

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 13 novembre 2018

Restauration collective
**Elior France lance MaCantine,
son nouveau concept de restauration d'entreprise**

La qualité de la restauration est un gage de la considération portée par l'entreprise à ses collaborateurs et à ses collaboratrices. Il ne s'agit plus seulement de nourrir des convives mais d'en prendre soin. Avec MaCantine, Elior France lance un nouveau concept de restauration d'entreprise qui révolutionne le self-service traditionnel et favorise la liberté des convives dans leurs choix de restauration.

Elior a élaboré un concept de restauration qui permet à ses convives de bien manger à un prix raisonnable, dans un espace où l'on peut s'installer quand on veut et comme on veut. MaCantine est un lieu de vie qui propose des solutions de restauration sur mesure, où tradition, gourmandise, choix, innovation, fraîcheur et qualité sont proposés simultanément aux convives pour un moment de détente, de convivialité, de travail en mobilité ou en équipe, seul ou à plusieurs, tout au long de la journée.

« Avec l'arrivée massive de la génération Y dans le monde du travail, l'irruption du digital et les nouveaux modes collaboratifs, les habitudes et les fonctionnements de l'entreprise évoluent. Le rapport à l'alimentation évolue lui aussi : consommer des produits frais, sains et de qualité dans un véritable lieu de vie est devenu essentiel. C'est pourquoi Elior a créé MaCantine, un nouveau concept de restauration qui répond à ce besoin de vivre le travail autrement et contribue au bien-être des collaborateurs », souligne Jean-Yves Fontaine, directeur général du marché entreprises d'Elior France.

Novateur, le concept MaCantine est proposé aux clients et prospects en entreprises qui accueillent un minimum de 300 convives par jour. Modulaire, ce restaurant consiste en un assemblage de 12 briques culinaires avec chacune une identité propre : une identité culinaire avec des marqueurs produits et recettes spécifiques, une identité visuelle, une servuction. La diversité des briques culinaires permet de proposer un choix incomparable de recettes et produits, de formats et d'ambiances pour satisfaire toutes les envies à tous les moments.

Les douze briques culinaires reposent sur trois savoir-faire :

Le savoir-faire des chefs : des menus élaborés par les chefs Elior et des chefs partenaires de renom (les équipes Ducasse Conseil), et des plats cuisinés sur place devant les convives. Les quatre univers proposés sont :

- La Cuisine de Chef : une cuisine ouverte ou semi ouverte qui permet de vivre en direct l'élaboration et la préparation des recettes du jour.
- Le Barbecue : la cuisson au grill et à la plancha mises en scène sur un corner convivial où le convive découvre les bonnes recettes terre et mer.
- L'Escale : pour la première fois, le choix du menu revient au convive grâce à un stand 100 % digitalisé et dédié à la cuisine d'évasion et d'exploration de nouvelles saveurs, de l'Amérique à l'Asie en passant par l'Afrique.
- Mon Mix : la personnalisation et le « sur-mesure » sont mis au cœur de ce stand qui répond à toutes les envies du convive, libre de composer sa recette et de confier la touche finale de préparation au chef.

Le savoir-faire artisan : des produits locaux, saisonniers et de qualité, issus du terroir et mettant en avant le savoir-faire des artisans. Les quatre univers proposés sont :

- Le Primeur propose un étal de fruits et légumes frais de saison, l'occasion de manger mieux et végétal.
- Le Four propose de la pizza, de la tarte salée, ou des gratins.
- La Pâtisserie Boulange : des pâtisseries réalisées par un pâtissier avec une finition minute devant le convive.
- Le Terroir : dans l'esprit des halles gourmandes et conviviales sont proposées des planches de produits des terroirs français et du monde.

Les services aux convives : des formats de restauration tendances qui répondent à toutes les envies du convive. Les quatre univers proposés sont :

- La Boutique : une offre 100 % en libre-service.
- MaCantine Express : un concentré des offres du jour, en format individuel et à emporter.
- La Table à partager propose aux convives de venir déguster des plats à partager évoluant selon les thématiques du moment.
- La Brasserie M : un restaurant à part entière proposant une carte courte renouvelée régulièrement.

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 sociale, 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 / +33 (0)1 71 06 70 60

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

Contact investisseurs

Marie de Scorbiac – marie.descorbiac@eliorgroup.com / +33 (0) 1 71 06 70 13