

La Défense, le 16 avril 2026

Elior nomme Andrée Rosier Cheffe Exécutive

Elior annonce la nomination d'Andrée Rosier, cheffe étoilée et première femme Meilleur Ouvrier de France en cuisine, au poste de Cheffe Exécutive Nouvelle-Aquitaine et Occitanie. Figure d'exception de la gastronomie française, elle incarne l'ambition culinaire d'Elior et accompagnera la montée en compétences des équipes.

Cheffe étoilée, Meilleur Ouvrier de France 2007 et pionnière — elle est la première femme à avoir obtenu ce titre en cuisine —, Andrée Rosier apporte à Elior une vision gastronomique exigeante, un ancrage profond dans les produits et un engagement sincère pour la transmission des savoir-faire.

Dans ce rôle, elle mettra son expertise au service des équipes Elior dans le sud de la France. Elle accompagnera les Chefs des clubs de direction en partageant son savoir-faire et en insufflant sa créativité au sein des cuisines. Elle contribuera également à la conception et à l'animation de dispositifs de formation destinés aux collaborateurs cuisinants, ainsi qu'aux personnes en parcours d'insertion professionnelle accompagnées par le Groupe.

Boris Derichebourg, président d'Elior, déclare :

« L'arrivée d'Andrée Rosier est une formidable nouvelle pour Elior et pour l'ensemble de nos collaborateurs. Première femme Meilleur Ouvrier de France en cuisine, son parcours est une source d'inspiration exceptionnelle. Son talent, son exigence, et son engagement profond pour la transmission des savoir-faire culinaires viendront renforcer l'excellence qui anime nos cuisines au quotidien — et donner une nouvelle impulsion à notre ambition de faire de chaque repas un moment de qualité. »

Biographie d'Andrée Rosier

Andrée Rosier, 48 ans, est l'une des figures les plus marquantes de la gastronomie française contemporaine.

À 28 ans, elle devient la première femme à obtenir le titre de Meilleur Ouvrier de France en cuisine — une distinction qui consacre l'excellence du geste, la maîtrise des techniques et la profondeur d'une vision culinaire.

Formée auprès des plus grandes maisons, notamment l'Hôtel du Palais à Biarritz et Le Louis XV – Alain Ducasse à Monaco, elle forge une cuisine rigoureuse, ancrée dans la qualité des produits et la sincérité des saveurs.

Au-delà de ses fourneaux, Andrée Rosier s'investit activement dans la transmission et la formation des nouvelles générations : mentorat, accompagnement de jeunes talents, ateliers pédagogiques – autant d'engagements qui font d'elle une ambassadrice naturelle des valeurs portées par Elior Group.

À propos d'Elior Group

Créé en 1991, Elior Group est un des leaders mondiaux de la restauration collective et des multiservices, et une référence dans le monde de l'entreprise et des collectivités, de l'enseignement et de la santé. En s'appuyant sur des positions solides dans 11 pays, le Groupe a réalisé en 2024 un chiffre d'affaires de 6 milliards d'euros. Ses 133 000 collaborateurs et collaboratrices nourrissent chaque jour 3,2 millions de personnes dans 20 200 restaurants répartis sur trois continents, et assurent des prestations de services diversifiées visant à prendre soin des bâtiments et de leurs occupants tout en préservant l'environnement. Le Groupe s'appuie sur un modèle économique construit autour de l'innovation et la responsabilité sociétale. Depuis 2004, Elior Group est adhérent au Global Compact des Nations unies, dont il a atteint le niveau advanced en 2015.