

La Défense, le 13 octobre 2025

## **Nomination de Frédéric Simonin en tant que Chef Exécutif d'Elior Group**

**Elior Group annonce l'arrivée de Frédéric Simonin, chef étoilé et Meilleur Ouvrier de France, en tant que Chef Exécutif Group. Figure majeure de la gastronomie française, il mettra son exigence, sa créativité et son savoir-faire au service du Groupe, en incarnant son ambition d'excellence culinaire.**

À compter d'octobre 2025, Frédéric Simonin aura pour mission d'animer la communauté des Chefs du Groupe, en insufflant une dynamique d'innovation. Il veillera à valoriser la richesse des savoir-faire internes et à promouvoir une gastronomie inventive et gourmande.

Son arrivée marque une nouvelle étape dans la stratégie culinaire d'Elior, qui place l'excellence, la créativité et la valorisation des circuits courts au cœur de son projet d'entreprise pour offrir le meilleur à ses clients.

### **Une mission au cœur de l'innovation culinaire**

Ambassadeur du Groupe en France et à l'international, Frédéric Simonin contribuera à renforcer le rayonnement culinaire d'Elior. À travers l'Académie du Groupe, il impulsera une vision gastronomique fondée sur la transmission des savoirs et la montée en compétences des Chefs. Il portera un engagement fort pour la formation, en partageant son expérience afin d'encourager la créativité et l'excellence collective.

Boris Derichebourg, président d'Elior, déclare :

*« L'arrivée de Frédéric Simonin, Chef d'exception et Meilleur Ouvrier de France, est une formidable nouvelle. Son talent, son parcours auprès des plus grands et son expérience étoilée Michelin vont inspirer nos Chefs et enrichir notre savoir-faire collectif. Sa mission incarne notre volonté de placer l'excellence culinaire au cœur de notre projet d'entreprise. »*

### **Biographie de Frédéric Simonin**

Âgé de 50 ans, Frédéric Simonin se forme auprès des plus grands noms de la gastronomie, notamment auprès de Joël Robuchon, auprès de qui il obtient deux étoiles Michelin. En 2010, il ouvre son restaurant éponyme à Paris, rapidement récompensé d'une étoile Michelin.

Chef reconnu pour sa créativité, son exigence et son engagement envers les producteurs, il est Meilleur Ouvrier de France et Officier du Mérite agricole, distinctions qui soulignent son savoir-faire unique et son attachement à la tradition gastronomique française et aux filières locales. Aujourd'hui, il rejoint Elior pour mettre son expertise au service des Chefs du Groupe et contribuer à son rayonnement culinaire.

### À propos d'Elior Group

---

Créé en 1991, Elior Group est un des leaders mondiaux de la restauration collective et des multiservices, et une référence dans le monde de l'entreprise et des collectivités, de l'enseignement et de la santé. En s'appuyant sur des positions solides dans 11 pays, le Groupe a réalisé en 2024 un chiffre d'affaires de 6 milliards d'euros. Ses 133 000 collaborateurs et collaboratrices nourrissent chaque jour 3,2 millions de personnes dans 20 200 restaurants répartis sur trois continents, et assurent des prestations de services diversifiées visant à prendre soin des bâtiments et de leurs occupants tout en préservant l'environnement. Le Groupe s'appuie sur un modèle économique construit autour de l'innovation et la responsabilité sociétale. Depuis 2004, Elior Group est adhérent au Global Compact des Nations unies, dont il a atteint le niveau advanced en 2015.

**Pour plus de renseignements :** [www.eliorgroup.com](http://www.eliorgroup.com) / Elior Group sur X : @Elior\_Group

**Contact presse :** [press@eliorgroup.com](mailto:press@eliorgroup.com) / 06 21 47 88 69