

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

2021-2022



PARTENARIAT AVEC
FRÉDÉRIC
JAUNAUT

EUROCHEF

EUROCHEF ACCUEILLE UN CHEF DE RENOM

Frédéric Jaunault, MOF Primeur Fruits et Légumes 2011, devient le Chef emblématique du réseau d'installateurs-associés de cuisines professionnelles, EuroChef.

Les objectifs de cette collaboration

Plus qu'une signature prestigieuse, ce partenariat a pour ambition de consolider encore plus l'expertise maintes fois reconnue du réseau EuroChef et sa ligne directrice originelle : fournir l'équipement pertinent pour une cuisine optimisée alliant plaisirs sains et gourmands à tous les professionnels des métiers de bouche.

Amorcé en cette année internationale des fruits et légumes, le partenariat liant le Chef Frédéric Jaunault et le réseau EuroChef affiche désormais toutes ses ambitions. Lancé dans le but de **fournir tous les moyens de cuisiner juste pour manger mieux** aux acteurs de la restauration collective, Frédéric Jaunault focalisera son travail pour le réseau EuroChef autour de 3 volets : **l'événementiel, la sensibilisation des équipes internes** ainsi que la **réalisation d'audits pour les cuisines des acteurs de la santé.**

Ce partenariat a pour vocation première d'**éveiller les esprits sur les liens profonds et intriqués** entre ingrédients, outils de travail, brigade de cuisine et, in fine, réalisations culinaires susceptibles de garantir plaisirs et santé pour les hôtes. À cette fin, **Frédéric Jaunault collaborera à la constitution d'une cellule d'expertise EuroChef dédiée à l'analyse pré-étude ou audit des cuisines des structures de santé.** Grâce à l'intégration de cette nouvelle sensibilité, celle d'un Chef d'envergure internationale primé pour son travail de sublimation des fruits et légumes, **le réseau EuroChef affiche désormais l'analyse des besoins, attentes et contraintes des commanditaires du secteur de la santé** tels que les résidences seniors, EHPAD, cliniques, hôpitaux, etc.

L'objectif d'Olivier Béguier, Président de la SAS EuroChef, et de Frédéric Jaunault est **d'interpeller l'ensemble des structures d'accueil, des décideurs aux cuisiniers, sur les opportunités offertes par les solutions matérielles permettant la réalisation de repas sains et gourmands.** Celles-ci, soulignent les deux hommes, requièrent l'adéquation des équipements de cuisine et de leurs usages afin d'en tirer tous les bénéfices qu'il s'agisse de santé, de bien-être et par voie de conséquence, d'économies substantielles. C'est en effet ici que réside toute la quintessence de ce projet d'expertise porté par Frédéric Jaunault et le réseau EuroChef qui se matérialise donc grâce aux 3 volets du partenariat amené à s'inscrire dans la durée : **l'événementiel, la sensibilisation du capital humain du réseau EuroChef et la fourniture des services d'une cellule d'expertise dédiée aux clients du domaine de la santé.**

LES TÉMOIGNAGES

Olivier BÉGUIER



Actifs collectivement depuis plus de 20 ans dans le domaine de la cuisine professionnelle, voire depuis des décennies avec nos aventures professionnelles familiales respectives, nous, associés du réseau EuroChef, sommes dotés d'une expertise sans commune mesure. Avec Frédéric Jaunault comme partenaire privilégié, nous escomptons nous rapprocher encore plus des Chefs et des équipes de la restauration collective afin de répondre à leurs problématiques en leur fournissant des solutions adéquates et innovantes au profit du plaisir, du bon et du sain.

Olivier Béguier, Président de la SAS EuroChef.

Frédéric JAUNALT



Il est impératif de replacer le bien manger au centre des enjeux de notre société. Pour ce faire, nous devons offrir les moyens techniques et des conseils d'utilisation cohérents avec l'environnement de travail des professionnels de la restauration collective. En agissant ainsi, aux prémices des projets d'installation ou de rénovation des cuisines professionnelles, nous influencerons plus fortement sur l'amélioration de la qualité de vie au travail, sur la qualité des repas produits ainsi que sur le coût de la restauration pour les directions des établissements de santé.

Frédéric Jaunault,
Chef cuisinier et MOF Primeur 2011.



FRÉDÉRIC JAUNAUT

Chef à la renommée internationale, Frédéric Jaunault a marqué les plus grandes tables du monde de sa signature si singulière. De Paris à New York en passant par Les Bermudes, ses créations invitant aux voyages des sens se sont appréciées dans de nombreux temples de la gastronomie mondiale : Ledoyen, le Plaza Athénée, le Normandie à Deauville, le Picardy au Touquet...

Son palmarès

Passionné et empreint d'une ferveur inconditionnelle pour la transmission du savoir, il a pour ambition originelle de **faire rayonner la cuisine et de sublimer les fruits et légumes**. Dans cette optique, il participe, entre autres, à la mise en œuvre d'**un plan national pour le bien manger par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation**. Il poursuit son engagement au profit du goût et de la nutrition **en créant une société de Consultant Designer fruits et légumes** quelque temps avant de décrocher **le titre de Champion de France, puis d'Europe, de sculpture sur fruits et légumes** ainsi que le titre convoité de **Meilleur Ouvrier de France "Primeur"**.

Aujourd'hui

Frédéric Jaunault diffuse son savoir-faire et les valeurs de la gastronomie française à travers d'innombrables activités tels que le conseil culinaire, le consulting pour le secteur de l'agroalimentaire, l'ingénierie technique et artistique et la formation à destination des élèves et professionnels des métiers de bouche du monde entier.

À PROPOS D'EUROCHEF

Plus qu'un réseau conséquent d'installateurs de cuisines professionnelles en France métropolitaine, dans les DOM, en Suisse, en Belgique et au Luxembourg, EuroChef est un écosystème à part entière permettant la concrétisation de solutions Premium culinaires professionnelles aux besoins hétérogènes de l'ensemble des métiers de la restauration.

Qui sommes-nous ?

Point de convergence de l'offre, de la demande et de l'expertise de **56 installateurs-associés ancrés sur la totalité du territoire français**, le réseau EuroChef garantit à ses clients **un accompagnement durable de A à Z**, et ce, quelle que soit l'ampleur du besoin ou le secteur d'activité. Qu'il s'agisse d'agencement complet de cuisine professionnelle ou d'équipement professionnel ciblé pour l'hôtellerie et la restauration, d'infrastructures de santé, de professionnels des métiers de bouche, d'acteurs de la GMS ou de collectivités, **le réseau national EuroChef se différencie par sa capacité à allier la puissance d'une expertise collective à l'excellence des produits de 120 partenaires-fournisseurs sélectionnés.**

Avec des métiers organisés autour de **5 pôles allant de l'installation de cuisines professionnelles, au dépannage, à la maintenance, au service après-vente, à la location et également à la solution de nancement**, l'écosystème EuroChef assure **un accompagnement réactif et pérenne de la conception à l'usage des équipements.**

Nos chiffres clés



56
entreprises expertes
associées

77
sites d'exploitation
répartis sur l'ensemble
du territoire

5 000
cuisines / an



900
techniciens
EuroChef

300
commerciaux



1 million
de références
produits

78 millions
d'Euros d'achats
cumulés en 2020

EURO  CHEF

Twitter : twitter.com/eurochefpro

50 Avenue Louis Luc - 94600 - CHOISY- LE-ROI
