

Issy-les-Moulineaux, le 25 février 2026

Sodexo célèbre la cuisine et le goût en réunissant ses chefs du monde entier à l'occasion de la Grande Finale de son concours *Cook for Change!*

Le 24 mars 2026 à Londres, neuf chefs finalistes issus de huit pays s'affronteront pour la Grande Finale de *Cook for Change!*, le challenge culinaire durable de Sodexo. A travers cette compétition interne emblématique, Sodexo célèbre le talent culinaire de ses chefs, engagés pour une cuisine plus saine et à plus faible impact environnemental.

Un concours symbole d'excellence culinaire et d'engagement en faveur d'une alimentation saine et durable

Stimuler la créativité et célébrer l'engagement des chefs Sodexo pour une alimentation plus saine et plus durable : telle est l'ambition de *Cook for Change!*. Ce concours est aujourd'hui devenu la vitrine de l'engagement de Sodexo aux côtés de ses clients, pour faire évoluer ses offres de restauration en réponse aux attentes des consommateurs et aux enjeux de durabilité.

Cette quatrième édition est organisée en partenariat avec le groupe Rational, le leader mondial des technologies de cuisson pour les cuisines professionnelles. Elle a rassemblé, au cours des derniers mois, plus de 500 chefs issus de 30 pays, dans un format renouvelé, comprenant des demi-finales régionales, organisées en novembre dernier à Chicago, Shanghai et en France.

Thierry Delaporte, Directeur Général de Sodexo a déclaré :



Cook for Change! illustre notre conviction profonde : l'alimentation est à la fois un puissant levier d'impact positif et un moteur de performance pour nos clients. Grâce à l'engagement et à la créativité de nos chefs, nous contribuons à réduire les émissions indirectes de nos clients tout en répondant aux nouvelles attentes des consommateurs, en matière de nutrition et de santé. Cette initiative prouve que performance, plaisir et durabilité peuvent avancer ensemble. »

Neuf finalistes en lice pour une finale exceptionnelle

Les neuf finalistes issus d'Australie, du Brésil, du Chili, des États-Unis, de France, d'Inde, des Pays-Bas et du Royaume-Uni s'affronteront à Londres lors d'une journée de compétition intense, devant un jury composé notamment de chefs renommés et d'experts.

La cérémonie de remise des prix - également retransmise en direct sur YouTube - se tiendra à l'issue de cette compétition, le 24 mars, en présence de clients et partenaires de Sodexo. Elle

sera suivie d'une réception mettant à l'honneur les plats imaginés par les chefs finalistes, conçus pour incarner l'esprit du concours.

Chacun d'eux a imaginé une recette qui exprime son identité culinaire, tout en plaçant le végétal au centre de l'assiette et en mettant l'accent sur la saisonnalité, la qualité nutritionnelle et la réduction de l'empreinte carbone.

- **Peter Brass (Australie)** : Croquette de patate douce et lentilles au curry, feuilles de chou-fleur infusées au thé, purée de chou-fleur, chips de patate douce.
- **Ricardo Machado (Brésil)** : Tian de betteraves (de la racine à la tige), champignons et courge, réduction de betterave et granola de racines.
- **Denisse Galvez (Chili)** : Cochayuyo (algue) confit, légumes racines et mille-feuille de pomme de terre et jeunes pousses.
- **Randall Prudden (États-Unis)** : Courge entière rôtie avec champignon maitake et mole negro.
- **Joel Ryan (États-Unis)** : Panisse végétale façon "poutine", sauce aux champignons maitake et crème de cajou.
- **Faustine Germain (France)** : Œuf parfait, polenta crémeuse, tomme de Savoie, asperges glacées avec un quinoa croustillant sauce vierge.
- **Gordon Carberry (Irlande)** : Panais rôti au miso, riz sauvage, pois chiches croustillants et mayonnaise à l'aquafaba.
- **Pravin Nanaware (Inde)** : "Mer & Racine durable" - pastèque grillée, chips de patate douce, marmelade de pastèque confite.
- **Robert Janse (Pays-Bas)** : Chou-rave fumé au miso, crème de haricot blanc, beurre blanc au kombucha.

Mobiliser les chefs pour accélérer la transition alimentaire au bénéfice des consommateurs et des clients

Face à des consommateurs en quête d'une alimentation à la fois accessible, savoureuse et saine, la restauration collective a plus que jamais un rôle essentiel à jouer. En première ligne, les chefs Sodexo traduisent ces attentes en solutions concrètes, à travers une cuisine exigeante, inventive et bonne pour la santé.

Par leurs choix d'ingrédients, leurs méthodes de cuisson et leur créativité, les chefs jouent également un rôle clé pour orienter les consommateurs vers des pratiques alimentaires plus respectueuses de la planète.

Avec ce concours culinaire, Sodexo réaffirme donc son ambition de faire de l'alimentation un levier de transformation positive et de performance pour ses clients.

À propos de Sodexo

Créé en 1966 à Marseille par Pierre Bellon, Sodexo est le leader de la restauration et des services et 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 de Sodexo

- 24,1 milliards d'euros de chiffre d'affaires consolidé pour l'exercice 2025
- 426 000 collaborateurs au 31 août 2025
- 2^e employeur privé français dans le monde
- 43 pays
- 80 millions de consommateurs au quotidien
- 6,5 milliards d'euros de capitalisation boursière (au 7 janvier 2026)

Contacts