



Créteil, le 26 juin 2025

**Nouvelle carte printemps-été pour Re-Set !,
l'offre d'Elior pour les restaurants d'entreprises : des plats inventifs célébrant le végétal**

Du 30 juin au 26 septembre 2025, les convives des restaurants d'entreprises Elior dégusteront les plats de la nouvelle carte printemps-été qui conjugue plaisir gustatif, diversité culinaire et respect des ressources de la planète.

Une cuisine moderne, inventive et gourmande

Fidèle aux principes fondateurs qui ont fait le succès de l'offre Re-Set ! la carte printemps-été se caractérise par une variété des univers culinaires (Italie, Asie, cuisine du voyage, street food ou encore des plats rôtis), des savoir-faire techniques qui valorisent des produits de qualité (cuisson basse température, minute, etc.) et des recettes majoritairement notées Nutri-Score A ou B (78% des plats).

Des filières d'approvisionnement durable

Les équipes Elior construisent depuis 2018 des partenariats durables avec des producteurs, éleveurs et agriculteurs engagés dans une démarche agro-écologique durable afin de proposer des produits de qualité et le plus souvent locaux à ses convives. Côté légumes, les pommes, les pommes de terre, les carottes, la salade verte et les concombres viennent de producteurs locaux avec lesquels l'entreprise tricolore s'associe dans la durée.

Une offre véritablement durable pour une empreinte carbone diminuée

Depuis le lancement de son offre Re-Set ! Elior a réduit l'empreinte carbone de ses menus de 56,6 kg eq. CO₂, soit une baisse de 27,2 %. Cette évolution repose sur une offre culinaire retravaillée : moins de viande rouge, plus de volaille, du poisson régulièrement et des plats complets végétariens. Si cette nouvelle offre qui peut bousculer les habitudes de nos convives est à ce point plébiscitée, c'est qu'elle est le fruit d'une transformation profonde de l'entreprise, avec notamment des formations dédiées à la cuisine végétale pour les équipes cuisinantes Elior.

Nos chefs partenaires

Chaque saison, la cheffe Emilie Félix, qui travaille avec les équipes Elior, propose six recettes végétales inédites. Parmi les nouveautés de cette saison, on peut citer le soba oeuf parfait et bouillon de sarrasin, la mousse au chocolat à l'aquafaba ou encore la pavlova fruits rouges, pistaches et rose.

Des parcours de formation retravaillés pour nos chefs

Végétaliser les assiettes demande un savoir-faire qui ne s'improvise pas. C'est pourquoi nous donnons les ressources nécessaires à nos chefs pour leur donner envie d'apprendre à cuisiner du végétal gourmand lors d'une formation de deux jours qui allie théorie et pratique. Plus d'informations sur <https://bienvenue-re-set.com/>

À propos d'Elior

Leader 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 18 000 collaborateurs et collaboratrices d'Elior France accueillent et prennent soin de plus de 1,1 million de convives. Elior France est particulièrement attentive 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.

Plus d'information : www.elior.fr

Contact presse : Antonia Krpina, Agence Troisième acte - press@eliorgroup.com / 06 21 47 88 69