



Communiqué de presse

Newrest et Le Cordon Bleu signent un partenariat mondial inédit pour former les Chefs Newrest à travers le monde.

Toulouse, le 29 septembre 2026 – Newrest, acteur mondial majeur de la restauration multi-sectorielle, et Le Cordon Bleu, référence internationale de l'excellence culinaire, annoncent la signature d'un partenariat mondial de trois ans destiné à former les chefs du Groupe Newrest.

A travers cet accord inédit, 160 chefs Newrest issus de la Guilde des Chefs Newrest, présente dans les 52 pays dans lesquels le Groupe opère, bénéficieront chaque année de formations d'excellence dispensées par les équipes Le Cordon Bleu. Ce programme vise à renforcer les savoir-faire culinaires, développer l'innovation en cuisine et accompagner l'évolution des standards de qualité du Groupe à travers le monde.

Les formations se dérouleront dans plusieurs instituts Le Cordon Bleu à travers le monde, notamment à Paris, Londres, Lima et Bangkok.

Au-delà de la transmission de techniques culinaires, ce partenariat favorisera les échanges entre chefs Newrest issus de cultures gastronomiques différentes afin de faire émerger une cuisine toujours plus créative, responsable et en adéquation avec les attentes des clients et des convives dans chaque région du monde.

Une vision commune : l'excellence au service des savoir-faire locaux

Ce partenariat repose sur une conviction partagée par les deux institutions : l'excellence culinaire se construit autour de standards communs tout en valorisant la richesse des identités gastronomiques locales.



Grâce à son réseau international, Newrest opère aujourd'hui dans des environnements culturels et culinaires extrêmement variés. Le partenariat avec Le Cordon Bleu s'appuiera sur des modules de formation structurés et des standards techniques partagés, conçus sur-mesure pour accompagner les chefs dans l'évolution de leurs pratiques tout en respectant les spécificités de chaque géographie.

La portée de ce partenariat tient autant au prestige et à l'expertise Le Cordon Bleu qu'à la capacité de Newrest à faire vivre ces enseignements dans chacune de ses cuisines. Le Groupe s'appuie sur un véritable réseau mondial d'expertise, qui relie les Chefs Exécutifs du siège à ceux présents dans les pays et au sein des unités opérationnelles. Cette organisation constitue la colonne vertébrale de la transmission culinaire chez Newrest : elle permet aux savoirs et aux techniques de circuler, d'être partagés, adaptés aux réalités locales et déployés durablement à tous les niveaux du Groupe.

Grâce à ce maillage, les enseignements transmis pourront être adaptés aux différentes traditions culinaires locales, qu'il s'agisse de valoriser les fondamentaux techniques de la cuisine française ou encore les richesses gastronomiques propres à chaque région du monde.

Olivier Sadran, Président et Fondateur de Newrest, déclare :

« La qualité d'une restauration repose avant tout sur les femmes et les hommes qui la préparent chaque jour. Nos chefs sont les premiers ambassadeurs de Newrest auprès de nos clients et de nos convives. Avec Le Cordon Bleu, nous leur donnons accès à une référence mondiale de la formation culinaire pour enrichir leurs techniques, partager leurs expériences et continuer à faire évoluer notre offre. Notre ambition est simple : proposer partout une cuisine exigeante, généreuse et adaptée aux attentes locales. »

André Cointreau, Président Le Cordon Bleu, ajoute :

« Les équipes Le Cordon Bleu sont pleinement mobilisées pour transmettre à la Guilde de Chefs Newrest les techniques et les savoir-faire qui font notre réputation depuis plus de 130 ans. Notre ambition est d'accompagner ces chefs dans leur recherche d'excellence, en respectant la diversité des cultures culinaires qu'ils incarnent. »



A propos de Newrest

Fondé en 1996 et présidé par Olivier Sadran, Newrest est un acteur mondial indépendant de la restauration hors foyer et des services associés. Présent dans plus de 50 pays, le Groupe emploie plus de 60 000 collaborateurs et a réalisé un chiffre d'affaires de 3,3 milliards d'euros en 2025. Newrest intervient dans le catering aérien, le buy-on-board et le duty free à bord, la restauration ferroviaire, la restauration concédée, les bases vie ainsi que le Facility Management.

Fort d'une culture entrepreneuriale et d'un capital détenu par son management, Newrest place le savoir-faire culinaire au cœur de son modèle. Grâce à l'expertise de ses chefs et de ses équipes, le Groupe développe des offres de restauration sur mesure qui conjuguent qualité, créativité et excellence opérationnelle au service de ses clients et des consommateurs.

➤ Pour plus d'information, consultez <https://newrest.eu>, <https://media.newrest.eu/fr> et suivez Newrest sur LinkedIn et Instagram.

A propos de Le Cordon Bleu

Le Cordon Bleu : 130 ans d'excellence dans l'éducation et un réseau international au service des métiers de la gastronomie et de l'hôtellerie-restauration.

Avec plus de 130 ans dans l'enseignement, Le Cordon Bleu est le premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier, formant chaque année 20 000 étudiants de plus de 100 nationalités. Le Cordon Bleu propose des formations de référence variées dans les domaines de la gastronomie, des métiers du vin, de l'hôtellerie et du tourisme, allant de l'initiation des techniques culinaires jusqu'au MBA.

Découvrez Le Cordon Bleu international en vidéo : [Le Cordon Bleu International](#)

Pour découvrir en vidéo le campus de Paris, les programmes professionnels d'arts culinaires et de management hôtelier Le Cordon Bleu Paris, cliquez sur les liens suivants :

- [Campus Le Cordon Bleu Paris](#)
- [Arts Culinaires Le Cordon Bleu Paris](#)
- [Management Hôtelier Le Cordon Bleu Paris](#)

Pour plus d'informations, rendez-vous sur les sites web : [Le Cordon Bleu International](#) et [Le Cordon Bleu Paris](#)