

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 15 mai 2017

Finale du championnat du monde du cassoulet de Toulouse Le chef Elior Ludovic Alazay en lice pour le haricot d'or

Pour sa deuxième édition, le championnat du monde du cassoulet de Toulouse fera honneur à ce plat emblématique de la ville rose. Aux côtés de quatre autres finalistes, le chef Elior Ludovic Alazay concourt pour la finale de ce championnat qui aura lieu le mercredi 17 mai à 20 h 00 au Rex à Toulouse. Chef des cinq restaurants d'Airbus, Ludovic Alazay porte les couleurs d'une restauration collective de qualité, innovante et ancrée dans son territoire.

Chef chez Elior depuis 2001, Ludovic Alazay est aujourd'hui directeur d'exploitation sur le site d'Airbus à Toulouse, où il gère cinq restaurants. Passionné par la cuisine et investi dans ses missions, il souhaite mettre en valeur le travail des chefs de la restauration collective et montrer leur savoir-faire culinaire.

La recette de cassoulet qui a permis à Ludovic Alazay d'obtenir une place en finale est audacieuse. Il a en effet décidé de faire gratiner son cassoulet dans un pain spécial, en forme de cocotte et marqué de la Croix Occitane. Fort de l'ancrage territorial d'Elior dans chacune des régions où le Groupe est présent, le chef a pris le soin de sélectionner des produits nobles, de qualité, et issus du terroir du Sud-Ouest :

- Cochonnailles de la Maison Garcia
- Canard gras de la Maison Samarran
- Pains de la Maison Beauhaire
- Haricots Tarbais label rouge
- Ail rose de Lautrec

Organisé par les Chevaliers du Fiel, ce championnat a pour but de mettre en valeur ce plat emblématique et convivial du Sud-Ouest, le cassoulet. Cette année, Michel Saran, chef doublement étoilé, préside un jury de professionnel de la restauration.

À propos d'Elior France

N°1 français de la restauration collective, Elior France propose des solutions personnalisées et des concepts innovants de restauration et de services, dans le monde de l'enseignement, de l'entreprise et de la santé. C'est avec passion que chaque jour, les 25 800 collaborateurs d'Elior France accueillent et prennent soin de près de 1,4 million de convives. Elior France est particulièrement attentif à la santé et au bien-être de ses convives, au développement professionnel de ses collaborateurs et à l'impact de ses activités sur l'environnement.

Pour plus de renseignements : www.elior.fr/ Elior sur Twitter : http://twitter.com/Elior_France

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