

Paris, le 7 septembre 2021

Elior lance son Food Court, un concept inédit de restaurant d'entreprise en France

Elior annonce le déploiement de sa nouvelle offre Food Court dans tous les restaurants d'entreprise opérés par sa filiale Arpège. Leader de la restauration d'entreprise premium en France, Arpège a imaginé un self nouvelle génération, qui mêle cuisine et culture, valorise la qualité des produits traditionnels, locaux et de saison, et permet de composer un menu sur-mesure, en fonction de ses envies ou de ses convictions.

Arpège met à profit plus de 30 années de savoir-faire pour innover sur son marché et proposer une toute nouvelle expérience de restauration collective, loin des classiques. Pour la première fois en France, le Food Court d'Arpège réunit dans un seul et même endroit des mini-restaurants thématiques, dans un esprit cosmopolite et engagé.

Mis en place dans quelques sites pilotes d'Île-de-France, le Food Court sera progressivement déployé dans les restaurants des 120 entreprises partenaires d'Arpège, qui sert plus de 70 000 repas chaque jour. Les convives découvriront ainsi un self novateur, mettant en valeur des produits haut-de-gamme, sélectionnés avec soin et dans le respect des saisons, sur des stands très incarnés.

- **Le Passe** propose des recettes d'inspiration bistrot, avec des produits frais, locaux et de saison. Les convives peuvent composer leur assiette selon leur appétit du jour, avec l'aide du Chef qui réalise un dressage minute.
- **Sensé** met l'accent sur une cuisine durable et 100% végétarienne. Les menus aux inspirations internationales sont élaborés avec une nutritionniste pour optimiser l'apport des protéines végétales. Les fruits et légumes sont issus de labels qui s'engagent pour soutenir les agriculteurs, maintenir la biodiversité et promouvoir les produits les plus respectueux de l'environnement.
- **Da Gino** fait la part belle à la cuisine italienne, simple et traditionnelle. Tous les produits sont sélectionnés avec soin : les fromages sont exclusivement italiens, les charcuteries sont d'Appellation d'Origine Protégée ou d'Indice Géographique Protégé, la pâte à pizza est façonnée sur place et les Chefs assurent une cuisson minute des pâtes.
- **Zesté** est un nouveau bar à salades, où les convives sont libres de suivre des recettes travaillées avec des nutritionnistes ou de composer leur assiette comme ils le souhaitent avec des ingrédients frais, variés et de saison.
- **Brut** met en valeur des pièces de viandes, volailles et poissons, avec des méthodes de découpe, de cuisson et d'assaisonnement qui optimisent à la fois les qualités gustatives et nutritionnelles.

- Enfin, **Léché** propose une large gamme de desserts, réalisés par une brigade de chefs pâtisseries. Le café gourmand offre par exemple la possibilité à chaque convive de personnaliser son dessert. Les fruits sont issus de filières vertueuses comme Agriculture Biologique et Vergers écoresponsables qui s'engagent notamment dans des méthodes de production respectueuses de l'environnement.



©Patrice Maurein/Divali

Des solutions de restauration adaptés aux nouveaux usages

Depuis quelques années, le groupe Elior s'est tourné vers la technologie. Il propose désormais plusieurs services de restauration digitalisés et nomades pour répondre aux nouvelles habitudes de travail et de consommation. En plus de l'espace Food Court, les convives peuvent donc choisir de récupérer dans leur restaurant d'entreprise les commandes passées sur les applications Timechef, Chaud Bouillant, Chefs and GO ou encore TooGoodToGo, pour déjeuner sur place, à leur bureau ou à l'extérieur.

Au-delà de la pause déjeuner, Arpège met aussi à disposition des entreprises des offres de petit-déjeuner, de collation ou de dîner, sur place ou à emporter.

Pour Patrick Boisseau, Directeur de marché Arpège : *« La crise sanitaire a profondément modifié les organisations et les modes de travail, mais aussi les attentes des convives qui souhaitent plus d'authenticité, plus de diversité et plus de flexibilité dans leurs assiettes. Nous sommes aussi convaincus que la restauration collective va jouer, plus que jamais, son rôle de vecteur social pour renforcer le lien entre les équipes. Nous avons donc inventé le Food Court pour proposer un restaurant d'entreprise nouvelle génération, qui mêle pour la première fois cuisine et culture, valorise la qualité des produits, qu'ils soient traditionnels, locaux ou de saison, et permet de composer son menu en fonction de ses aspirations. Notre Food Court redonne du sens aux repas du quotidien. »*

À propos d'Elior France

Leader français de la restauration collective, Elior France propose des solutions personnalisées et des concepts innovants de restauration et de services, dans le monde de l'enseignement, de l'entreprise et de la santé. C'est avec passion que chaque jour, les 21 900 collaborateurs et collaboratrices d'Elior France accueillent et prennent soin de plus de 1 million de convives. Elior France est particulièrement attentive à la santé et au bien-être de ses convives, au développement professionnel de ses collaborateurs et à l'impact de ses activités sur l'environnement.

Pour plus de renseignements : elior.fr / Elior sur Twitter : @Elior_France