Eurest

FLASH PRESSE

Eurest noue un partenariat inédit avec Top Chef au service de l'expérience culinaire en entreprise

Châtillon, le 6 mai 2025. **Eurest, marque historique de Compass Group France spécialisée en restauration des entreprises et administrations, innove en s'associant à Top Chef, l'émission culte de la gastronomie créative. Objectif : proposer une expérience culinaire inédite sur les lieux de travail. Cette alliance, une première dans le secteur, répond aux nouvelles attentes des employeurs qui considèrent la restauration comme un levier d'attractivité et de fidélisation des talents, et des salariés en quête de convivialité et de plaisir gustatif au déjeuner.**

De la gastronomie accessible en entreprise

Dès le 19 juin, **plus de 200 restaurants Eurest à travers la France, déploieront 5 recettes signatures et éphémères**, certifiées Top Chef. Un partenariat impulsé par l'équipe marketing d'Eurest et concrétisé par l'équipe culinaire.

Conçues par Kevin Lebrun, Directeur Culinaire d'Eurest, ces créations **revisiteront les classiques de la gastronomie française (canard à l'orange, lotte façon aïoli à l'ail noir…) avec un dressage soigné et des saveurs travaillées**. Une réinterprétation audacieuse et moderne qui vise à **bousculer les conventions** tout en **préservant l'essence des recettes originales,** fidèle à l'esprit créatif et innovant de l'émission. « *Notre ambition est de réinventer l'expérience de la restauration au travail en* ***alliant excellence culinaire et accessibilité****. Ce partenariat avec Top Chef illustre notre* ***capacité à innover pour répondre aux attentes des entreprises*** *et de leurs collaborateurs et démontre qu'il est possible d'élever les standards de notre secteur* », affirme Kévin Lebrun, Directeur culinaire d'Eurest.

Une expérience qui dépasse le cadre de l'assiette. Des **masterclass autour des recettes 'Eurest x Top Chef'** seront proposées aux convives, tandis que des **contenus pédagogiques opérationnels** - tutoriels, guides, pas à pas - viendront nourrir cette collaboration. En bonus ? Des **jeux-concours offrant la possibilité de vivre des immersions exclusives dans l'univers Top Chef** (soirée d'ouverture du restaurant du gagnant, visites du plateau, etc).

Un projet fédérateur qui valorise le métier de Chef en restauration collective

Ce partenariat va au-delà d'une simple offre gastronomique. Il **mobilise les talents d'Eurest sur le terrain autour d'une ambition forte, celle d'incarner l'excellence culinaire**. « *Ce partenariat est une opportunité exceptionnelle pour nos équipes de* ***démontrer leur savoir-faire****. Notre* ***programme d'accompagnement et de formation permet à chaque restaurant de s'approprier les recettes et de les sublimer avec talent****. Nous prouvons ainsi que la restauration collective constitue un véritable terrain d'expression culinaire exigeant* », explique-t-il.

En valorisant le métier de Chef en restauration collective, Eurest offre à ses équipes un **cadre d'expression professionnelle stimulant et des perspectives d'évolution enrichissantes**. Cette initiative s'inscrit dans la stratégie globale de Compass Group France de développer les talents et d'attirer les meilleurs profils dans un secteur souvent méconnu.

A PROPOS D'EUREST FRANCE

Basée à Châtillon, en région parisienne, Eurest est spécialiste de la restauration des entreprises et des administrations. Eurest est la marque historique de Compass Group France, l'un des leaders de la restauration sous contrat en France. Avec des offres étudiées pour faire le « Bon autour de nous » dans ses 900 établissements clients en France.
www.eurest.fr

CONTACTS PRESSE

Agence Monet pour Eurest (Compass Group France)
Camille Eridia – 06 48 48 57 67 - Inés Carrayrou – 06 32 01 54 17 / Raphaël Douenne
TeamRP_CompassGroup@monet-rp.com