

QUAND LE REPAS ADOUCIT LE QUOTIDIEN DES MALADES



© Franck Hamel

SOMMAIRE

Introduction

I - GUSTAVE ROUSSY TRANSFORME LE REPAS À L'HÔPITAL

- 1 / Un concept fort : inscrire le patient au cœur des attentions
- 2 / Une volonté affichée : transformer le rapport à l'alimentation des patients hospitalisés
- 3 / Une idée originale : faire appel à un chef de renom pour adoucir le quotidien des patients

II - L'ENGAGEMENT D'ELIOR : REDONNER LE GOÛT DE SE NOURRIR

- 1 / L'alimentation pour prendre soin des patients et améliorer leur quotidien
- 2 / Elior, un acteur engagé au quotidien au plus près du patient en soin et à domicile

III - ALEXANDRE BOURDAS : L'HISTOIRE D'UNE RENCONTRE

- 1 / Alexandre Bourdas, un chef qui s'engage auprès des patients
- 2 / Un partenariat qui a du sens
- 3 / Des compétences et des savoir-faire mis en commun pour une offre de restauration adaptée

IV - UNE OFFRE RÉALISÉE PAR ALEXANDRE BOURDAS, CHEF DU SAQUANA**, POUR GUSTAVE ROUSSY ET ELIOR

- 1 / Adoucir le quotidien des patients
- 2 / La prise en compte des effets secondaires et des pathologies
- 3 / Un choix attentif des produits : le plaisir au cœur du repas
- 4 / Présentation de l'offre

L'économie réalisée par la réduction des quantités est réinvestie dans la qualité des denrées, l'exécution des recettes et la mise en œuvre des plats.

Introduction

Dans le milieu hospitalier où se côtoient excellence des soins, rigueur de l'hygiène et diversité des séjours et des pathologies, une prise de conscience globale a permis d'intégrer la restauration comme facteur de rétablissement du patient. Le repas et les pauses sont en effet sources de bien-être pour les patients et leur entourage.

Prenant à cœur ce constat, Gustave Roussy, Elior et Alexandre Bourdas se sont associés afin de mettre le plaisir au cœur de l'assiette des patients. Premier centre de lutte contre le cancer en Europe, Gustave Roussy s'est tourné vers Elior, le leader de la restauration collective en France, qui a apporté son expertise de restaurateur et a répondu aux besoins et aux attentes des patients. Faire appel à Alexandre Bourdas, chef du SaQuaNa**, a pris tout son sens dans ce milieu hospitalier : un chef mettant le goût et la simplicité au centre de sa cuisine, a créé des recettes savoureuses permettant aux patients de retrouver le plaisir de se nourrir.

La rencontre entre ces trois univers a ainsi permis la création d'une offre gourmande et adaptée aux patients atteints de cancer. Des menus prenant en compte les effets secondaires liés aux traitements, comme la chimiothérapie, sont ainsi proposés à tous les patients adultes.



I - Gustave Roussy transforme le repas à l'hôpital

1 / UN CONCEPT GLOBAL : INSCRIRE LE PATIENT AU CŒUR DES ATTENTIONS

Moteur en Europe d'innovations scientifiques et technologiques, accélérateur de l'accès aux traitements de haute précision et aux soins de dernière génération, Gustave Roussy incarne aussi une autre vision de l'hôpital : un nouveau modèle d'excellence, fondé sur l'humain et le service, au bénéfice direct du patient.

Avec son programme « Infiniment Vous », lancé en février 2016, l'Institut redimensionne la relation au patient et la place du service dans un établissement de soins et de recherche.

Parce que le progrès est aussi dans le service, « Infiniment Vous » inscrit le patient au cœur des attentions pour lui apporter, en plus des soins, une bienveillance constante.

Le programme s'articule autour des temps forts de son parcours pour aller du soin au prendre soin, pour le considérer dans son entier, comme un patient d'abord objet de toutes les attentions médicales, mais aussi comme un individu, en demande de prévenance, de confort, d'une plus grande autonomie et d'une relation plus humaine et personnalisée.

La chambre et les repas du patient deviennent des éléments clés de cette prise en charge attentive dans l'axe « rendre service » de ce programme.

2 / UNE VOLONTÉ AFFICHÉE : TRANSFORMER LE RAPPORT À L'ALIMENTATION DES PATIENTS HOSPITALISÉS

En 2014, Gustave Roussy a réalisé un audit sur le gaspillage alimentaire en secteur hospitalisation. Le résultat est sans appel. Le gaspillage alimentaire intervient avec une fréquence élevée, 75% tous repas confondus en moyenne, majoritairement concentré sur le déjeuner et le dîner.

Les principales causes identifiées de non-consommation sont le manque d'appétit, la douleur et la fatigue. Mal manger à l'hôpital n'est pourtant pas une fatalité. Gustave Roussy a décidé d'intégrer dans son projet d'établissement 2015-2020 un axe d'amélioration significatif de la qualité des repas patients. L'objectif de la nouvelle offre de restauration devient « manger mieux, manger plus joli », en lien avec le programme « Infiniment Vous ».

La première exigence de la nouvelle offre consiste, au vu des résultats de l'audit, à réduire les quantités servies aux patients tout en améliorant l'apport énergétique mesuré avec des produits labélisés, adaptés aux besoins des patients.

« Manger plus joli » suppose des transformations dans la présentation : des plats travaillés et présentés dans une nouvelle gamme de vaisselle pour que le plateau donne envie.

L'économie réalisée par la réduction des quantités est réinvestie dans la qualité des denrées, l'exécution des recettes et la mise en œuvre des plats.

3 / UNE IDÉE ORIGINALE : FAIRE APPEL À UN CHEF DE RENOM POUR ADOUCIR LE QUOTIDIEN DES PATIENTS

La qualité des repas participe au réconfort du patient qui s'alimente de façon plus appropriée. Gustave Roussy a donc cherché un partenaire qui puisse, sur le long terme, établir une collaboration avec un chef étoilé pour élaborer des menus par cycle (été/hiver), sélectionner les denrées, concevoir les fiches recette et former les équipes sur place. Le choix s'est porté sur Elior, leader de la restauration collective en France et acteur engagé dans la restauration hospitalière.

Cette offre est mise en place :

- / Dans le secteur de l'hospitalisation conventionnelle deux fois par semaine
- / En chirurgie ambulatoire tous les midis avec un menu par cycle (hiver/été)
- / En médecine ambulatoire tous les midis avec trois menus par cycle (hiver/été)

L'originalité du partenariat réside également dans le côté évolutif de l'offre avec des menus complémentaires signés par le chef pour les années suivantes.



© Franck Hamel

II - L'engagement d'Elior : redonner le goût de se nourrir

1 / L'ALIMENTATION POUR PRENDRE SOIN DES PATIENTS ET AMÉLIORER LEUR QUOTIDIEN

Une bonne alimentation contribue pour beaucoup au rétablissement d'un patient, à son bien-être. À partir de ce constat, Elior développe ses offres de restauration avec la conviction que le repas joue un rôle essentiel lors d'un séjour à l'hôpital. Si une hospitalisation entraîne de grandes contraintes et une perte de repères, le repas doit être un moment agréable et attendu dans le quotidien des patients. L'objectif d'Elior est de maximiser le plaisir en respectant une politique nutritionnelle de qualité, une alimentation saine et équilibrée étant en effet souvent la première étape pour aller mieux. Lorsque les patients suivent un traitement lié à un cancer, l'enjeu est donc de leur redonner l'envie et le goût de se nourrir.

Partenaire de Gustave Roussy depuis 2011, Elior propose une offre de restauration couvrant l'ensemble des repas des patients. Le lancement début 2017 d'une nouvelle offre de restauration avec le concours d'Alexandre Bourdass est l'occasion de renouveler pour les adultes l'offre alimentaire en cancérologie et de répondre ainsi à l'exigence de Gustave Roussy d'un service de qualité.

Fort de ce partenariat avec Gustave Roussy et d'une expertise de restaurateur depuis 25 ans, Elior joue un rôle dans l'accompagnement des patients au moment de leur pause repas. Son ambition est d'offrir à la fois des repas de qualité qui tiennent compte des effets secondaires liés au traitement et des difficultés à bien s'alimenter, et d'offrir une pause savoureuse. Elior doit s'adapter à l'état de santé du patient et offrir une carte variée qui permet à chacun de trouver ce dont il a envie et d'obtenir l'apport énergétique nécessaire à son rétablissement.

2 / ELIOR, UN ACTEUR ENGAGÉ AU QUOTIDIEN AU PLUS PRÈS DU PATIENT EN SOIN ET À DOMICILE

Au cœur des préoccupations d'Elior se trouve l'amélioration de la prise en charge des patients en cancérologie. Restaurateur de référence, Elior est le témoin privilégié des pauses quotidiennes de plus de 154 000 convives dans l'univers de la santé en France. Sa responsabilité est de contribuer au rétablissement des patients en adaptant ses offres de restauration à leurs goûts et leurs pathologies. La majorité des patients qui suivent un traitement sous chimiothérapie subit des troubles du goût et de l'odorat. Dès les premières semaines de traitement, ils peuvent perdre l'envie de se nourrir : leur état nutritionnel et leur moral en sont affaiblis.

C'est pourquoi Elior, en partenariat avec le Groupe APICIL (mutuelle santé), le CNRS, l'Institut Paul Bocuse et l'université de Lyon 1 s'est engagé pour mener un programme de recherche original, dont l'ambition est de transformer la pause repas des patients en un moment de plaisir et de détente. Une thèse sur trois ans permettra de comprendre l'impact de la chimiothérapie sur les perceptions sensorielles, en relation avec les habitudes de consommation. L'objectif est de formuler des recommandations culinaires pour les patients, leur entourage et les professionnels de la restauration, afin qu'ils retrouvent le goût de se nourrir qu'ils soient hospitalisés ou de retour à leur domicile

Cette mobilisation se traduit au quotidien par l'adaptation continue d'Elior de sa prestation aux effets secondaires, et par l'amélioration de son offre de restauration afin de jouer un rôle dans le rétablissement du patient. Pour proposer des repas savoureux et adaptés aux besoins des patients, Elior a développé avec l'aide de chefs, de diététiciens(nes)-nutritionnistes, de médecins et d'experts des offres de repas gourmands et équilibrés.

À Gustave Roussy, l'offre globale de restauration en cancérologie est en évolution afin de répondre davantage aux attentes et besoins des patients. Elior souhaite satisfaire toutes les envies du patient en intégrant une dimension hôtelière plus complète, une offre plus étendue, des plats cuisinés sur place et des produits labélisés ou bio pour une plus grande qualité de la prestation. Cette montée en gamme de la restauration s'illustre parfaitement par le partenariat avec Alexandre Bourdas. L'objectif de ce renouvellement de la restauration, de cette plus grande souplesse et de cette prise en compte du plaisir dans l'assiette est d'améliorer le bien-être du patient.

En cuisine, des recettes sont réalisées grâce à des procédures simples afin d'éviter les manipulations inutiles et permettre de valoriser le produit brut. Après du patient, des diététiciens(nes)-nutritionnistes Elior sont à l'écoute pour assurer la prise de commande, proposer du choix et répondre aux envies du moment. Apporter la possibilité au patient de choisir son repas en fonction de son appétit et son état de santé est une clé pour lutter contre la dénutrition.

L'accent ayant été mis sur les produits et la qualité du repas servi, l'élaboration de cette offre valorise le métier de cuisinier. Le soin apporté par les chefs Elior et leurs brigades à réaliser des repas adaptés les rapprochent des patients.

Elior accompagne enfin le retour à domicile du patient. Le souhait d'Elior est de mettre en place des ateliers culinaires en établissement de santé. Des ateliers pratiques sur les effets secondaires les plus courants et leurs répercussions au moment du repas seront proposés aux patients afin de leur montrer des techniques culinaires qui leur permettront de préparer des repas simples et de s'alimenter quand ils le souhaitent. Retrouver le goût de se nourrir c'est aussi retrouver une vie sociale.

III - Alexandre Bourdass : l'histoire d'une rencontre

1 / ALEXANDRE BOURDASS, UN CHEF QUI S'ENGAGE AUPRÈS DES PATIENTS

La dimension de bien-être est de longue date au cœur de la cuisine d'Alexandre Bourdass dans ses deux restaurants, SaQuaNa à Honfleur récompensé de 2 étoiles au guide Michelin, et Cascade à Paris, sa cantine auberge qui permet de manger sainement sur le pouce. Car pour lui, le goût, la qualité des ingrédients, la créativité des accords poursuivent un objectif : le bonheur d'un moment de partage autour du repas.

Ce sont sans doute ses racines aveyronnaises, ses apprentissages chez des cuisiniers passionnés par la nature, sa découverte de l'humilité japonaise qui l'ont conduit à travailler les produits de la terre et de la mer avec respect et simplicité.

L'engagement d'Alexandre Bourdass auprès d'Elior et de Gustave Roussy est aujourd'hui une évidence. Pendant de longs mois, il a écouté, discuté, éprouvé, testé et proposé des recettes qui tiennent compte des difficultés que rencontrent les malades atteints du cancer pour manger et retrouver du plaisir. Les traitements altèrent les sens, l'angoisse et le stress coupent l'appétit. Le cuisinier propose des goûts, des couleurs, des associations de saveurs, des dressages qui font envie.



© Franck Hamel

2 / UN PARTENARIAT QUI A DU SENS

Alexandre Bourdas a choisi de travailler avec Elior, restaurateur de référence dans le milieu de la santé, qui lui offre l'opportunité de s'engager dans un combat qui le touche. Car si ses restaurants lui permettent de proposer une cuisine d'auteur à ses clients, il a toujours souhaité proposer ses partis pris culinaires au plus grand nombre et notamment à ceux qui en ont le plus besoin et pour qui cela fait une véritable différence : les malades. Chacun peut connaître dans sa vie un épisode douloureux et à travers les patients de Gustave Roussy, Alexandre Bourdas s'adresse à chacun d'entre nous.

Alexandre Bourdas comprend la cuisine comme un langage universel. Un peu de technique, des ingrédients frais et bien conduits, des idées d'associations, du temps car rien ne se fait correctement dans l'urgence et... de l'amour. Voilà ce qu'est la cuisine. Ce langage, disons d'amour, permet de dialoguer avec tout un chacun. Partager l'expérience d'une aventure gustative même modeste, c'est partager des goûts mais aussi faire ensemble la cuisine. Pour Gustave Roussy, tout le monde a participé, du personnel soignant aux malades en passant par les spécialistes des questions nutritionnelles d'Elior, et chacun sera désormais plus concerné à l'avenir par les enjeux de l'alimentation dans le cadre hospitalier.

Alexandre Bourdas se révèle finalement passionné par le parcours qui l'a conduit des prémices de l'aventure voici un an au premier repas servi aux patients. Les idées fourmillent dans sa tête, l'enthousiasme grandit, les rencontres l'enrichissent personnellement, son engagement de faire la cuisine pour tous prend ici tout son sens.



© Franck Hamel



3 / DES COMPÉTENCES ET DES SAVOIR-FAIRE MIS EN COMMUN POUR UNE OFFRE DE RESTAURATION ADAPTÉE

Alexandre Bourdas a travaillé en étroite collaboration avec les diététiciens(nes)-nutritionnistes d'Elior pour répondre au cahier des charges, établi par Gustave Roussy. Pendant un an, chaque semaine, le cuisinier a rencontré les équipes, recueilli attentes et besoins spécifiques, conçu les recettes et formé les cuisiniers sur place. Le personnel soignant et les patients eux-mêmes ont participé à cette aventure, partageant avec les différents protagonistes leurs envies comme les écueils à éviter.

Les cuisines proposent une offre qui dépend des critères et des normes de la restauration collective auxquelles il a fallu aussi s'adapter. Qu'il s'agisse des produits, des quantités, des techniques, de la logistique, le défi est grand.

FOCUS : la rencontre entre deux univers

Si la restauration étoilée et la restauration collective diffèrent en de nombreux points, la rencontre entre ces deux mondes a été rendue possible grâce au partenariat entre Alexandre Bourdas et Elior. Chacun s'est imprégné des spécificités de l'autre : des quantités différentes, un matériel de cuisine adapté, des normes d'hygiène spécifiques au monde de la restauration collective et plus encore au monde hospitalier, un processus d'achat radicalement différent de celui d'un restaurant gastronomique... Après la création de ses recettes, Alexandre Bourdas a formé les équipes Elior à la réalisation de ces plats. Afin qu'elles soient autonomes et au plus près des recettes, Alexandre Bourdas a veillé à transmettre avec le plus grand soin ses techniques culinaires et l'attention portée au produit, tout en supervisant des ateliers de travail dans les cuisines de Gustave Roussy.

IV - Une offre réalisée par Alexandre Bourdas, chef du Saquana, pour Gustave Roussy et Elior**

1 / ADOUCIR LE QUOTIDIEN DES PATIENTS

L'un des principaux objectifs consiste à apporter du réconfort aux patients. Les repas ne sont pas des médicaments, ils n'ont pas la capacité de soigner mais celle de réconforter et de proposer un moment d'évasion où le goût est central. S'appuyant sur des souvenirs d'enfance, des sensations de voyage, les associations de saveurs imaginées par Alexandre Bourdas favorisent le souvenir positif, un instant d'évasion loin des contingences de l'hôpital. Le propos n'est pas de faire découvrir de nouvelles saveurs mais bien plutôt de renouer avec des sensations heureuses. Par exemple, la Fourme d'Ambert est associée à la poire et au spéculoos, initiant une expérience en bouche autour des textures traitées en contraste tout en soulignant le jeu entre trois saveurs qui se répondent.

Le dressage des plats dans une vaisselle ergonomique et simplement jolie participe là encore au plaisir du repas. La couleur, la composition, les parfums, valorisés par la vaisselle, donnent tout son sens à ce moment.

2 / LA PRISE EN COMPTE DES EFFETS SECONDAIRES ET DES PATHOLOGIES

Gustave Roussy a mené des recherches et interrogé des patients qui ont fait ressortir l'importance de bien manger, en quantité mesurée et simplement.

La connaissance des effets secondaires liés à la chimiothérapie est un prérequis essentiel pour élaborer une alimentation qui fait plaisir. Si les effets secondaires dépendent de chaque personne, du dosage du traitement, de l'avancée de la maladie, la majorité des patients qui suivent un traitement contre le cancer subissent des troubles du goût et de l'odorat. En effet, la chimiothérapie, la radiothérapie et la chirurgie provoquent des pertes d'appétit, des troubles digestifs, des perturbations du goût et de l'odorat, des affectations buccales, des difficultés à mastiquer... L'objectif des trois acteurs est donc de prendre en compte ces contraintes et de répondre aux besoins nutritionnels des patients.



Filet de cabillaud au chorizo et légumes ensoleillés



Saumon scandinave



Salade d'oranges au yaourt,
curry et sésame



Panna cotta caramel
et cerises amaranas confites



Fourme d'Ambert, poire et Spéculoos

© Franck Hamel

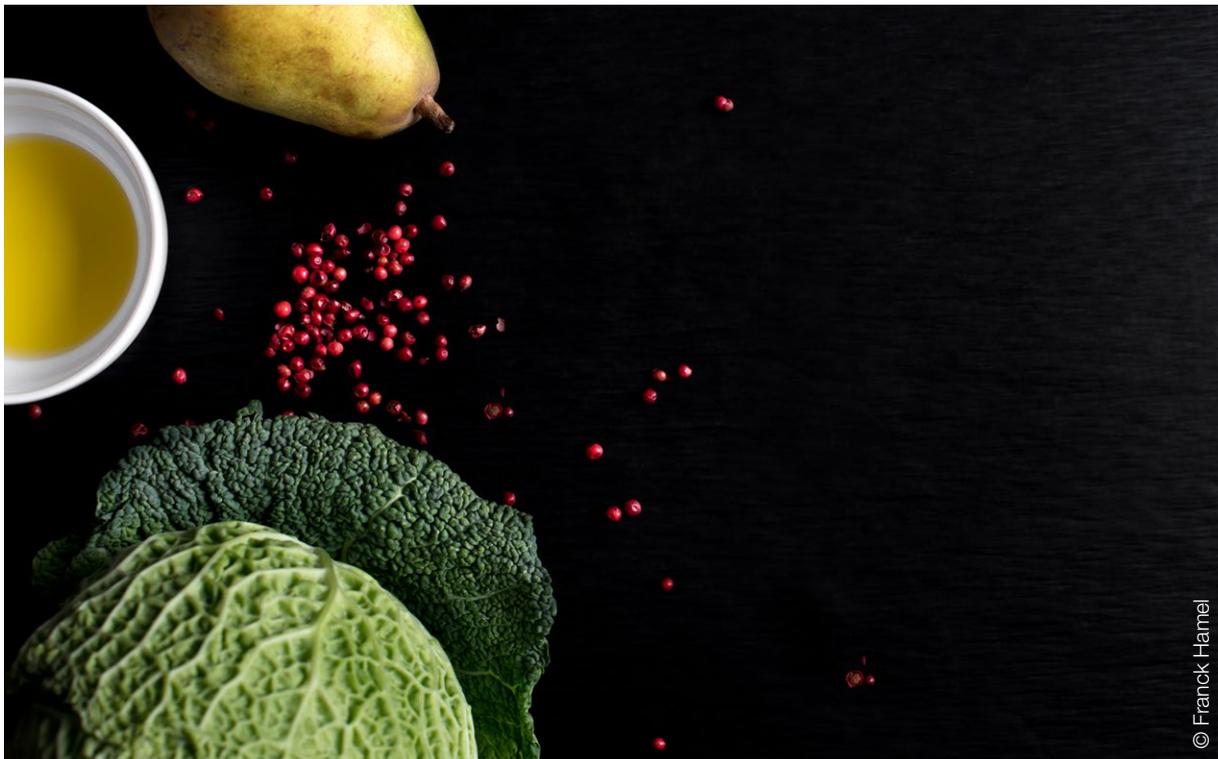
3 / UN CHOIX ATTENTIF DES PRODUITS : LE PLAISIR AU CŒUR DU REPAS

La prise en compte des effets secondaires joue donc un rôle central dans la sélection des ingrédients, qui doivent apporter du plaisir. L'objectif consiste à s'adapter aux contraintes physiologiques des patients afin de ne pas les agresser. Cela se traduit par le bon dosage des produits, le travail sur la perception du goût, dont la présentation et la couleur font partie, le travail des textures et les apports parfumés des plantes aromatiques.

Priorité au goût : les recettes ont été créées dans l'idée de valoriser le produit brut, naturel et de saison, que les assaisonnements révèlent également. Alexandre Bourdass s'est adapté aux contraintes d'hygiène et de coûts imposées par la restauration collective et le milieu hospitalier, et a créé ses accords en fonction des produits de saison mis à sa disposition par Elior.

La cuisine proposée par Alexandre Bourdass s'appuie sur les produits et rejette additifs, émulsifiants, épaississants, inutiles en cuisine. Les goûts sont volontairement simples et lisibles.

Il a cependant été nécessaire compte tenu des contraintes liées aux pathologies de travailler sur les odeurs qui, trop fortes, deviennent repoussantes : la puissance des piments comme des poivres et autres baies piquantes, les viandes rouges. Les modes de cuisson ont également été auscultés avec soin pour magnifier le produit sans en altérer les qualités organoleptiques.



© Franck Hamel

FOCUS : les saveurs et parfums d'Alexandre Bourdass

Toutes les recettes mises au point par Alexandre Bourdass proposent une expérience en bouche, les goûts s'amuse aussi des textures. Le cuisinier cherche l'équilibre des saveurs comme dans son sauté de veau aux olives et fruits rouges servi avec une crème de polenta aux herbes qui joue sur des saveurs de terre réveillées par les fruits rouges et tempéré par la polenta relevée des parfums des herbes. De même avec l'œuf cocotte au chou vert et fruits de mer qui joue sur le mariage de la terre et de la mer, ou encore du bœuf carottes, dont le gingembre et les pousses de soja façon wok donnent des accents d'ailleurs à un classique de la cuisine française. Parfums d'ailleurs encore avec la crème de céleri et sa semoule parfumée au raz el hanout et raisins de Corinthe, qui affirme la délicatesse des ingrédients au service de la rondeur en bouche. Même intention pour le cabillaud au chorizo et légumes ensoleillés qui, dans un autre registre, plus méditerranéen, se sert du chorizo pour magnifier l'iode et l'esprit ratatouille.

Alexandre Bourdass est aussi un fin pâtissier qui met au point de nouvelles techniques pour alléger les desserts et jouer sur la légèreté des accords. Son flan cacao et compote de poires en témoigne, affichant le dialogue des goûts, l'amertume du cacao associé ici à la douceur sucrée de la poire, allégeant ainsi l'apport en sucre. Et sa tarte fine aux pommes et aux amandes porte les fruits au niveau de stars absolues du gâteau dont la pâte est devenue craquante et si légère...

Le repas doit être un moment de détente et de plaisir : le patient doit manger selon son envie, sans contraintes.



Sauté de veau aux olives et fruits rouges, crème de polenta aux herbes



Œuf cocotte au chou vert et fruits de mer

© Franck Hamel

4 / PRÉSENTATION DE L'OFFRE :

Pour Gustave Roussy, l'ensemble de la prestation disponible chaque jour en ambulatoire a été imaginée par Alexandre Bourdas. Des plats froids salés et sucrés sont proposés tous les jours en petits contenants, faciles à déguster.

Pour les malades hospitalisés, les recettes réalisées par Alexandre Bourdas sont proposées deux fois par semaine : entrée, plat, dessert. 19 plats ont été conçus pour la carte automne / hiver et 14 plats pour la saison printemps / été, et 140 patients bénéficient de ces repas.

Elior propose également une alternative en remplacement du plat chaud : les bols fraîcheurs. Il s'agit de salades composées et fraîches, qui permettent d'éviter les odeurs fortes notamment. En 2017, ces bols fraîcheurs ont été conçus comme des invitations au voyage et réalisés avec les recettes suivantes : saumon scandinave, boulgour marocain, quinoa mexicain...

RECETTES ÉLABORÉES PAR ALEXANDRE BOURDAS

Œuf cocotte au chou vert et fruits de mer

Lasagnes de canard confit, champignons, féta et cumin

Fourme d'Ambert, poire et spéculoos

Haricots beurre en salade, vinaigre de xérès, lentilles et saumon fumé

Bœuf carottes, gingembre et pousses de soja façon wok

Tarte fine aux pommes et amandes

EXEMPLE DE MENU EN AMBULATOIRE

Club sandwich crabe, épinards et tomates

Crème de céleri, semoule parfumée au raz el hanout et raisins de Corinthe

Flan cacao et compote de poires

Témoignage d'une patiente hospitalisée à Gustave Roussy :

« On remarque tout de suite la différence entre l'ancienne offre de restauration et la nouvelle. Je suis assez compliquée au niveau alimentaire mais maintenant je mange tout ! »



alexandre
Bourdass

À PROPOS DE GUSTAVE ROUSSY

Gustave Roussy, premier centre de lutte contre le cancer en Europe, constitue un pôle d'expertise global contre le cancer entièrement dédié aux patients. Il réunit 3 000 professionnels dont les missions sont le soin, la recherche et l'enseignement.

Pour plus de renseignements : www.gustaveroussy.fr / Gustave Roussy sur Twitter : @GustaveRoussy

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 France sur Twitter : @Elior_France

À PROPOS D'ELIOR GROUP

Créé en 1991, Elior Group, un des leaders mondiaux de la restauration et des services, est aujourd'hui le restaurateur de référence dans le monde de l'entreprise, de l'enseignement et de la santé, ainsi que dans l'univers du voyage.

Désormais présent dans 15 pays, le Groupe a réalisé en 2016 un chiffre d'affaires de 5 896 millions d'euros. Ses 120 000 collaborateurs accueillent chaque jour 4,4 millions de clients dans 23 000 restaurants et points de vente. Leur mission est de prendre soin de chacun grâce à des solutions de restauration et des services personnalisés pour une expérience consommateur innovante.

Particulièrement attentif à sa responsabilité sociétale, Elior Group est adhérent au Global Compact des Nations unies depuis 2004. L'exigence professionnelle de ses équipes, leur engagement quotidien pour la qualité et l'innovation, et leur attachement à proposer un moment privilégié s'expriment dans la signature « Time savored ».

Pour plus de renseignements : www.eliorgroup.com / Elior Group sur Twitter : @Elior_Group



alexandre
Bourdass

CONTACT PRESSE GUSTAVE ROUSSY

Claire Parisel – claire.parisel@gustaveroussy.fr / +33 (0)1 42 11 50 59 / +33 (0)6 17 66 00 26

CONTACTS PRESSE ELIOR GROUP

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

CONTACT PRESSE ALEXANDRE BOURDAS

Leila Bellau – lbellau@etsens.com / +33 (0)1 43 35 46 87 / +33 (0)6 22 62 82 06
www.alexandre-bourdass.com