 70 60

Anne-Laure Sanguinetti – [anne-laure.sanguinetti@eliorgroup.com](mailto:anne-laure.sanguinetti@eliorgroup.com) / +33 (0)1 71 06 70 57

### Contact investisseurs

Marie de Scorbiac- [marie.descorbiac@eliorgroup.com](mailto:marie.descorbiac@eliorgroup.com) / +33 (0) 1 70 06 70 13