

REFECTORY

Communiqué de presse

Refectory dévoile sa nouvelle carte Printemps-Été 2026 : une cuisine inventive, responsable et accessible au service du bien-manger en entreprise

Le 26 mars 2026, Marcq en Baroeul. Refectory, la pépite lilloise de la restauration collective, lance sa nouvelle carte Printemps-Été 2026, avec plus de 20 nouvelles recettes qui incarnent concrètement la raison d'être de l'entreprise : proposer une cuisine bonne gustativement, bonne pour la santé, bonne pour la planète et accessible à tous.

« Cette nouvelle carte printemps-été démontre notre capacité à mettre en œuvre notre stratégie de développement. Si notre cuisine séduit chaque jour 35 000 convives, c'est parce qu'elle réenchante la pause déjeuner pour tous, notamment ceux qui n'ont pas de véritable solution de restauration satisfaisante sur leur lieu de travail : chaque recette repose sur nos quatre piliers : le goût, la santé, le respect des ressources et l'accessibilité. En bref, nous proposons une bonne cuisine qui a du sens, du champ à l'assiette » explique Eléa Possamai, directrice de l'offre culinaire au sein de Refectory.

Un festival de saveurs qui réveille la routine



Avec des légumes rôtis sublimés par des épices des quatre coins du monde, la carte Printemps-Été 2026 se décline en univers complémentaires. Les amateurs de cuisine du monde retrouveront un bol levantin à l'halloumi AOP et épices zaatar, ou encore un bol libanais au poulet épicé et sauce tahini-menthe. Côté cuisine végétarienne, on pourra déguster un paneer masala onctueux au riz basmati bio inédit. Pour les plus gourmands, des incontournables plébiscités par nos convives font leur retour, comme le shawarma poulet et ses échalotes confites ou encore le poulet à l'estragon et ses fettuccine sauce crémeuse. Enfin, les convives pourront découvrir une innovation culinaire avec deux sauces signatures à base de citron confit et de cerise noire, pour accompagner les salades estivales haricots blancs et haricots verts.

Le végétal au cœur de notre proposition culinaire

Cette saison, plus de 30 % de la carte a été végétalisée, sans compromis sur l'apport nutritionnel. Loin de simplement retirer la viande, les équipes culinaires ont travaillé les associations de saveurs, les textures et les apports en protéines – notamment via des associations légumineuses-céréales comme les riz et les haricots rouges. Parmi les créations phares : les falafels, ratatouille et riz safrané, élaborés à partir de légumes biologiques cultivés à la Ferme du Fort (Nord), située à moins de 30 minutes de l'atelier de fabrication Refectory. Un circuit court exemplaire, au cœur de la mission des « quatre bons » de Refectory.



Des protéines animales choisies pour leur impact

La carte 2026 intègre également des protéines animales sélectionnées pour leur qualité nutritionnelle et leur faible impact environnemental. Le maquereau fait ainsi son entrée – riche en oméga-3, bénéfique pour le cœur et le cerveau, et surtout alternative concrète à la surpêche des espèces les plus prélevées comme le thon ou le saumon. Dans le même esprit, Refectory amorce le remplacement progressif du saumon par de la truite fumée dans ses recettes.



Des desserts élaborés avec des ingrédients de confiance

Les desserts de la nouvelle carte sont préparés à partir de crème Bleu-Blanc-Cœur, filière qui garantit des ingrédients tracés, respectueux des animaux et de l'environnement, et naturellement riches en oméga-3 essentiels à notre organisme.

Disponible dès le 30 mars

Les plats de la carte Printemps-Été 2026 sont préparés dans les ateliers Refectory en Belgique et à Nantes, ainsi que chez leurs partenaires cuisiniers, et disponibles dans toute la France via l'application ou sur 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.