

REVUE D'ENGAGEMENTS

2019



eliorgroup



Les exigences de nos convives sont aussi les nôtres 4

Étudiants, parents d'élèves, salariés, patients d'hôpitaux, résidents en Ehpad... vous avez des attentes sur ce que vous mangez. Nous aussi.



Un combat pour le goût 6

Comment gagner la satisfaction de 4 000 salariés se restaurant tous les jours sur leur lieu de travail ? En misant sur le goût. Reportage au cœur de la pause déjeuner.

Douze engagements d'avenir 12

Dans nos six pays, nous avons interrogé 12 de nos collaborateurs sur leurs engagements et leurs initiatives, au travail et au quotidien, pour mieux nourrir l'avenir.



Engagés ensemble pour la créativité 14

Quand nos chefs de tous pays s'affrontent le temps d'un concours culinaire, la camaraderie, l'échange et la créativité sont stimulés.

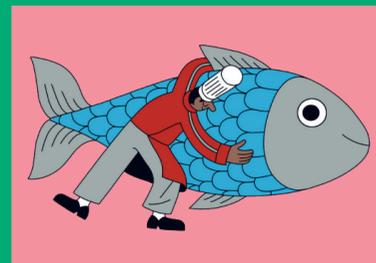


En coulisses 16

Nous avons ouvert nos coulisses au photographe Cyril Zannettacci, sur trois de nos sites dans le monde.

Quand la solidarité s'exprime en cuisine 26

Changer le regard sur les personnes réfugiées et accélérer leur insertion dans le monde du travail, c'est possible grâce à l'action conjointe d'Elior Group Solidarité et du Refugee Food Festival.



Nos engagements grandissent en collectif 28

Déterminés à nous affirmer en tant que restaurateur responsable, nous pouvons compter sur toutes nos parties prenantes comme autant de stimulants qui nous poussent chaque jour à nous dépasser et à innover davantage.

Nos recettes responsables 38

Cuisinons sain, durable et savoureux avec les entrées végétales de notre chef indien David Eward Raj et la recette de poisson Mr GoodFish.

« Demain, plus encore qu'aujourd'hui, notre responsabilité de nourrir nos convives reposera sur trois défis majeurs : la santé, l'environnement et le goût. Chaque jour depuis 25 ans, les hommes et les femmes d'Elior engagent leur savoir-faire, leur talent, leur force d'innovation, et leur sens du service pour offrir à chacun une attention constante et une cuisine saine, savoureuse et responsable. Défis environnementaux, évolution des modes de consommation et transformation des usages, nous agissons au quotidien pour servir des repas bons et sains, favoriser les ingrédients durables, encourager l'économie circulaire et créer des emplois de proximité. Et parce que nous regardons toujours vers demain, nous cherchons chaque jour à aller plus loin, à renforcer nos exigences, à soutenir des idées fortes, à mettre en mouvement nos équipes et nos partenaires, à innover au service de nos clients et de nos convives. Tel est notre engagement : agir aujourd'hui pour nourrir l'avenir. »

Les 110 000 collaborateurs du Groupe

Il y a des jours où j'ai très envie d'un burger, mais où finalement je vais choisir des plats végétariens, bien cuisinés, à base de produits frais. Ça me fait tout autant plaisir et c'est meilleur pour ma santé !

Si je vois que la pomme vient de ma région, je vais la préférer au yaourt par exemple.

Toute la famille a modifié son régime alimentaire à la maison, on est beaucoup plus attentifs à la qualité et l'empreinte des produits que l'on cuisine, à la fois par conviction et par goût. On est ravis que le repas de midi de nos enfants ne fasse pas exception !

**DU BIO,
DU LOCAL,
DU FRAIS !**

Je veux manger moins, mais mieux.

Il faut que ça soit convivial, qu'on en profite pour se détendre vraiment !

Pour la pause déj', je veux manger comme à la maison.

Je ne mange presque plus à l'extérieur car ici, au-delà du cadre très agréable, je sais que le rapport qualité-prix est imbattable.

STOP À LA CANTINE À LA PAPA

LES EXIGENCES DE NOS CONVIVIVES SONT AUSSI LES NÔTRES!

La justesse des cuissons, que ce soit pour les viandes, les poissons ou les légumes, c'est super important pour préserver le goût des bons produits.

LE GOÛT, ÇA CHANGE TOUT

Moi, j'adore les bonnes frites maison

Le chef en cuisine est toujours présent, il est attentif à nos attentes... et il va même jusqu'à partager ses astuces et ses recettes !

Je suis très attentive aux assaisonnements : des plats moins salés, des desserts moins sucrés, pas seulement parce que c'est meilleur pour la santé mais parce que c'est meilleur tout court !

Quand on se remet d'une opération un peu éprouvante, se faire servir de bons petits plats vraiment réconfortants, ça rend le séjour à l'hôpital plus agréable.

À la caisse, il faut que ça aille vite.

Être bien accueilli, dans un espace propre et bien entretenu, c'est la promesse d'un bon moment à venir.

Parfois j'ai une réunion qui déborde sur la pause de midi. Si je peux déjeuner, même sur le pouce, à n'importe quel moment de la journée, c'est un vrai plus pour moi.

MES BESOINS AVANT TOUT!



Un combat pour le goût



Depuis plus de 25 ans, le groupe Elior s'est développé autour d'un ADN qui rassemble ses équipes. Nous nous affirmons en tant que restaurateur innovant et socialement responsable, en fixant des ambitions qui nous engagent. Et le premier de nos combats, c'est le goût. Chaque jour, nous gagnons la confiance de nos convives et de nos clients en leur proposant une alimentation saine, savoureuse et respectueuse de l'environnement.

Comment satisfaire 4 000 convives déjeunant tous les jours sur leur lieu de travail ? En misant sur le goût, tout simplement. Notre journaliste, plutôt habituée à manger un jambon-beurre vite fait devant son ordinateur, s'est glissée avec curiosité (et délice) dans la peau d'un convive Elior Entreprises. Voici son récit.

Reportage réalisé sur le site de Thalès. Rédaction : Sonia Gonzalez • Photos : Nicolas Lascourgès

J

truck installé sur le parvis du campus, où nous réchauffons d'un bon expresso, comme les salariés ont l'habitude de le faire chaque matin. « C'est notre responsabilité de proposer une offre qui fasse plaisir aux convives, ajoutait-il en me conduisant au self. Ici ce n'est pas une cantine, c'est un restaurant ». Effectivement, c'est dans un espace moderne, lumineux et chaleureux, que se déroule ici la pause déjeuner.

Est-ce grâce à sa longue expérience dans la restauration aux quatre coins du monde ? Pour satisfaire les convives, le Savoyard Michel Magnien a réuni plusieurs ingrédients qui font recette. Le premier, c'est la transparence. La cuisine ouverte est l'une des premières bonnes surprises de ce restaurant. « Nous n'avons rien à cacher. Cuisiner devant le client, c'est lui montrer que c'est fait sur place. C'est un gage de confiance. » Et en effet, face à moi, Louise garnit délicatement d'une crème à la noisette un fond de tarte sablée. Voilà qui promet de terminer mon repas en beauté. Au centre du self, ce stand « Tout en douceur » me fait de l'œil direct. Mon menu, je crois bien que je vais le composer en fonction du dessert. Si je me laisse tenter par une part de tarte, je vais plutôt faire léger pour le plat principal et lorgner du côté des légumes. Ça tombe bien, parce que ce stand, Légumes en scène, est particulièrement bien achalandé. À côté des incontournables petits pois, les aubergines rôties, les gratins de légumes de saison et de chou-fleur permettent de composer un plat

Je dois l'avouer, je n'avais pas mangé à la cantine depuis 25 ans. Du coup, j'avais gardé de mes années « self » au lycée quelques clichés : beaucoup de bruit dans la pièce, pas vraiment de goût dans l'assiette. Tester l'offre de restauration en entreprise d'Elior allait me donner l'occasion d'en finir avec ces mauvais souvenirs ! Et c'est sur le site de Gennevilliers de Thalès que j'en ai fait l'expérience. Petite particularité : ici, les salariés sont à l'écart de la ville, sans possibilité de se restaurer à l'extérieur. « Ici, on ne mange pas devant son ordinateur. Thalès souhaite offrir un vrai confort à ses collaborateurs. Donc la pause déj', c'est primordial », m'explique Michel Magnien, responsable de secteur chez Elior Entreprises, devant le food-



Tout est fait pour offrir aux salariés une expérience agréable et savoureuse, du café du matin aux plats cuisinés et servis sous les yeux des convives. Fraîcheur et goût garantis !



Ouvert depuis la rénovation de l'espace de restauration, le nouveau stand « La Cucina » propose chaque jour une pizza maison. La cuisine ouverte, que l'on retrouve à l'atelier wok, au barbecue ou au stand pâtisserie, est un gage de confiance très apprécié des convives.

végétarien aux saveurs variées. « Nous travaillons de plus en plus des légumes frais et au maximum, des produits locaux. On s'adapte à la demande d'une offre végétarienne. Cette nouvelle tendance nous permet d'innover, en proposant par exemple des gratins de gnocchis et courges ou encore des lasagnes végétariennes », m'explique Tony Rodrigue, chef de production. Après un parcours par la restauration traditionnelle et étoilée, Tony travaille depuis trois ans dans la restauration collective. Pour lui, la plus grande technique culinaire, c'est celle qui permet de « retrouver le goût ». On a tous en tête des traumatismes de cotoche à base de bœuf qui n'avait de bourguignon que le nom. « Dans une offre de restauration collective, il faut proposer des recettes terroir, rappelle Tony, mais il faut surtout se concentrer sur les produits. Quand le produit est bon, la moitié du travail est faite : le plat est bon. Ensuite, il faut appliquer les bonnes techniques, par exemple, la cuisson basse température, ou encore, bien faire revenir les légumes d'un plat en sauce. »

Comme au Club qui propose aux clients de Thalès une offre sur réservation, avec service à table, propice aux rendez-vous d'affaires, ici au self tout est cuisiné sur place. Outre les animations en cuisine ouverte, comme l'atelier wok, le pizzaiolo de la Cucina ou le coin grillades (et ce goût authentique de barbecue donné par la

cuisson au four Jospier), tout est préparé le matin, dans une grande cuisine. À l'heure du rush, autour de moi, un ballet continu de convives circule d'un stand à l'autre, sans devoir faire trop la queue (à moins d'arriver juste après la fournée des 16 pizzas maison de la Cucina, victime de son succès). L'offre en miroir, impulsée par Michel Magnien, permet de fluidifier les flux des convives, en leur proposant de manière symétrique les mêmes choix d'entrées et de plats. Tout le long de la pause, qu'on arrive à 11h30 ou à 13h30, les étals restent fournis et appétissants. « Pendant le service, on ré-alimente en flux tendu. Dans la cuisine, un tableau digital nous informe en temps réel des ventes par rapport à la production. Ainsi, les plats ne restent jamais longtemps en réchauffement », explique Tony Rodrigue. Pendant que les convives sont en break, les coulisses du restaurant, elles, sont en ébullition. Mais jamais le coup de feu ne se ressent en salle. Pour Siham Azmane, directrice du self, l'effet calme et bonne humeur qui règne sur les lieux est une priorité. « Ici, tout le monde s'entend bien, se respecte et travaille dans la bonne humeur. C'est une exigence ». Michel Magnien conclut : « Être convaincu, convaincre notre équipe qu'on peut prendre plaisir dans notre travail, c'est très important. Il faut être légitime, exemplaire. Et aussi, avoir un petit grain de folie ! »

Satisfaire les papilles des salariés partout dans le monde



ÉTATS-UNIS

Du sourire en cuisine

Corporate Chefs, la filiale d'Elior en charge de la restauration d'entreprise aux États-Unis, s'est distinguée lors de la reprise des espaces de restauration de Jackson Laboratory, leader mondial de la recherche sur la génétique. Les changements profonds apportés aussi bien au design du lieu qu'à l'offre culinaire ont été rapidement remarqués. Le sourire des salariés qui ont redécouvert leur espace de pause, le témoignage du chef du restaurant, heureux de « pouvoir cuisiner à nouveau » et l'engagement passionné des équipes ont été salués par la direction de Jackson Laboratory comme gage d'un partenariat durable.



ROYAUME-UNI

L'art de faire du bon café

Une pause réussie dans une journée de travail, ça passe aussi par un bon café. Elior développe des concepts de cafés de plus en plus exigeants pour offrir à ses convives en entreprise une expérience de qualité. Et parce que réussir un bon café est un art et un apprentissage, Elior stimule les talents de ses baristas. C'est ainsi que Luis Caicedo, barista chez Lexington Catering, a été couronné BariStar de l'année 2019, au terme d'une finale qui a vu six collaborateurs s'affronter à Londres. Chaque participant n'a eu que 10 minutes pour préparer sa boisson signature. Un jury a noté les baristas en fonction de leur présentation visuelle, de leur créativité et de leur goût. Will Corby, directeur Café chez Pact et membre du jury, n'a pas manqué de souligner la qualité des prestations proposées : « Les compétences dont ils ont fait preuve lors de la demi-finale technique, combinées à la boisson signature, ont abouti à une finale très serrée. Luis est un gagnant bien méritant, la chaleur de la boisson générée en bouche combinée à la douceur du chocolat et à l'acidité du café m'a époustoufflé. Génie absolu ! ».



“La meilleure technique culinaire, c'est celle qui permet de retrouver le goût.”

TONY RODRIGUE,
Chef de production,
Elior Entreprises
— France

12 engagements d'avenir



1

“Donner aux jeunes des repères et des conseils qui pourront les guider dans leur alimentation quotidienne.”

ELENA RIVOLTA, nutritionniste
— Italie



2

“Les sujets qui touchent le handicap, la diversité, le maintien dans l'emploi, sont ceux qui m'animent.”

VIRGINIE BRIAN,
responsable ressources humaines
— France



3

“Je me sens responsable car nous pouvons vraiment faire la différence même avec de petits gestes quotidiens.”

FEDERICO FERRARI TRECATE,
chef à la Food Academy
— Italie



4

“Cuisiner à l'école, c'est aussi éduquer les enfants à mieux manger.”

PHILIPPA MORETON,
Catering Manager
— Royaume-Uni



5

“Apporter du confort de travail, du plaisir au travail : c'est là-dessus que nous aidons les autres.”

MATTHIEU VOISIN,
chef de projet dimensionnement
main-d'œuvre, et ROSALIE NOYON,
employée de restauration
— France



6

“Les collaborateurs sont ma priorité numéro une. Si quand ils rentrent chez eux ils ont appris quelque chose de nouveau, alors j'ai fait quelque chose de bien de ma journée.”

ALEXANDRA MCDOWELL,
general manager
— États-Unis



7

“Sur la réduction des emballages plastiques, j'ai converti des sceptiques en vrais ambassadeurs.”

FABIANA MATOS,
Catering Manager
— Royaume-Uni



8

“Si en cuisinant je peux aider à améliorer la santé, alors c'est là ma contribution à la société.”

KULDEEP GARUDE, chef
— Inde



9

“Je me sens très engagé. Nous avons une responsabilité envers les patients : une partie de la rémission passe par la nourriture.”

VÍCTOR MANUEL HERNANDO, chef
— Espagne



10

“J'aide les personnes qui n'ont pas d'emploi à trouver de l'emploi, dans mon secteur.”

SERGE KONAYAO,
responsable site Elior Services
— France



11

“Positiver, c'est contagieux ! Quelques mots agréables peuvent aider beaucoup.”

KIMBERLY PARKER,
district manager
— États-Unis



12

“Quand on cuisine pour les enfants, on peut faire changer les choses.”

ALFONSO SÁNCHEZ GONZÁLEZ,
responsable opérationnel
— Espagne

Nos équipes en Podcast 🎧

Nous avons interrogé 12 de nos collaborateurs dans les 6 pays où Elior est présent, sur leurs engagements et leurs initiatives, au travail et au quotidien, pour mieux nourrir l'avenir. Écoutez leurs témoignages sur committed.eliorgroup.com

« Savoir se réinventer au quotidien, s'adapter aux contraintes du terrain, c'est ce qui me plaît dans mon métier de chef, et c'est ce que j'ai retrouvé lors du concours. 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. »

Jimmy Lejeune, Arpège, France



ENGAGÉS ENSEMBLE POUR LA CRÉATIVITÉ

Chaque année, des chefs Elior de tous horizons s'affrontent autour d'un concours culinaire amical. L'occasion de partager des bonnes pratiques et de créer de belles rencontres, humaines et gustatives.

« Le plus important, c'est que nous travaillons ensemble, en équipe de chefs venant de différents pays, avec nos différentes cultures. C'est la philosophie du concours. » Ces mots du chef londonien Danny Leung résumant parfaitement l'ambition du concours international des chefs. Organisé pour la deuxième édition à Édimbourg les 25 et 26 juin 2019, la compétition a réuni 13 chefs venus des États-Unis, de France, d'Inde, d'Italie, d'Espagne et du Royaume-Uni. Répartis en trois équipes, ils devaient cuisiner à partir d'un panier de produits écossais de saison, une entrée, un plat et un dessert. Comme dans les célèbres concours télé, les plats ont été dégustés par les 120 principaux dirigeants du Groupe, et notés 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 belles créations culinaires ! »

Danny Leung, Lexington, Royaume-Uni

« Ce que j'aime le plus dans le métier, c'est de travailler avec des produits frais, locaux et de saison, voyager dans le pays et faire des rencontres de gens talentueux. Le concours des chefs m'a permis de réunir tout ça ! »

Thomas Frost, Elior, Royaume-Uni



« Ce fut une expérience merveilleuse : j'ai visité Édimbourg et j'ai pu travailler en équipe avec des collègues d'autres pays que je n'aurais jamais connus sans ce concours. Nous sommes toujours en contact par Whatsapp ou d'autres réseaux sociaux. Même si mon équipe a remporté le premier prix, je pense que les deux autres équipes étaient également satisfaites et heureuses. Merci beaucoup de m'avoir permis de vivre cette merveilleuse expérience ! »

Gustavo Gona, Italie



« Je cuisine pour faire plaisir et me faire plaisir. Ma philosophie est d'avoir envie d'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 collègues qui avaient une autre culture, d'autres techniques culinaires. Une belle découverte. »

Prabhakar Nagaraj, Elior, Inde



« Rencontrer les autres chefs du Groupe a été une expérience fantastique. J'ai vraiment apprécié de pouvoir participer à cette émulation, de construire un réseau amical à travers le monde. Le point culminant de ces festivités ? La présentation du menu que nous avons conçu ensemble lors du déjeuner des dirigeants. »

John D'Arcangelo, Elior, États-Unis





En coulisses

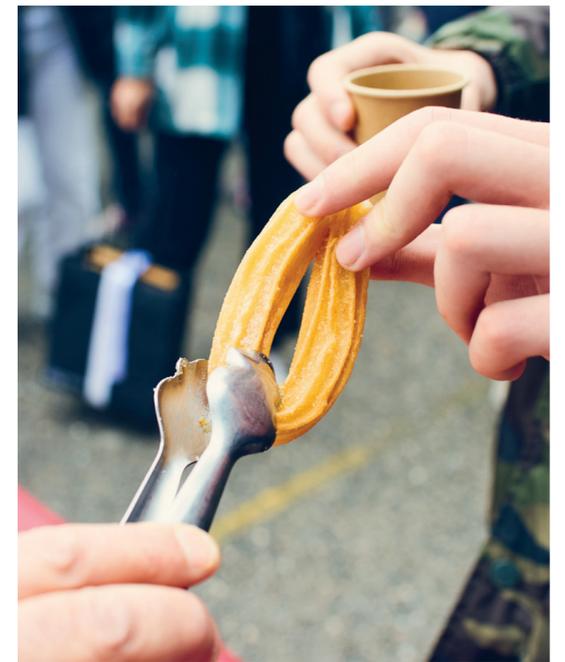
Nous avons ouvert nos coulisses au photographe Cyril Zannettacci, sur trois de nos sites dans le monde. Il en restitue une vision sans artifice, au plus près des femmes et des hommes d'Elior qui chaque jour s'engagent, grâce à leur savoir-faire, grâce à leur talent, grâce à leur force d'innovation, grâce à leur sens du service, pour que notre Groupe se transforme au plus grand bénéfice de nos clients et de nos convives.



Serunion, filiale du groupe Elior en Espagne, gère la restauration du Lycée Français de Madrid depuis 2016. Le chef cuisinier Alejandro Saavedra (photo du bas) est à pied d'œuvre chaque jour dès 6h30 pour réceptionner les produits, distribuer les missions à son équipe et mettre au point les menus spéciaux pour les élèves allergiques.

Préparer et servir 3 700 repas chaque jour, dans un délai très court, requiert une organisation et une concentration à toute épreuve. Les équipes sont rodées et impliquées pour la satisfaction des élèves et du client.

Madrid, Espagne



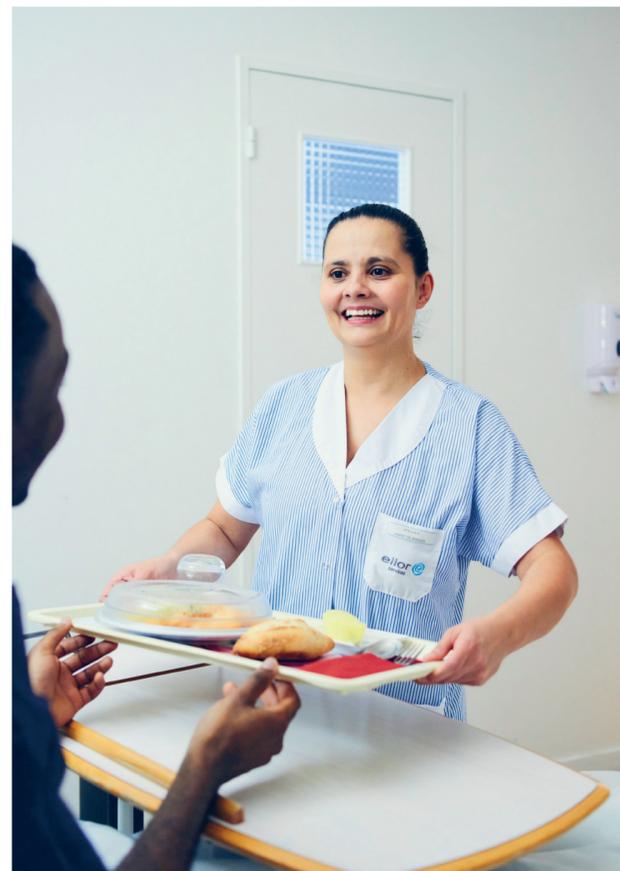
Rafael Ojeda, chef de centre pour les deux sites du Lycée Français de Madrid, est un ancien élève du LFM (photo en haut à gauche). Il en garde de précieux souvenirs et une émotion particulière qu'il aime partager avec les élèves. La distribution de chocolat chaud et de churros dans la cour est un moment d'attention privilégié.



From Italy to the UK



Opérateur du service Itinere de restauration à bord des trains de l'opérateur Trenitalia en Italie depuis 2013, Elior a réussi à transposer cette expertise au Royaume-Uni. Le Groupe a ainsi remporté un premier contrat pluriannuel en Angleterre avec son partenaire Trenitalia sur la ligne East Midlands. Elior UK a également profondément amélioré l'offre de restauration à bord des 1200 trains hebdomadaires circulant sur les trois lignes de la South Western Railways. Elle a déployé une nouvelle offre ambulatoire avec de nouveaux menus et a testé une application mobile permettant de commander directement depuis son siège. Grâce à cette nouvelle expertise ferroviaire, Elior UK a désormais le potentiel pour saisir de futures opportunités sur ce marché.



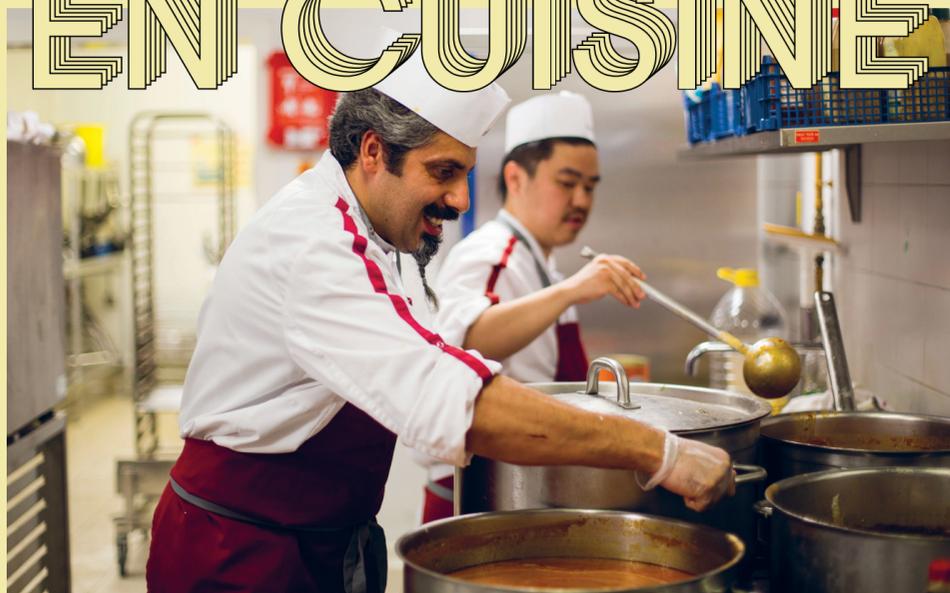
Paris, France



Spécialisée dans la chirurgie orthopédique et ophtalmologique, la clinique Jouvenet (groupe Ramsay Santé) est reconnue pour l'excellence de ses équipes médicales et la qualité de ses infrastructures techniques et immobilières. Le bio-nettoyage des blocs opératoires répond à un protocole strict pour lequel les techniciens d'Elior Services sont spécifiquement formés. Nos techniques, certifiées et éprouvées, sont continuellement améliorées pour suivre les nouvelles exigences du secteur et prendre soin des environnements et de celles et ceux qui les occupent.

Être accueilli dans une chambre propre, être servi avec bienveillance constituent les fondements d'un cadre propice au confort et à la guérison. L'accueil et l'attention portée aux patients, notamment lors du service des repas ou encore dans la propreté des chambres, font partie de l'ADN des équipes Elior Services.

QUAND LA SOLIDARITÉ S'EXPRIME EN CUISINE



Chez Renault Trucks à Lyon, le chef iranien **Kianoosh Kokabidanesh** a cuisiné pour **400** convives.

Changer le regard sur les personnes réfugiées et accélérer leur insertion dans le monde du travail, c'est possible grâce à la restauration. C'est en tout cas l'objectif que poursuit le Refugee Food Festival, soutenu par Elior Group Solidarités.

Refugee* FOOD FESTIVAL

Chaque année au mois de juin, l'association Refugee Food Festival organise des collaborations entre des cuisiniers réfugiés et des restaurateurs dans différentes villes du monde.

En juin 2019, Elior Group confiait pour la deuxième année les cuisines de certains de ses restaurants d'entreprise, en France et en Espagne, à des chefs réfugiés. Une occasion pour eux de découvrir la cuisine collective et ses métiers, d'être accueillis au sein d'une équipe et, point important, de rencontrer les responsables des ressources humaines. Pour les collaborateurs Elior et les convives des restaurants, c'est souvent la

découverte d'un patrimoine gastronomique méconnu. Cette initiative s'inscrit dans les actions de l'association Elior Group Solidarités, qui soutient aussi La Résidence Refugee Food Festival. Installée depuis 2018 en plein cœur de Paris, La Résidence est à la fois un restaurant et un lieu de formation pour les chefs réfugiés, un tremplin pour leur permettre de tester et d'affiner leurs techniques et leurs recettes avant de se lancer dans leur propre aventure professionnelle.



Le chef soudanais **Hussein Abdallah** a cuisiné pour les **600** salariés de BNP Paribas Real Estate à Issy-les-Moulineaux.

FOCUS SUR ELIOR GROUP SOLIDARITÉS

Créée en 2017, l'association Elior Group Solidarités soutient des initiatives solidaires dans les domaines de l'alimentation, de l'éducation et de l'insertion professionnelle des publics défavorisés. Elle les accompagne pour leur permettre d'atteindre des résultats tangibles et durables : financement direct d'associations, attribution de bourses d'études en restauration à des élèves en situation modeste et soutien de projets de collaborateurs. Ses actions sont en lien direct avec l'un des objectifs

de la stratégie RSE du groupe : dynamiser les équipes et les communautés.

APPEL À PROJET DES COLLABORATEURS

Chaque année, un appel à projets solidaires, dans les domaines soutenus par l'association, est lancé pour l'ensemble des collaborateurs du Groupe. Pour l'édition 2019, sur les 39 dossiers soumis par des collaborateurs, 10 lauréats ont reçu une dotation. Parmi les lauréats : Mercy Chefs, association créée en 2006 aux États-Unis pour venir en aide aux victimes de catastrophes naturelles. Plus de deux



La cheffe syrienne **Khuzama Dalati** a cuisiné pour **400** salariés à la Caisse d'Épargne Aquitaine Poitou-Charentes à Bordeaux.

millions de repas ont été servis aux personnes sinistrées depuis sa création. Elior Group Solidarités participe au financement de cette cuisine communautaire.

CHALLENGE CONTRE LA FAIM

Organisé par l'ONG Action contre la Faim, cet événement sportif international permet de financer ses missions humanitaires à travers le monde. Dans neuf villes en Espagne, en France et en Italie, 200 collaborateurs et collaboratrices du Groupe ont relevé différents défis sportifs, sous les couleurs d'Elior Group Solidarités. Le principe de cette

mobilisation ? Pour six minutes d'activité (course, marche, zumba, foot, yoga, boxe, tai-chi, escalade...), Elior Group Solidarités s'engageait à verser 15 euros à Action contre la Faim. Entre mai et octobre 2019, 35 000 euros ont ainsi été récoltés.



Nos engagements grandissent en collectif

Conscient de sa responsabilité économique, sociale et sociétale, le Groupe Elior fait de la RSE la colonne vertébrale de son action et de ses missions au quotidien, dans la restauration collective comme dans les services aux entreprises. Pour nous affirmer comme un champion innovant et socialement responsable, nous pouvons compter sur toutes nos parties prenantes comme autant de stimulants qui nous poussent chaque jour à nous dépasser.

Passion poisson

Laky Zervudachi est responsable du développement durable chez Direct Seafood, fournisseur de poissons et fruits de mer pour Elior au Royaume-Uni. Depuis 40 ans, il nourrit une vraie passion pour les produits de la mer.

« Le poisson est un produit vivant, ça change tous les jours !
C'est ce que j'aime dans mon métier. »



Quand il était petit, Laky Zervudachi n'aimait pas le poisson. D'ailleurs, c'est d'abord à la mise en scène et au théâtre que se prédestinait ce Londonien d'origines grecque et irlandaise. « Quand j'avais une vingtaine d'années, je me suis retrouvé, un peu par hasard, à travailler dans un grand restaurant de poissons londonien. C'est vraiment là que j'ai découvert les produits de la mer. J'y ai appris ce qu'était un bon poisson. » Le début d'une vraie passion. En ces années 80, le terme de pêche durable est encore un lointain concept. Sauf pour Laky, qui travaille alors pour une petite entreprise de livraison de produits de la mer. « J'allais dans les ports de Rye et d'Hastings, sur la côte sud-est, et j'achetais directement aux pêcheurs pour ensuite livrer, à vélo, les restaurants les plus réputés de Londres. » Au contact des professionnels de la pêche et des plus grands chefs de la capitale anglaise, Laky affine sa connaissance des saisonnalités et des multiples subtilités des produits de la mer. « Les chefs sont très exigeants, ils savent exactement ce qu'ils veulent ! », nous confie-t-il.

En 2005, alors que la conscience écologique grandit chez les consommateurs, Laky est nommé Responsable de la pêche durable chez Direct Seafood. « Il faut arriver à trouver un équilibre entre la pêche sauvage et l'aquaculture, qui a pris de plus en plus d'importance. Pour nous, le plus important, c'est de fournir les meilleurs produits et les plus responsables. » Direct Seafood garantit aux chefs de restauration collective d'améliorer leurs bonnes pratiques. « Elior est très engagé dans la pêche durable, c'est un partenaire particulièrement exigeant. Mon travail consiste donc à guider les acheteurs dans leurs choix. Je les oriente vers les poissons qui ont reçu le label vert attribué par la Marine Conservation Society et à privilégier les espèces qui répondent à la fois à des critères de qualité et de durabilité. Il y a toujours de nouveaux poissons sur le marché, c'est un environnement très complexe. Je suis un peu un policier de la pêche ! »

Voir notre recette de poisson issu de la pêche responsable en page 39.

Direct Seafood, reconnu pour son expertise en développement durable, est pour Elior un fournisseur de premier choix au Royaume-Uni. Sur l'exercice 2018-2019, il a livré à 244 sites Elior 91 tonnes de produits de la mer, dont plus de 92 % de produits durables. Plus qu'un prestataire, c'est un partenaire engagé, qui soutient régulièrement Elior dans ses actions de promotion, en présentant leur métier et les vertus de la pêche durable dans les restaurants, ou en animant des formations sur les produits de la mer auprès des chefs Elior.

« Derrière le bio, il y a tout un écosystème vertueux. »



Didier Balanche est responsable national achats pour Elior en France. Familier du milieu agricole, dont il est issu, il compte dans son entourage proche des producteurs bio et conventionnels. En tant qu'acheteur, il œuvre au quotidien pour donner plus de place au bio dans l'alimentation.

Pouvez-vous nous parler de votre travail avec les producteurs bio ?

Didier Balanche : Les producteurs bio avec lesquels nous travaillons adhèrent à des groupements, des plateformes. Nous les référençons sur un ensemble de critères, en premier lieu la garantie de sécurité alimentaire. Cette organisation nationale correspond à la taille de notre marché. Et elle répond aux besoins de nos différents types de restauration, petit site ou cuisine centrale. Car les usages sont variés. Prenons l'exemple des carottes bio : pour les cuisines centrales, les carottes seront livrées éboulées ; pour les restaurants, ce sera une simple caisse de carottes brutes lavées. C'est grâce à nos échanges réguliers avec les producteurs qu'on leur permet de répondre aux spécificités de nos métiers. C'est aussi notre devoir de les accompagner, de les faire évoluer, de ne pas nous contenter de ce qui existe.

Qui dit bio, dit local ?

En effet, en soutenant le bio, on soutient très vite le local. Nous travaillons majoritairement avec des producteurs français, à 90 %. La relation de confiance que nous bâtissons, sur la durée, avec les groupements, donne à de tout petits producteurs l'accès à un énorme marché. Nous nous sommes organisés avec eux pour proposer une offre adaptée à la production locale, qui reflète les spécificités régionales. Cela nous permet de respecter un circuit court : nous avons le maillage suffisant. Au-delà du bio, cet engagement permet aussi de garantir un tissu économique local, de garantir la présence de producteurs dans nos campagnes. Ces agriculteurs sont des paysagistes de la France. Arboriculture, maraîchage, élevage : ces spécificités font la richesse de notre territoire. C'est tout un écosystème.

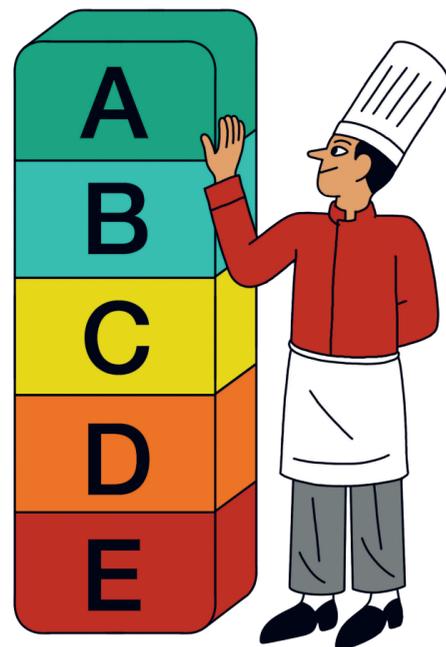
Y a-t-il un partenariat particulièrement important ?

Elior travaille avec 16 groupements de producteurs RMB (Réseau Manger Bio) qui représentent un maillage presque national. Nous avons récemment signé ensemble, lors du Salon de l'Agriculture, un accord tripartite associant la FNAB (Fédération nationale d'agriculture biologique). Cela nous a permis de grandir ensemble, notamment sur le fait d'avoir des gammes beaucoup plus adaptées localement, des produits qui correspondent plus à nos métiers, répondant à nos propres contraintes et celles des producteurs. Nous avons un autre projet avec eux, qui doit permettre dès le premier trimestre 2020 notre approvisionnement auprès d'un plus grand nombre de producteurs en produits vertueux pour davantage de restaurants Elior. Des produits qui protègent l'environnement, qui garantissent la rémunération du producteur et permettent à nos convives de faire des choix toujours plus sains. C'est cet ensemble de paramètres qui permet de dire qu'on est totalement dans l'esprit des attentes d'un consommateur d'aujourd'hui et de demain.



Nutriscore, le thermomètre nutritionnel de nos assiettes

Elior est le pionnier de la mise en œuvre, en restauration collective, du Nutri-Score. Ce logo a été conçu pour rendre immédiatement lisibles et compréhensibles les informations nutritionnelles des aliments préemballés. Le défi aujourd'hui est de l'adapter à des recettes cuisinées. Interview avec le professeur Serge Hercberg, son concepteur.



Dans quel but le système de notation Nutri-Score a-t-il été élaboré ?

Serge Hercberg : Nutri-Score est un logo d'information nutritionnelle destiné à être apposé sur la face avant des emballages des aliments en France, avec deux objectifs : permettre aux consommateurs de juger, en un simple coup d'œil, de la qualité nutritionnelle des aliments au moment de leur acte d'achat, et inciter les industriels à améliorer la composition nutritionnelle des aliments qu'ils produisent au travers de reformulations et d'innovations. L'intérêt du Nutri-Score et sa supériorité par rapport aux autres logos nutritionnels ont été très largement démontrés par plus de 30 études scientifiques publiées dans des revues scientifiques internationales.

Est-il déjà possible de mesurer les bénéfices du Nutri-Score pour les consommateurs ?

Il est encore trop tôt pour pouvoir mesurer un impact, mais de nombreux travaux scientifiques ont parfaitement montré que la présence du Nutri-Score sur les emballages améliorerait la qualité nutritionnelle du panier d'achat des consommateurs. Ce que nous notons par contre depuis sa mise en place, c'est l'intérêt des consommateurs pour ce logo. Selon une étude réalisée par Santé Publique France, 91 % des Français sont favorables à ce que le logo Nutri-Score soit présent sur les emballages des produits alimentaires ;

86 % considèrent qu'il est facile à voir sur l'emballage ; 77 % ont confiance dans les informations données ; 88 % l'associent à la qualité nutritionnelle du produit et 87 % des Français estiment que son apposition devrait être obligatoire.

Comment s'est passée la collaboration avec Elior ?

Sous l'impulsion des autorités de santé publique qui souhaitaient étendre le Nutri-Score à la restauration collective, Elior nous a contactés et a manifesté son intérêt. Notre équipe de recherche a travaillé intensément avec les différents services concernés chez Elior pour régler des questions techniques : calcul du Nutri-Score sur les recettes, prise en compte des parties comestibles, effet de la cuisson... Le projet, reposant sur des bases méthodologiques fortes, a été mis en place dans plusieurs sites pilotes et témoins pour pouvoir tester l'impact du Nutri-Score sur le choix des convives. La collaboration a été, depuis le départ, riche et fructueuse et intégrée dans la démarche du ministère de la Santé.

Appliquer le Nutri-score en restauration collective est une première, en quoi est-ce une démarche importante ?

Le développement du Nutri-Score en restauration collective peut permettre de toucher un nombre important de consommateurs qui pourront ainsi orienter leurs choix vers des

aliments et des menus plus équilibrés. Cet effort de transparence utile pour les repas pris en collectivité viendra compléter l'utilisation du Nutri-Score appliqué sur les aliments achetés en magasin. Tout ceci contribuera à aider les consommateurs à mieux gérer leur équilibre alimentaire dans la journée ou sur une période de plusieurs jours. Et ceci de façon simple et sans contrainte !

Pensez-vous que cela va modifier certaines habitudes alimentaires des convives ?

Grâce au Nutri-Score, les convives vont prendre conscience des différences de qualité nutritionnelle des aliments et plats qui leurs sont proposés. Ils vont pouvoir mieux gérer leur équilibre alimentaire global tout en conservant la dimension plaisir des repas. En étant renseigné de façon simple, le convive fera facilement ses choix. Et puis l'adoption du Nutri-Score va amener les structures de restauration collective à réfléchir pour améliorer encore la qualité nutritionnelle de leurs recettes. C'est un intérêt pour le consommateur et pour la santé publique !

Faire du choix sain un choix simple avec BeWell



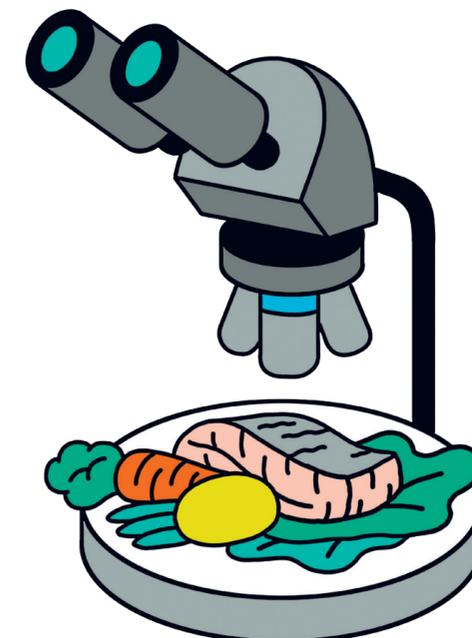
Les études scientifiques nous le confirment régulièrement, les comportements alimentaires jouent un rôle crucial dans la réduction des risques de maladies chroniques telles que le diabète, l'obésité et le cancer. Aux États-Unis, Elior s'engage encore plus pour la santé de ses convives avec la création du programme BeWell. Son objectif : créer un environnement favorable à une prise de décision positive lors de la pause déjeuner. BeWell met l'accent sur la haute qualité culinaire, la satisfaction et le bien-être. Son icône à la myrtille, une baie riche en vitamine C et en antioxydants, indique en un coup d'œil les plats les meilleurs pour

la santé. Plus de 900 recettes ont été inventées afin de proposer une offre diversifiée. Particulièrement adaptées à un régime végétarien, les recettes BeWell proposent des plats à base d'aliments peu transformés et visuellement attractifs (légumineuses, légumes et fruits frais, protéines végétales, graines...). En parallèle, un programme de fidélité a été conçu pour récompenser les convives qui choisissent les plats avec l'icône à la myrtille. Fin 2019, 136 sites nord-américains avaient déjà mis en place le programme BeWell.

La Food Academy du bien manger

À quoi ressemblera la restauration du futur ? C'est une des questions qui animent la Elior Italy Food Academy qui a ouvert ses portes à Milan en janvier 2019. Dans ce lieu d'expérimentation et de développement, chefs et nutritionnistes élaborent, échangent des bonnes pratiques et de nouvelles recettes, tout en menant différents travaux de recherche. Parmi eux : la substitution des protéines animales par des protéines végétales, un enjeu fort de la cuisine de demain. En particulier pour les chefs de la restauration collective, qui doivent répondre à certains défis :

comment encourager les enfants à consommer davantage de légumes et à aimer ça ? Ou encore, comment mettre au point des plats à haute valeur nutritionnelle pour des personnes âgées ayant peu d'appétit ? Pour Federico Ferrari, chef exécutif de la Food Academy, le secret réside dans le produit : « Pour valoriser une matière première, l'important, c'est de la mettre au centre de la recette. Quand je conçois un plat, j'imagine quel produit va être l'élément prédominant, puis je construis la recette tout autour, dans le but de créer un goût harmonieux et qui respectera ce produit. »





« La culture du don est valorisée chez Elior. »

Le 23 mai 2019, Elior Group a signé une convention nationale avec le réseau des Banques Alimentaires. Laurence Champier, directrice fédérale des Banques Alimentaires, nous explique comment fonctionne ce partenariat.

Comment est né votre partenariat avec Elior ?

Laurence Champier : Ce partenariat s'inscrit dans un contexte où, depuis quatre ou cinq ans, la lutte contre le gaspillage est devenue une priorité. La culture du don est valorisée chez Elior : des banques alimentaires de notre réseau avaient déjà mis en place un partenariat avec des cuisines gérées par Elior. Cette convention permet de l'étendre au niveau national. En 2019, sur les deux sites de Moulins et d'Auxerre, nous avons ainsi récolté 2 tonnes de nourriture.

Quels sont les points forts de ce partenariat ?

Elior nous donne des produits de bonne qualité, et pour être redistribués ensuite à des personnes en situation de précarité. Ces produits correspondent parfaitement aux besoins de nos associations qui font de la distribution de colis, des maraudes, de l'épicerie sociale, ou qui servent des repas dans des centres d'hébergement et des restaurants solidaires. Le conditionnement est un vrai point fort : les denrées emballées dans des barquettes thermoscellées, par exemple, sont plus pratiques pour nos bénéficiaires qui vivent dans des hébergements d'urgence ou à l'hôtel, avec seulement un micro-ondes à disposition.

Quelle est la prochaine étape ?

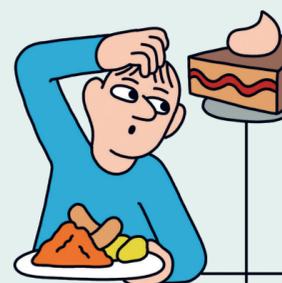
Partout où il y a une cuisine Elior, une des 79 banques alimentaires de notre réseau est prête à collaborer ! En Italie, où le partenariat existe depuis 2004, les salariés d'Elior participent eux-mêmes aux collectes alimentaires par exemple. On pourrait aussi envisager de recourir aux cuisines d'Elior et d'y impliquer des personnes en réinsertion. On peut développer des actions de mécénat de compétence, avec des chefs Elior qui viendraient animer des ateliers de cuisine avec des recettes anti-gaspi ou petit budget. Le 28 novembre 2019 par exemple, la collecte nationale a été lancée au siège d'Elior avec un atelier cuisine animé par Guy Martin. Une autre piste serait le don de matériel de cuisine pour monter nos ateliers de transformation. Au-delà du don alimentaire, il y a d'autres pistes à creuser.

Les bonnes pratiques anti-gaspi d'Elior



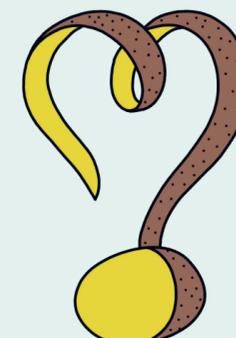
N'EN JETEZ PLUS

Too Good To Go, l'application n° 1 de lutte contre le gaspillage alimentaire, permet de commander des invendus à petit prix. Séduit par son efficacité, Elior Entreprises a décidé de s'associer à cette offre : les convives commandent leurs panier-repas sur l'application après le déjeuner, et les récupèrent en fin de journée. Avant d'être déployé sur l'ensemble des sites Elior volontaires, le service a été testé sur un site pilote. En trois mois, 600 repas ont été sauvés de la poubelle.



PAS PLUS GROS QUE LE VENTRE

Dans trois villes pilotes, Elior Enseignement a testé une offre conçue pour responsabiliser les écoliers, notamment dans la lutte contre le gaspillage. Les enfants choisissent la taille des portions, selon leur appétit. Le pain est positionné en bout de ligne, ce qui les encourage à ne prendre que la quantité nécessaire. Les fruits sont déjà découpés, pour être consommés plus facilement. Enfin, la même assiette est utilisée pour l'entrée et le plat principal, ce qui les incite à terminer leur entrée avant de demander la suite. Et en plus, cela réduit les consommations de détergent et d'eau.



TOUT EST BON

Cuisiner avec des déchets ? C'est le pari relevé par Lexington et son chef Tom Bradley. Avec la ligne de recettes « Trashed », ils valorisent des « bas-produits » carnés et sous-produits végétaux, habituellement jetés : jus de légumes en conserve, tiges et feuilles de légumes, pain sec, fruits trop mûrs, croûtes de fromages... Une initiative saluée par le Footprint Award 2019 et un classement 3 étoiles par l'association des restaurants responsables.



RETOUR À LA TERRE

Chaque année, quatre tonnes de marc de café sont produites au siège social à la Tour Egée. Avec UpCycle, entreprise innovante d'agriculture urbaine, le Groupe s'est lancé dans une démarche de valorisation de ce résidu. Ressource riche pour les sols, il est collecté tous les quinze jours et sert à produire des pleurotes. La première récolte a eu lieu à l'automne 2019 et les champignons ont été proposés aux convives de la Tour lors d'animations culinaires. Une façon efficace de boucler la boucle !



RAMEN PARFAIT

À l'occasion de la clôture du Milano Food City, dédié en 2019 à la santé et la durabilité, Elior Italie, la fondation Banco Alimentare et la ville de Milan ont organisé à la Elior Food Academy un concours de plat « parfaitement durable », à concevoir à partir d'ingrédients surprises issus de surplus alimentaires. L'événement a été l'occasion de partager des recettes anti-gaspillage, comme les « Ramen alla Lombarda », plat lauréat du concours.



LA LOGIQUE DU TRI

Très engagé pour l'empreinte positive de ses activités, Elior Services a conçu Valogic, une prestation complète de tri à l'attention des entreprises du secteur tertiaire. C'est à la fois une box de tri, conçue selon les règles d'ergonomie de la médecine du travail pour faciliter la tâche des agents de service, et une solution qui permet de communiquer sur les quantités collectées, les économies réalisées et les filières de recyclage utilisées. Valoriser les résultats obtenus en encourageant les bonnes pratiques : une démarche vertueuse servant l'ensemble des acteurs impliqués dans le cycle de tri des déchets.

Recrute-moi si tu peux !

En s'appuyant sur des partenaires expérimentés comme les ESAT, Elior Group affirme son engagement pour l'insertion professionnelle des personnes traditionnellement éloignées de l'emploi.



Des équipes et communautés dynamiques

« Pour moi, le mot handicap n'est pas important. Alban, c'est un agent comme les autres, qui évolue professionnellement, qui met ses compétences au service de nos clients. » Quand Patrice Dupuis, responsable de secteur santé chez Elior Services en Rhône-Alpes, a repris le marché du Médipôle Lyon-Villeurbanne, il a très vite eu besoin de recruter du personnel. Une précédente expérience à Dijon, très positive, l'a convaincu de refaire appel à l'ESAT, une structure dédiée à l'insertion sociale et professionnelle de personnes en situation de handicap. « Les deux profils que j'avais recrutés là-bas grâce à l'ESAT sont en poste depuis maintenant 12 ans. On peut rencontrer beaucoup de difficultés quand on cherche à recruter. L'aide de l'ESAT est d'autant plus précieuse. » Après avoir fait une première sélection de profils, l'ESAT propose à Patrice Dupuis de rencontrer Alban Rousset.

Ce jeune quadragénaire a déjà eu une expérience dans le secteur de la propreté mais cet univers du bio-nettoyage dans le milieu

de la santé est une totale découverte. « Mon principal objectif, en tant que recruteur, c'est de m'assurer que la mission convient, en termes de tâches et d'horaires ». Pour cela, la période d'essai joue un rôle déterminant. Pendant trois semaines, Alban est formé spécifiquement à ses nouvelles missions. Sa seule demande : ne pas devoir travailler dans les salles d'opérations. On lui confie donc toutes les zones annexes. « Alban s'occupe de toutes les parties communes du plateau technique du Médipôle, du balayage humide autour des zones de circulation, des zones de stockage et il passe l'auto-laveuse. »

Pendant ce temps de formation, des réunions hebdomadaires permettent de faire le point entre le recruteur, le recruté et l'ESAT. « Nous avons vraiment bénéficié d'un accompagnement. C'est ce qui fait la plus grosse différence avec un recrutement classique. On a plus de temps pour se connaître, s'adapter. C'est un temps qui est très précieux », explique Patrice Dupuis.

Au bout de ces trois semaines, la mission

d'Alban est renouvelée une semaine, ce qui permet d'ajuster son temps de travail, aujourd'hui trois heures et demie par jour. « Je me suis vraiment senti écouté tout le long de ma formation. Et à la fin, j'ai signé un CDI ! », témoigne Alban.

Pour Patrice Dupuis, la collaboration avec Alban est une vraie réussite. « Je le dis à mes responsables : faites appel à l'ESAT ! Il faut arrêter avec ce stéréotype du handicap qui amènerait une surcharge de travail. C'est le contraire. Alban a plein de bonnes idées pour améliorer son travail et sa sécurité... Je suis fier de ce recrutement ».



Bien se nourrir pour bien vieillir

En septembre 2019, Elior North America lançait Trio Community Meals, en rassemblant trois marques régionales leader de l'alimentation des seniors et de la livraison à domicile. Un pas de plus dans la lutte contre la malnutrition et l'isolement des personnes âgées. Interview croisée avec John Kirk, directeur de Trio et Paul Downey, à la tête de Serving Seniors, organisation caritative et cliente de Trio.

Qu'est-ce qu'une bonne alimentation pour les seniors ?

John Kirk : Les normes du *Older Americans Act* recommandent que les repas conçus pour les seniors fournissent au minimum un tiers des apports nutritionnels de référence. Trio s'y conforme et va encore plus loin, en leur proposant des repas qui leur plaisent vraiment. On étudie par exemple les tendances locales. Pour Serving Seniors, nos diététiciens vont tous les trimestres recueillir les avis des seniors bénéficiaires sur les menus à venir.

Paul Downey : La qualité d'un repas repose sur un équilibre entre des aliments bons pour la santé et un choix de plats à base de produits frais et appétissants. Les seniors d'aujourd'hui veulent des menus plus modernes, avec des salades fraîches, des sandwiches, des soupes et des plats ethniques.

Quels sont les points forts de cette collaboration ?

P.D : Nous avons choisi Elior pour sa capacité à nous fournir des milliers d'options de menus de qualité et pour son expertise internationale dans la restauration, à un prix très compétitif. Faire des économies est fondamental pour une organisation caritative comme Serving Seniors. Cela nous permet d'assigner le financement des donateurs à d'autres besoins aussi importants que le logement, la gestion sociale et les soins de santé.

J.K : Pour que le lancement de la nouvelle offre se passe parfaitement, nous avons fourni un plan de transition réfléchi et travaillé avec le personnel existant. Mais le principal

point fort, c'est la qualité des ingrédients et le gain de temps pour le directeur de la restauration, qui peut désormais se consacrer pleinement à la production des repas.

Que vous disent les bénéficiaires depuis que Trio travaille pour Serving Seniors ?

J.K : Voici un florilège : « Ce que j'ai mangé aujourd'hui était plein de saveurs, mes compliments au chef ! » ; « La jeune femme qui me livre les repas est charmante, elle me donne le sourire ! » ; ou encore « Pour ma mère de 92 ans qui souffre de sénilité, vos repas sont d'une grande aide ». Les impacts sont positifs pour leur santé et leur quotidien.

P.D : Le bénéfice le plus important, c'est que ce programme maintient les seniors en bonne santé, à la maison. D'un point de vue humain, mais aussi économique avec la réduction des soins de santé, ces repas ont une valeur extraordinaire.

Quelles sont les prochaines étapes ?

P.D : Nous allons continuer à augmenter le nombre de repas servis, les besoins ne diminuent pas. Notre objectif est de distribuer plus d'un million de repas en 2020.

J.K : Pour répondre à cet objectif, Trio agrandit sa cuisine de production et aménage un nouvel espace de restauration.

Les entrées végétales du chef David Edward Raj

Transmettre les principes et la philosophie de la cuisine végétarienne indienne : c'est ce qu'a proposé le chef David Edward Raj, directeur de l'innovation culinaire Elior India, lors d'un atelier qui a réuni en octobre 2019 des chefs Elior de tous horizons autour de quinze plats à réaliser à partir de produits locaux. Voici deux de ses recettes.



ROULEAU D'ALOO MATAR REVISITÉ AUX MICRO-POUSSES ET CHUTNEY DE TAMARIN

Pour 4 personnes

Ingrédients :

60 g de brocolis
40 g d'asperges vertes
40 g de champignons
40 g de courgettes
40 g d'oignon
50 g de crème liquide
20 g de crème fraîche
2 g de cardamome en poudre
2 g de poivre en poudre
2 g de sel
4 fins chapatis de blé complet
30 g de chutney à la menthe

Étape 1 : Préparer les légumes

Couper tous les légumes en morceaux à l'exception des asperges et des oignons, les faire blanchir quelques minutes dans l'eau bouillante légèrement salée et les réserver. Mélanger la crème liquide, la crème fraîche et les épices. Faire mariner tous les légumes blanchis dans cette sauce, à l'exception de l'oignon, et les faire rôtir au four à 100°C. Faire sauter les oignons coupés en rondelles et les mélanger ensuite aux autres légumes.

Étape 2 : Assembler

Prendre le chapati, y étaler le chutney. Ajouter les légumes en morceaux, les asperges entières, et fermer en rouleau. Faire chauffer à la poêle jusqu'à ce que le rouleau soit un peu croustillant et servir chaud avec le chutney à la menthe.



SAAG AUX ÉPINARDS, TOFU ET CHOU KALE RÔTIS

Pour 4 personnes

Ingrédients :

100 g d'épinards
50 g d'oignons nouveaux
30 g d'oseille
30 g d'oignon jaune
10 g d'ail
5 g de piment vert (facultatif)
5 g de graines de cumin
30 g de lait de coco
2 g de sel
2 g de poivre
50 g de chou kale
1 c.a.s d'huile raffinée

Étape 1 : Préparer le Saag

Hacher tous les légumes à feuilles et les réserver séparément. Faire chauffer l'huile, saisir les graines de cumin, l'ail et l'oignon jaune, bien faire sauter. Ajouter les épinards et les oignons nouveaux et faire revenir. Ajouter l'oseille et poursuivre la cuisson jusqu'à évaporation complète de l'eau issue de la

cuisson des légumes. Ajouter le lait de coco et remuer, ajuster l'assaisonnement (avec ou sans piment vert).

Étape 2 : Rôtir le chou kale et le tofu

Laver et sécher les feuilles de kale, les séparer de la tige et les disposer sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Couper le tofu en dés et le placer à côté du chou kale. Arroser d'un filet d'huile, saler et poivrer et faire rôtir une dizaine de minutes à 180°C jusqu'à ce que l'ensemble soit bien bruni. Réserver chaque ingrédient séparément.

Étape 3 : Dresser

Garnir une assiette creuse avec le Saag, puis placer par-dessus les dés de tofu et le kale rôti. Servir avec un chapati, pain traditionnel indien à la farine complète.

La recette de poisson de Mr. Goodfish

Le poisson c'est bon, le poisson issu de la pêche durable, c'est mieux. Voici une recette intégrant les recommandations de Mr. Goodfish, partenaire d'Elior depuis 2017.



MAQUEREAU ET COMPOTÉE DE TOMATES AUX OLIVES

Pour 4 personnes

Ingrédients :

8 filets de maquereau
100 g de tomates
100 g d'oignon
Huile d'olive
Quelques olives noires
2 gousses d'ail
1 morceau de sucre
2 pincées de thym
Sel
Poivre

Étape 1 : Préparer la compotée de tomates

Dans une poêle, faire revenir l'oignon émincé avec un peu d'huile d'olive puis ajouter les tomates concassées, le thym, le morceau de sucre, le sel, le poivre et les gousses d'ail pressées. Laisser compoter : à feu doux en remuant de temps en temps, laisser réduire jusqu'à évaporation de l'eau des tomates. Ajouter les olives noires préalablement découpées en rondelles et rectifier l'assaisonnement au besoin. Réserver.

Étape 2 : Cuire les maquereaux et dresser

Plaquer les filets de maquereau peau vers le bas sur une feuille de papier cuisson préalablement huilée. Cuire en basse température à environ 100°C pendant 5 à 10 min.

Servir les filets déposés sur la compotée de tomates, peau sur le dessus.

Lire aussi notre engagement auprès de nos fournisseurs pour la pêche durable, page 30.

À PROPOS DES CONTRIBUTEURS

Simon Landrein

Avec ses personnages colorés et son style naïf volontiers provocateur, l'illustrateur français a séduit de nombreux magazines comme le New Yorker, le New York Times, Wired Magazine, M le Monde ou encore Télérama.

Cyril Zanettacci

Formé à l'école de la Société Française de Photographie, il débute comme assistant et collabore avec des photographes de renommée mondiale pour The Face, Dazed and Confused, Self Service, Harper's Bazaar, ou encore Vogue. Il développe alors sa propre écriture photographique et réalise de façon régulière pour le journal Libération de nombreux portraits et reportages sur des sujets de société.

Elior Group

Tour Egée - 11 allée de l'Arche
92032 Paris La Défense Cedex
France

Direction de la publication

Philippe Guillemot, directeur général
Groupe Elior

Directeur de la rédaction

Damien Rebourg, directeur de
la communication Groupe Elior

Comité de rédaction

Elie Grange, responsable
communication Groupe Elior,
Sonia Cordier, directrice
conseil Abma

Rédaction

Sonia Gonzalez, Sonia Cordier

Remerciements à l'ensemble des contributeurs et contributrices pour leur participation à la rédaction de ce document.

Remerciements à Laky Zervudachi, Tina Kerr, Laurence Champier, Paul Downey, Marc Herberg.

Remerciements aux collaborateurs pour leur témoignage : Alfonso Sanchez Gonzalez, Victor Manuel Hernando, Federico Ferrari Trecate, Elena Rivolta, Philippa Moreton, Fabiana Matos, Kuldeep Garude, Kimberly Parker, Alexandra McDowell, Virginie Brian, Matthieu Voisin, Rosalie Noyon, Serge Konayao.

Conception, création et réalisation

Abma - Sonia Cordier, directrice conseil ;
Dezyderiusz Gusta, directeur de création ;
Laure-Lise Fejeux et Nina Peyrachon,
chefs de projet et de production ;
Axel Keussel, designer graphique

Impression

Graph'imprim,
imprimeur certifié Imprim'vert,
sur Soporset Premium offset blanc 70g,
papier certifié FSC et PEFC.

Typographie

GT Walsheim (Grilli Type)

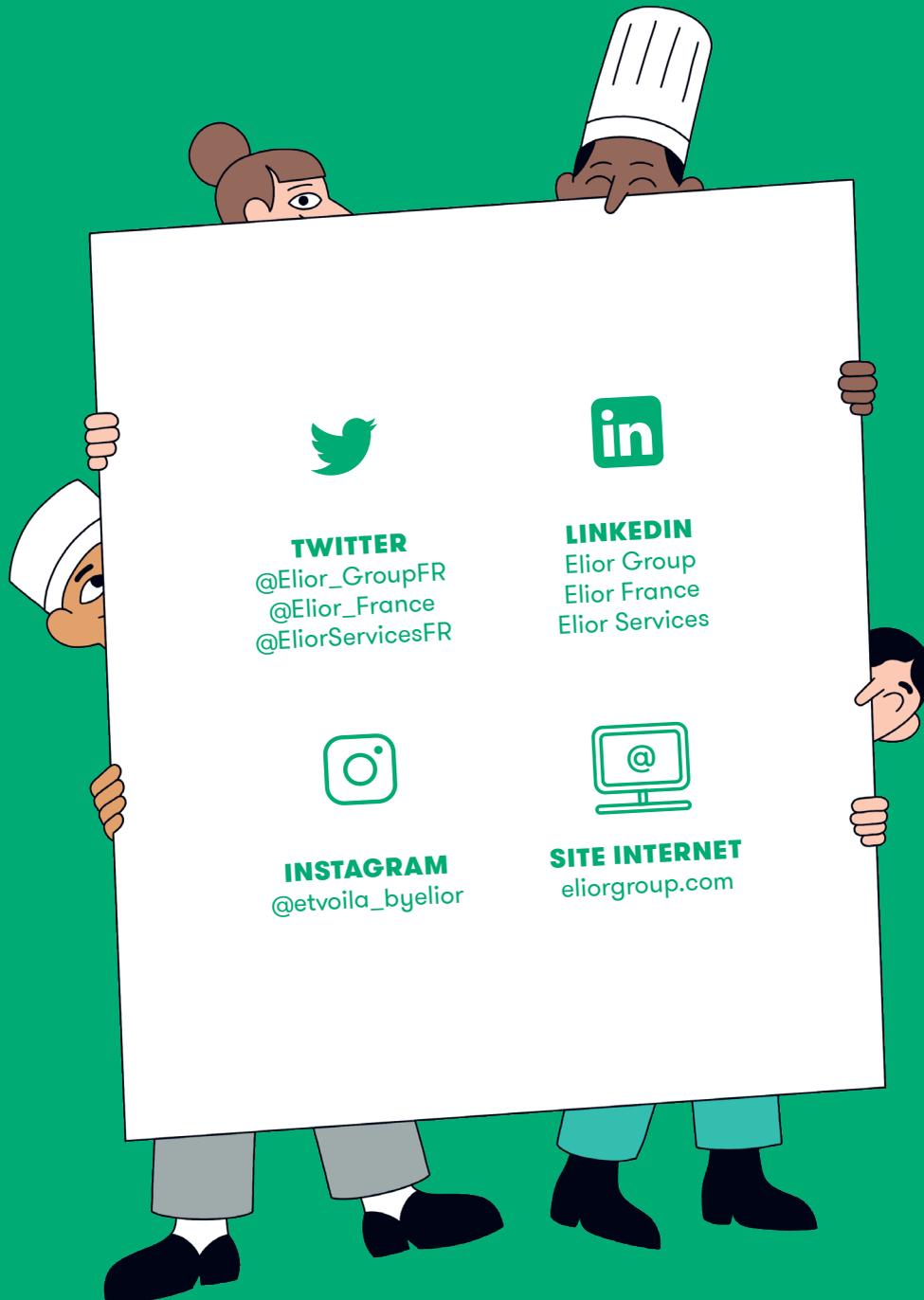
Illustrations

Simon Landrein

Photos

Pages 6-11 : Nicolas Lascourrèges
(La Company) • Pages 12-13 :
Alessandro Albert, Zaheer Amiruddin,
Raphaël Neal, Ben Rusnak, Hannah
Yoon, Cyril Zanettacci (Agence Vu) •
Pages 14-15 : Combova • Pages 16-25 :
Cyril Zanettacci (Agence Vu) • Page 26 :
Mathilde Viana • Page 27 : Vassili
Feodoroff • Page 27 : Benjamin Pavone •
Pages 38-39 : Dezyderiusz Gusta

Cette Revue d'Engagements 2019
fait partie du rapport d'activité
2018-2019 du Groupe Elior. Elle est
complétée par un Essentiel 2019.



eliorgroup