

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 28 juin 2021

Elior, partenaire nutrition de l'équipe cycliste TotalEnergies

Du 26 juin au 18 juillet, pendant l'épreuve Reine du cyclisme mondial, trois chefs Elior cuisineront les repas des 8 coureurs professionnels du Team TotalEnergies. Tout au long de ces trois semaines de course, nos chefs et notre équipe nutrition proposeront des repas responsables spécialement imaginés et conçus pour soutenir la performance des coureurs, prenant en compte chaque jour les spécificités sportives et les spécialités locales de l'étape.

Parce qu'un cycliste professionnel réalise l'équivalent d'un marathon par jour, il sera essentiel pour Elior de cuisiner des repas qui soient adaptés à cet effort physique intense. Une bonne alimentation a une incidence décisive sur la performance du cycliste. En lien avec les médecins de l'équipe et le nutritionniste du sport, les chefs et les équipes nutrition Elior ont donc élaboré un plan de menus qui répond à des besoins nutritionnels très spécifiques, portant une attention particulière aux grammages, à l'équilibre nutritionnel et à la variété des produits, pour chacun des quatre repas qui rythment la journée d'un coureur: le petit déjeuner, la collation durant l'effort, la collation de récupération après la course, et enfin le dîner.

« Nous avons travaillé des menus sur-mesure en lien avec les équipes médicales et le responsable de la performance de l'équipe. Notre enjeu est de cuisiner des recettes équilibrées respectant le programme nutritionnel de chacun des coureurs : apport calorique, travail sur la satiété, digestibilité, récupération, hydratation... », souligne Véronique Mourier, responsable nutrition chez Elior France.

L'autre défi des chefs et de l'équipe nutrition d'Elior : proposer chaque jour aux coureurs du Team TotalEnergies des recettes régionales et responsables, composés de produits locaux sélectionnés au fil des terroirs mis à l'honneur par le tracé de cette grande épreuve.

« Nous avons imaginé des recettes reprenant les spécialités des régions traversées par la course. Il faut jouer la carte du local tout en proposant des repas qui apportent le nombre de calories quotidiennes nécessaires au coureur, entre 2 000 et 3 000 par jour. Durant plusieurs semaines, nous vivons une véritable immersion auprès des coureurs afin de leur servir des repas parfaitement adaptés à leur régime et qui soient également de vrais moments de plaisirs et de partages », explique Yann Lous, chef Elior auprès des coureurs.

À propos d'Elior Group

Créé en 1991, Elior Group est un des leaders mondiaux de la restauration collective et des services, et une référence dans le monde de l'entreprise, de l'enseignement, de la santé et des loisirs. En s'appuyant sur des positions solides dans 6 pays, le Groupe a réalisé en 2020 un chiffre d'affaires de 3 967 millions d'euros.

Ses 105 000 collaborateurs et collaboratrices nourrissent chaque jour plus de 5 millions de personnes dans 22 700 restaurants sur trois continents, et assurent des prestations de services dans 2 300 sites en France.

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.

Pour plus de renseignements : <http://www.eliorgroup.com> Elior Group sur Twitter : [@Elior_GroupFR](https://twitter.com/Elior_GroupFR)