

Le chef étoilé Alexandre Miquel aux fourneaux de Refectory pour combler les papilles de nos convives partout en France

Marcq-en-Baroeul, le 09 mars 2026 – Du 16 au 27 mars 2026, Refectory s'associe au chef étoilé Alexandre Miquel pour proposer une carte exclusive de cinq recettes gastronomiques disponibles pour toutes les entreprises clientes de l'entreprise. Une collaboration qui illustre l'ambition de l'acteur le plus innovant et gourmand de la restauration d'entreprise en France : démocratiser l'excellence culinaire et transformer la pause déjeuner en véritable expérience joyeuse et gourmande.

Pendant dix jours, les salariés pourront découvrir une collection inédite imaginée par le chef Alexandre Miquel, ancien chef étoilé du Clarence Hôtel à Lille. À travers quatre plats signatures et un dessert, le chef décline sa vision d'une cuisine exigeante, centrée sur le produit brut, le goût juste et la simplicité maîtrisée.

Une expérience étoilée, pensée pour le bureau



Avec cette collaboration, Refectory poursuit son ambition : proposer une restauration d'entreprise bonne pour les papilles, bonne pour la terre et bonne pour le portefeuille.

Au menu :

- un cabillaud labellisé MSC, son panais en deux textures et son beurre noisette,
- des pappardelle crème de pois, fèves et Grana Padano AOP,
- un orzo printanier aux asperges et mascarpone et citron,
- un porc français à l'ail noir et grenailles au romarin
- et une revisite gourmande du fameux « Pim's » aux fruits rouges, et sa ganache chocolat montée avec une crème Bleu-Blanc-Cœur.

Chaque recette met en valeur des produits soigneusement sélectionnés et joue sur les contrastes de textures, la précision des cuissons et l'équilibre des saveurs.

Pour Alexandre Miquel, cette carte exclusive est « une invitation franche à la gourmandise et aux plaisirs simples, sans artifice », fidèle à sa cuisine qui magnifie l'essentiel sans dénaturer le produit.

Rendre la gastronomie accessible au plus grand nombre

En invitant un chef étoilé à concevoir une carte destinée à des milliers de salariés, Refectory affirme son engagement à proposer une restauration de qualité accessible à tous, où qu'ils soient sur le territoire.



« Chez Refectory, nous sommes convaincus que la restauration des salariés est un pilier du bien-être au travail. En collaborant avec Alexandre Miquel, nous affirmons notre engagement à proposer une cuisine de très grande qualité, inventive et savoureuse, capable de réenchanter la vie au bureau. Notre ambition est claire : rendre l'excellence culinaire accessible au plus grand nombre, sans compromis sur la qualité des produits ni sur l'expérience gustative. » Elea Possamaï, Directrice de l'offre culinaire, Refectory

Une collaboration événementielle

Disponible exclusivement du 16 au 27 mars 2026, cette « collab' étoilée » s'inscrit dans la dynamique d'innovation culinaire portée par Refectory. Elle illustre la capacité de la pépite lilloise de conjuguer savoir-faire gastronomique et déploiement à grande échelle, tout en valorisant des filières responsables (MSC, AOP, Bleu-Blanc-Cœur, porc français).

Avec cette opération, Refectory confirme sa volonté de faire évoluer les standards de la restauration en entreprise et de transformer chaque pause déjeuner en expérience mémorable.

Pour en savoir plus : www.refectory.fr

À propos de Refectory

Fondé en 2015 par Vincent Dupied, Refectory est aujourd'hui l'acteur le plus innovant de la restauration d'entreprise en France, avec une solution digitale (cantine digitale) et physique (frigo connecté et comptoir animé), facile à mettre en place pour toutes les entreprises, quelle que soit leur taille et leur localisation géographique. Véritables "façonneurs du bien manger", les équipes Refectory proposent la carte la plus profonde du marché, avec des plats produits chaque jour dans son atelier et ses ateliers partenaires. Pleinement ancrées sur les territoires, les équipes Refectory ont pour vocation à développer des partenariats durables et justes avec agriculteurs et producteurs de nos terroirs, afin de créer la restauration d'entreprise de demain. Forts d'une équipe de 600 collaborateurs et collaboratrices, Refectory régale plus 35 000 convives quotidiennement. En 2024, Refectory a réalisé environ 70 millions d'euros de chiffre d'affaires. Plus d'informations : www.refectory.fr