



Créteil, le 10 septembre 2026

Elior lance Street Kitchen : une restauration d'entreprise inspirée des cuisines de rue du monde

Elior France dévoile Street Kitchen, un nouveau concept de restauration immersive qui s'invite au cœur des restaurants d'entreprise. À mi-chemin entre food market et show cooking, Street Kitchen ambitionne de réenchanter la pause déjeuner des salariés en faisant voyager leurs papilles chaque semaine.

Une expérience culinaire renouvelée chaque semaine

Face à des convives en quête de diversité et d'authenticité, en réponse aux attentes de ses entreprises clientes désireuses d'offrir des expériences réenchantant la vie de bureau, Elior franchit un cap avec Street Kitchen. Ce nouveau concept qui s'inspire de la street food est pensé comme un point d'animation à part entière et fait tourner huit univers culinaires au fil des semaines : cuisine asiatique, méditerranéenne, latino-américaine, indienne, burgers, sandwichs tendance et bien d'autres.

Chaque jour apporte son lot de nouvelles recettes, préparées en direct sous les yeux des convives selon les codes du show cooking : cuisson minute, dressage à la commande, mise en scène des ingrédients. Aux manettes, un chef cuisinier ambassadeur incarne et transmet la culture gastronomique mise à l'honneur.

Un dispositif pensé pour l'expérience autant que pour l'opérationnel

Street Kitchen ne se résume pas à une offre alimentaire élargie. C'est un véritable outil d'animation pour les équipes de restauration, conçu pour s'adapter facilement à chaque site :

- Un stand modulable doté d'écrans et d'une signalétique évolutive, personnalisable selon les thématiques et les périodes
- Une rotation hebdomadaire des univers culinaires pour maintenir la surprise et la fidélisation
- Des recettes quotidiennes inédites qui garantissent renouvellement et spontanéité
- Un chef présent sur le stand qui crée du lien et renforce la proximité avec les convives

Elior réaffirme son ambition : une restauration collective à la hauteur des attentes du marché

Avec Street Kitchen, Elior franchit une nouvelle étape dans le développement de concepts hybrides, à la croisée de la restauration collective et commerciale. Le Groupe répond ainsi aux attentes croissantes des entreprises qui cherchent à faire de la pause repas un moment fort de la vie au travail.

« Street Kitchen s'inscrit pleinement dans notre volonté de proposer une restauration plus vivante et plus attractive, en phase avec les attentes des convives. En combinant diversité culinaire, animation et renouvellement régulier, ce concept redonne du dynamisme aux restaurants et rehausse la qualité de l'expérience proposée. » explique Nicolas Wagon, directeur commercial d'Elior France.

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