

La Défense, le 5 octobre 2025

Nomination de Christelle Brua en tant que Directrice artistique culinaire d'Elior Group et Directrice générale adjointe de la chocolaterie Pailhasson

Elior Group annonce l'arrivée de Christelle Brua, figure emblématique de la pâtisserie française, en tant que Directrice artistique culinaire du Groupe et Directrice générale adjointe de Pailhasson, la plus ancienne chocolaterie de France, fondée il y a près de 300 ans et récemment intégrée au Groupe.

Avec cette double mission, Christelle Brua apportera son savoir-faire unique, son audace créative et son exigence d'excellence au service de l'ensemble du Groupe. Elle accompagnera les équipes dans la réinvention des expériences sucrées, en France comme à l'international, et contribuera au rayonnement de Pailhasson, maison historique du chocolat français.

Une mission au cœur de l'innovation culinaire

Rattachée à Boris Derichebourg, Président d'Elior et de Derichebourg Multiservices, Christelle Brua aura pour responsabilités :

- Chez Elior Group : animer et fédérer le réseau des chefs pâtissiers, impulser une dynamique créative commune et imaginer de nouvelles recettes qui incarnent l'ambition du Groupe : offrir à ses convives et clients une restauration inventive, gourmande et de qualité.
- Chez Pailhasson : contribuer au développement stratégique et créatif de la maison, en valorisant l'expertise chocolatée et en inscrivant ses créations dans une vision contemporaine, à la croisée de l'artisanat d'exception et de l'innovation culinaire.

Boris Derichebourg, président d'Elior, déclare : « *L'arrivée d'une cheffe aussi talentueuse que Christelle Brua est une immense fierté. Son expérience et sa créativité vont nourrir l'inspiration de tous nos pâtissiers et renforcer l'attractivité d'Elior auprès de nos convives. Sa venue illustre parfaitement notre objectif constant : offrir le meilleur à nos clients et dépasser leurs attentes en matière*

d'expérience culinaire. Son rôle à la tête de la chocolaterie Pailhasson marque aussi une étape clé : nous voulons faire de cette maison une référence incontournable de la création chocolatée contemporaine. C'est une nouvelle ère qui s'ouvre pour la restauration collective comme pour l'univers du chocolat. »

Biographie de Christelle Brua

Âgée de 48 ans, Christelle Brua débute sa carrière en Lorraine au restaurant L'Arnsbourg de Jean-Georges Klein (3 étoiles Michelin), avant de rejoindre en 2003 Le Pré Catelan (3 étoiles Michelin). Elle est élue Meilleur pâtissier de l'année en 2009 puis en 2014.

En 2018, elle est consacrée « Meilleure cheffe pâtissière de restaurant au monde », devenant la première femme à recevoir cette distinction. En 2019, elle rejoint les cuisines de l'Élysée aux côtés de Guillaume Gomez et devient la cheffe pâtissière de l'Élysée.

À propos d'Elior Group

Créé en 1991, Elior Group est un des leaders mondiaux de la restauration collective et des multiservices, et une référence dans le monde de l'entreprise et des collectivités, de l'enseignement et de la santé. En s'appuyant sur des positions solides dans 11 pays, le Groupe a réalisé en 2024 un chiffre d'affaires de 6 milliards d'euros. Ses 133 000 collaborateurs et collaboratrices nourrissent chaque jour 3,2 millions de personnes dans 20 200 restaurants répartis sur trois continents, et assurent des prestations de services diversifiées visant à prendre soin des bâtiments et de leurs occupants tout en préservant l'environnement. 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.