COMMUNIQUÉ DE PRESSE – AVRIL 2025

Api Restauration, l'entreprise familiale de restauration collective célèbre ses cuisiniers et la gastronomie jeudi 15 mai à la Seine Musicale !

Pour clôturer la 7ème édition du concours culinaire des Api d'Or, le 4ème acteur français de la restauration collective vous invite à découvrir lors d'une soirée musicale, festive et gourmande, ses engagements pour une cuisine consciente des enjeux du 21e siècle.

CÉRÉMONIE DE CLÔTURE API D'OR À LA SEINE MUSICALE, L'ÉVÉNEMENT 100% CUISINÉ BAS CARBONE

"Nous avons à cœur d'être fier de notre métier et de partager avec nos équipes la satisfaction d'être des cuisiniers, des hôtes qui accueillent chaque jour des clients avec pour objectif de les satisfaire du mieux possible. Donner le meilleur de soi-même, c'est tout le sens du concours Api d'Or."
Damien DEBOSQUE, PDG de Api.

Tous les 4 ans, les Api d'Or proposent un challenge aux salariés de la société de restauration collective Api Restauration sous la forme d'un concours interne.

L'événement est entièrement organisé par un groupe de volontaires de la société Api et s'associe à de grands noms de la restauration traditionnelle, MOF, Bocuse d'Or et/ou étoilés.

Si le concours peut représenter un ascenseur professionnel pour les plus passionnés de l'entreprise, il permet aussi des **rencontres et des échanges précieux entre restauration collective et cuisine gastronomique : une intégration et une valorisation en or dans ce secteur souvent méconnu.** L'aventure humaine vécue par tous les participants et la consécration des finalistes de cette 7ème édition seront célébrées jeudi 15 mai à la Seine Musicale lors de la cérémonie de clôture du concours. Une soirée mixant **spectacle engagé, personnalités de la gastronomie et cocktail 100% responsable et bas carbone** réalisé par les chefs Api.

LES API D'OR, UN CONCOURS BIEN ENTOURÉ

Le concours réunit un prestigieux casting de personnalités, garant de son équité et témoin de son ambition gastronomique qui prendra en compte **3 critères incontournables** lors de l'observation et de la dégustation des plats réalisées par les candidats :

- **créativité et technicité culinaire**
- **engagement éco-responsable**
- **harmonie des saveurs et mise en scène des assiettes**

"J'ai trouvé qu'il y avait un très beau niveau de cuisine, des **équipes engagées et passionnées** (...) je suis très agréablement surpris."
Stéphane Collet, MOF et jury de la demi-finale

"Un concours extraordinaire qui me parle vraiment car le bas carbone, c'est de la **gastronomie durable.**" ***Alexis Albrecht, chef étoilé* et étoilé "gastronomie durable" du Restaurant Au Vieux Couvent et jury de la demi-finale***

"**Agréablement surpris** par la qualité des plats, des candidats, des techniques culinaires (...) une qualité à la hauteur d'un concours." ***Christophe Le Fur, chef étoilé* de l'Auberge Grand Maison à Mûr et jury de la demi-finale***

Le jury se compose de

- **JEAN-MARC MOMPACH** (ex président de l'Académie Nationale de Cuisine), président du jury
- **VIRGINIE BASSELOT** (MOF, cheffe étoilée *), Marraine
- **PAUL MARCON** (Bocuse d'Or 2025), Parrain.

ainsi que

- **RÉGIS MARCON,** Bocuse d'Or, Chef étoilé *** et étoile "Gastronomie Durable"
- **PIERRE CAILLET,** Meilleur Ouvrier de France, chef étoilé* et étoile "Gastronomie Durable", Jeune Talent 2010 au Gault & Millau, Toque d'Or
- **CHRISTIAN TÊTEDOIE,** Meilleur Ouvrier de France, chef étoilé* et étoile "Gastronomie Durable", Chevalier de la Légion d'Honneur, Président des Maîtres Cuisiniers de France
- **PHILIPPE MILLE,** Meilleur Ouvrier de France, Lauréat au Concours National de Cuisine Artistique, Bocuse de Bronze
- **SANDRINE BAUMANN-HAUTIN,** fondatrice de SAIN Pâtisserie et Cuillère d'Or
- **LAURENT EHRESMANN,** épicurien émérite
- **STEPHANE COLLET,** Meilleur Ouvrier de France, Toque d'Or
- **JEROME DUBOIS,** Meilleur Ouvrier de France
- **DAVID WESMAËL,** Meilleur Ouvrier de France Glacier et Champion du Monde de Pâtisserie par équipe
- **FABRICE PROCHASSON,** Meilleur Ouvrier de France, Président de l'AFC
- **DAVY TISSOT,** Bocuse d'Or
- **FABRICE DESVIGNES,** Meilleur Ouvrier de France, Bocuse d'Or, chef du restaurant de l'Elysée
- **ROMAIN BESSERON,** chef du restaurant de Matignon

LA RECETTE DU **SUCCÈS**

> "Les finalistes des Api d'Or sont une formidable représentation de ce qui fait les particularités d'Api Restauration : sa diversité et son engagement. On y retrouve des équipes exclusivement **féminines**, une équipe composée d'une **apprentie et de sa tutrice**, un autre binôme associe une **personne en situation de handicap** et son chef, et encore deux personnes **non-cuisinantes.** On y croise, dans plusieurs équipes, des diététiciennes nutritionnistes, un chargé de clientèle, une assistante d'agence, des équipes très jeunes et d'autres qui comptent plus de 55 ans d'ancienneté pour le duo. Notre force, c'est vraiment nos différences et l'investissement commun pour la cuisine."
>
> ***Marie MOMPACH, coordinatrice de la 7e édition des Api d'Or***

Le groupe, 4ème acteur français de la restauration collective, poursuit ainsi son développement, non pas comme un objectif mais comme le résultat d'un positionnement ancré dans la qualité de sa prestation.

Outre l'émulation des collaborateurs par le concours Api d'Or, le statut d'entreprise à missions **d'Api donne à l'ensemble des salariés les repères et les moyens nécessaires pour mener des actions conscientes et engagées,** significatives des enjeux liés à la cuisine collective, valorisant leur travail au quotidien.

Dans cette même synergie, les centres de formation Api soutiennent la politique du groupe en partageant les valeurs fondatrices aux collaborateurs et en développant leurs compétences. Autant d'opportunités à saisir pour garantir l'évolution professionnelle au sein de l'entreprise et s'épanouir dans ce secteur en constant renouvellement.

EN 2025, API RESTAURATION **GARDE LE *CAP !***

> "La restauration collective joue un rôle clé dans la transition alimentaire. Ce concours est une vitrine pour transmettre nos ambitions et la démonstration que l'on peut conjuguer excellence gastronomique et responsabilité environnementale"
>
> ***souligne Laure Lagier, directrice RSE Api***

En effet, comme le résume sa raison d'être "Cuisinons l'Avenir Avec Passion", l'entreprise souhaite plus que jamais privilégier la créativité et l'excellence culinaire."Chez Api, cuisiner bon, sain et sûr, partager et recevoir, c'est notre ADN alors c'est nous qui faisons tout !"

De la cuisine réalisée quotidiennement aux outils internes (répertoire recettes, calculateur carbone…) du partage d'expertise (livres de cuisine, webinaires…), à la formation (ateliers pratiques et théoriques pour tous les salariés dans ses 3 instituts culinaires, collaborations avec des chefs traditionnels…), la volonté est de développer une offre indépendante, personnalisée, pensée et créée en interne.

Totalement indépendante, Api diversifie ainsi au fil des années ses expertises afin de garder le cap vers ses valeurs fondatrices :

- **les préférences régionales** pour respecter les terroirs, les cultures alimentaires et les circuits courts (menus diversifiés et contrats avec les producteurs locaux)
- **l'engagement des salariés** (priorité à l'évolution interne) et la fidélité des clients quels que que soient les secteurs (consultation de ses conseillers culinaires du scolaire au senior)
- **l'innovation des process** (bureau d'étude interne)
- **la garantie d'une alimentation raisonnée** tant pour la planète (service RSE mobilisateur) que pour la santé (maillage national de 126 diététiciens).

LE CONCOURS API D'OR EN CHIFFRES, C'EST…

286 salariés inscrits	**41** référents régionaux	**864** plats et desserts envoyés
9 mois de préparation interne	**16** villes	**2 880** minutes de concours
16 duos finalistes	près de **150** salariés organisateurs	

POUR + DE SUJETS

Demander des recettes de cuisine par secteur de la restauration collective

- la petite enfance, le scolaire, l'entreprise, le médico-social, le senior

Venez à une formation sur la cuisine bas carbone

- 1 journée d'information théorique + 1 journée d'atelier culinaire (4 et 5 juin)

Découvrez la valeur ajoutée du conseiller culinaire en l'interviewant à propos de

- l'alimentation des sportifs, les recettes VG qui plaisent aux enfants, la lutte contre la dénutrition des seniors…

Déjeunez dans un restaurant inclusif dans le 11ème arrondissement (ANRH)

- dont le second en situation de handicap participe au concours Api d'or avec la complicité de son chef

À PROPOS D'API RESTAURATION

Api est une entreprise familiale dirigée par Damien et Béatrice Debosque qui intègrent, aujourd'hui, la nouvelle génération. Spécialiste de la restauration collective, Api souhaite rester à l'écoute de tous ses collaborateurs pour assurer un bien-être au travail et permettre d'offrir le meilleur de ses compétences à ses convives. Le statut d'entreprise à mission assure des engagements à travers 4 grands axes : assurer une cuisine saine, sûre et gourmande, rester indépendants d'actionnaires externes au profit d'une participation auprès des collaborateurs, être conscients et engagés face aux défis sociaux et environnementaux du 21è siècle, appliquer le pacte social avec chaque collaborateur pour l'équité des traitements internes. Ce statut volontaire l'oblige à faire vérifier ces déclarations par des audits externes, consultables sur le site https://www.api-restauration.com/ assurant que ce qui est annoncé est véritablement réalisé sur le terrain.

En 2024, Api affiche un CA de 1 150 000 000 €, sert 1 200 000 repas par jour, compte 10 600 collaborateurs en France et 1 400 collaborateurs à l'international.