



Créteil, le 07 avril 2026

Elior lance son activité Traiteur et nomme Stéphane Duval, Meilleur Ouvrier de France, comme Chef Exécutif Traiteur

Elior, acteur majeur de la restauration collective, annonce le lancement d'une nouvelle activité traiteur et confie sa direction culinaire à Stéphane Duval, Meilleur Ouvrier de France Charcutier-Traiteur 2022. Cette offre complémentaire à toutes les activités du Groupe, va permettre aux équipes de l'entreprise de proposer une cuisine d'excellence, portée par une scénographie signature immédiatement reconnaissable.

« La gastronomie française est un patrimoine vivant, exigeant et généreux — un art de vivre que le monde entier nous envie et que nous avons le devoir de transmettre et de faire rayonner. Elior a toujours eu la conviction profonde que la restauration collective ne doit pas s'opposer à l'excellence, bien au contraire : elle en est l'un des vecteurs les plus puissants, car elle touche chaque jour des millions de personnes. En lançant cette nouvelle activité traiteur et en confiant sa direction culinaire à Stéphane Duval, Meilleur Ouvrier de France, nous affirmons notre rôle d'ambassadeur de la gastronomie française et notre engagement à valoriser un savoir-faire artisanal d'exception. C'est aussi cela, la mission d'Elior : mettre la beauté du geste culinaire, la richesse de nos terroirs et l'excellence de nos chefs au service du plus grand nombre. » explique Boris Derichebourg, Président d'Elior.

Une nouvelle activité traiteur, porte étendard de la gastronomie française

Fidèle à son ambition de donner chaque jour le meilleur pour améliorer la vie de chacun, Elior franchit une nouvelle étape dans son développement en lançant une activité traiteur dédiée, avec un positionnement premium qui vient naturellement compléter l'ensemble de l'offre de restauration du Groupe : clubs de direction, restaurants, cafétérias, événementiel, etc.

Avec cette nouvelle entité, Elior entend répondre à une demande croissante de ses clients pour des prestations traiteur alliant qualité des produits, créativité culinaire et exigence du service. L'ambition est de bâtir une offre reconnaissable, fondée sur trois piliers :

- Une cuisine simple, authentique et de qualité premium, reconnaissable aux gestes précis des cuisiniers qui valoriseront des produits de nos terroirs ;
- Une carte vivante et responsable, qui suit les saisons et dans le respect des ressources de la planète, en cohérence avec la stratégie RSE du Groupe « Aimer sa Terre » ;
- Une scénographie signature, simple, élégante et immédiatement reconnaissable, qui valorise le savoir-faire des équipes et le patrimoine culinaire français.



Stéphane Duval, Meilleur Ouvrier de France, à la tête de l'offre culinaire traiteur

Pour incarner et développer cette activité, Elior confie la direction culinaire à Stéphane Duval, dont le savoir-faire, la créativité et le professionnalisme font autorité dans l'univers de la charcuterie-traiteur et de la gastronomie française.

Stéphane Duval aura pour mission de :

- Développer l'offre culinaire — buffets, cocktails, pièces froides, créations gastronomiques — en portant une attention particulière à la beauté du geste et à la qualité des matières premières ;
- Structurer et adapter l'activité aux spécificités inhérentes aux grandes prestations événementielles ;
- Former et animer les équipes cuisine aux techniques charcutières et culinaires d'excellence.

Biographie : Stéphane Duval, un chef d'exception au parcours remarquable

Né en 1974, Stéphane Duval est une figure reconnue de la charcuterie-traiteur et des métiers de bouche. Titulaire d'un CAP (1993) et d'un Brevet professionnel (1996) Charcutier-Traiteur, il débute sa carrière à Rouen avant de rejoindre la maison parisienne POU en 1999. De 2000 à 2015, il travaille à son compte dans la région de Rouen et s'investit en parallèle dans la formation des futures générations au CEPROC, école nationale de la charcuterie et du traiteur (2015-2022), à FERRANDI (2022) ou encore au sein de l'école des arts culinaires LENÔTRE (2022-2024). De 2024 à mars 2026, il est chef exécutif et ambassadeur du groupe Cultures Food.

Passionné par l'ensemble de la culture des métiers de bouche — charcuterie, cuisine, pâtisserie sucrée et salée —, il développe au fil de sa carrière une maîtrise technique exceptionnelle, doublée d'un véritable sens créatif.

En 2022, il décroche le titre de Meilleur Ouvrier de France dans la catégorie Charcutier-Traiteur, distinction suprême remise à la Sorbonne et confirmé par le président de la République lors d'une cérémonie à l'Élysée, qui récompense l'excellence du savoir-faire et l'engagement pour la transmission de la culture culinaire française.
