Communiqué de presse

Issy-les-Moulineaux, le 19 novembre 2026

Sodexo crée un Conseil d'Innovation Culinaire afin de mobiliser l'expertise et la créativité de chefs renommés au bénéfice de ses clients et consommateurs

Sodexo met en place son Conseil d'Innovation Culinaire, qui rassemble des chefs de renom ainsi que les expertises culinaires de Sodexo et de la Maison Lenôtre. Dans le cadre du plan stratégique Shift & Grow 2030, ce Conseil vise à faire évoluer l'expérience de restauration au quotidien en traduisant l'inspiration culinaire en innovations concrètes et en offres répondant aux attentes des consommateurs et aux besoins des clients. Il aura notamment pour mission de concevoir de nouvelles recettes et de nouveaux concepts, tout en encourageant le partage de savoir-faire au sein de la communauté des chefs Sodexo.

Un collectif réunissant des leaders culinaires de renommée internationale

Le Conseil d'innovation culinaire réunit **Pascal Barbot**, chef français qui a obtenu trois étoiles au guide Michelin, reconnu pour sa cuisine épurée, son respect du produit et ses influences culinaires puisées au fil de ses voyages ; **Gabriel Kreuther**, chef français installé à New York, dont la cuisine conjugue influences alsaciennes, inspirations contemporaines et techniques de pointe ; **Jessie Sommarström**, cheffe suédoise particulièrement engagée dans le développement d'une cuisine végétale et durable ; et **Lloyd Mann**, Vice-Président Culinaire et Global Executive Chef de Sodexo. Le Conseil bénéficie également de l'expertise des chefs de la **Maison Lenôtre** et de l'appui de **l'École Lenôtre**, centre d'excellence consacré à l'innovation culinaire, à l'expérimentation et à la transmission des savoir-faire. Parmi ces chefs figure **Pascal Kamin**, lauréat du 28e concours « **Un des Meilleurs Ouvriers de France** » (catégorie Charcutier-Traiteur), qui prendra part à certaines initiatives.

Un conseil international pour expérimenter, innover et partager les expertises

Au fil d'ateliers de réflexion et d'expérimentation, les membres du Conseil d'Innovation Culinaire explorent les tendances alimentaires, les influences culinaires, les ingrédients, les associations de saveurs et les techniques de préparation. Objectif : faire émerger de nouvelles idées de recettes, concepts et expériences culinaires ainsi que des recettes signatures exclusives déclinables dans les différents environnements clients dans lesquels opère Sodexo.

La transmission est au cœur de la démarche. Au travers de *masterclasses*, ateliers pratiques et projets collaboratifs, les chefs partenaires partagent leurs savoir-faire, leurs techniques culinaires et leurs méthodes avec les équipes culinaires de Sodexo. Ces échanges contribuent au développement des compétences des équipes et à l'enrichissement des offres du Groupe.

Won Park Costof, Directrice Marketing de Sodexo :

> *Le savoir-faire et la créativité des grands chefs sont une formidable source d'inspiration. Notre ambition est de transformer cette inspiration en réalisations concrètes pour nos clients. Avec ce Conseil d'innovation culinaire, nous voulons créer des passerelles entre des univers culinaires différents, faire progresser nos équipes et apporter de nouvelles idées dans la restauration du quotidien pour enrichir toujours davantage l'expérience de nos consommateurs. Ce Conseil incarne notre engagement en faveur du progrès continu en encourageant une culture d'apprentissage, d'expérimentation et de collaboration, afin de donner à nos équipes culinaires les moyens d'exceller au quotidien. »*

Pascal Barbot a déjà animé deux masterclasses à Londres, auprès des chefs de *The Good Eating Company*, consacrées à la cuisine végétale et aux influences asiatiques dans la cuisine occidentale. À Stockholm, il a partagé avec les chefs Sodexo, lors d'une session conçue avec Jessie Sommarström, son approche d'une cuisine française ouverte sur le monde, attentive aux produits et à leurs producteurs, et les possibilités de s'en inspirer dans la restauration du quotidien. Il a également participé à Londres à un dîner exclusif réunissant les clients de *The Good Eating Company*, autour des thématiques du « blue food » (aliments issus des milieux aquatiques) et du « whole ingredient » (aliments non transformés), avec une attention particulière portée à la micro-saisonnalité et au terroir britannique. En septembre, un premier atelier collectif à l'École Lenôtre a réuni les membres du Conseil autour de la cuisine coréenne, de ses ingrédients et de ses techniques, notamment la fermentation, les marinades et les cuissons au barbecue.

De l'inspiration à des offres adaptées aux besoins des clients

Pour passer de l'inspiration à des applications concrètes, les pistes issues du Conseil d'innovation culinaire seront approfondies avec les équipes culinaires, marketing, innovation et achats de Sodexo, en lien avec les équipes opérationnelles de chaque pays. Les recettes, concepts et pratiques ainsi développés seront adaptés aux attentes des consommateurs et aux réalités opérationnelles de la restauration du quotidien. Les propositions les plus prometteuses pourront être testées sur nos sites clients, adaptées et progressivement déployées à grande échelle dans les différents marchés.

En 2027, le Conseil d'Innovation Culinaire consacrera ses travaux à la cuisine coréenne, à ses ingrédients, à ses techniques et à ses influences, en explorant la manière dont ils peuvent nourrir la création de nouvelles recettes et enrichir l'expérience des repas du quotidien.

À propos de Sodexo

Créé en 1966 à Marseille par Pierre Bellon, Sodexo est le leader de la restauration et des services qui améliore l'expérience du quotidien, à chaque instant de la vie : travail, soin, éducation et divertissement. Le Groupe se distingue par son indépendance, son actionnariat familial de contrôle et son modèle de croissance responsable. Avec ses services, Sodexo répond à tous les enjeux du quotidien avec un double objectif : améliorer la qualité de vie de nos collaborateurs et de tous ceux que nous servons, et contribuer au développement économique et social ainsi qu'à la protection de

l’environnement dans les territoires où nous exerçons nos activités. Offrir un meilleur quotidien à chacun pour construire une vie meilleure pour tous est notre raison d’être. Sodexo est membre des indices CAC Next 20, CAC SBT 1.5, FTSE 4 Good et DJSI.

Chiffres clés

- 24 milliards d’euros de chiffre d’affaires consolidé pour l’exercice 2026
- 443 000 collaborateurs au 31 août 2026
- 1er employeur privé français dans le monde
- 43 pays
- 80 millions de consommateurs chaque jour
- 8,3 milliards d’euros de capitalisation boursière (au 22 octobre 2026)