

## Sodexo récompense le talent de ses chefs lors du concours international de cuisine durable *Cook for Change*

Issy-les-Moulineaux, 18 novembre 2024

**Sodexo a récompensé la créativité et l'excellence technique de trois de ses chefs finalistes lors de *Cook for Change*, son concours international dédié à l'alimentation durable. La cérémonie de remise des prix s'est déroulée le 14 novembre à Paris, en présence d'un jury d'exception présidé par le chef étoilé Frédéric Anton.**

Avec l'ambition d'être le leader de l'alimentation durable, Sodexo place ses chefs au centre de sa stratégie pour accélérer le changement vers une alimentation plus saine et plus respectueuse de l'environnement. Depuis trois ans, le Groupe organise un concours international qui valorise l'inventivité de ses chefs du monde entier. Leur défi : créer un menu original alliant gourmandise et responsabilité environnementale. A base d'ingrédients végétaux et responsables, ces recettes visent à réduire le gaspillage alimentaire tout en célébrant une cuisine savoureuse et respectueuse de la planète. Ce concours inédit souligne l'importance croissante d'une alimentation éthique, en réunissant des chefs du monde entier pour démontrer qu'il est possible de concilier goût, créativité et respect de l'environnement.

Parmi les 330 candidats, 8 chefs finalistes ont été sélectionnés pour une semaine d'entraînement intensif et d'épreuves culinaires à Paris, à l'issue de laquelle ils se sont affrontés lors d'une grande finale organisée à l'École Lenôtre le 13 novembre 2024. Le prestigieux jury, composé de 5 chefs\*, a évalué leurs plats signature, ainsi que leurs desserts créés à partir d'ingrédients mystères découverts la veille.

**Lors d'une cérémonie, organisée le 14 novembre à la Gaîté Lyrique à Paris, le jury a récompensé les vainqueurs du concours :**

- **Grand Prix** : Adam Collison (Royaume-Uni & Irlande)  
pour son « *Chou-Fleur dans tous ses états : rôti, en purée, mariné et frit* »  
Le chef s'est vu récompensé pour l'harmonie des saveurs et sa technique culinaire irréprochable.
- **Meilleure présentation** : Sandrine Leriche (France)  
pour son « *Rouleau de céleri avec biscuit de sarrasin et gel de livèche* ».  
La cheffe a séduit le jury par sa créativité visuelle et l'élégance du dressage de son assiette.
- **Optimisation du gaspillage alimentaire** : Michał Fabiszewski (Pologne)  
pour sa « *Szarlotka (charlotte) aux pommes façon banoffee aux graines de tournesol* ».  
Son dessert a été distingué pour l'utilisation d'ingrédients à faible empreinte environnementale et pour sa démarche visant à éviter le gaspillage alimentaire en maximisant l'utilisation de chaque ingrédient.

**Sophie Bellon, Présidente-Directrice Générale de Sodexo :** « Notre concours Cook for Change incarne notre vision de l'alimentation de demain : un art qui conjugue santé, plaisir gustatif et respect de la planète. Je suis extrêmement fière du talent et de la passion de nos chefs qui illustrent parfaitement le pouvoir de la gastronomie pour nous réunir et nous inspirer. Ils jouent un rôle essentiel dans notre capacité à faire évoluer les comportements des consommateurs et à favoriser un avenir alimentaire plus durable. »

**Frédéric Anton, chef multi-étoilé et Meilleur Ouvrier de France et président du jury Cook for Change :** « Félicitations à tous nos incroyables finalistes qui ont su démontrer que la cuisine durable peut être à la fois savoureuse, belle et innovante. Leur passion et leur maîtrise technique sont une véritable source d'inspiration pour les chefs de demain. En tant que jury c'est un privilège de voir des talents qui respectent les saisons et le végétal, tout en surprenant par leur créativité. L'avenir de la cuisine durable est prometteur ! »



**\* Un jury d'exception pour départager les 8 finalistes :**

- **Frédéric Anton**, Meilleur Ouvrier de France et détenteur de 6 étoiles Michelin (Pré Catelan, Jules Verne, Don Juan II)
- **Kate Austen**, gagnante de l'émission de la BBC2 « Great British Menu », plus jeune cheffe d'un restaurant 2 étoiles, ambassadrice de Modern Recipe au Royaume-Uni
- **Charles Guillo**y, chef exécutif Sodexo Live! pour le Village Olympique et Paralympique de Paris 2024
- **Florian Hartmann**, Vice-président des Applications Produits chez Rational et ancien chef étoilé Michelin
- **Lloyd Mann**, Vice-président Culinaire et Chef Exécutif Global chez Sodexo

Le replay de la soirée de remise des prix est disponible [sur YouTube](#).

Le 14 novembre 2024, Sodexo a également dévoilé les résultats de la 2<sup>e</sup> édition du **Baromètre international de l'alimentation durable**, réalisé en partenariat avec Toluna Harris Interactive. Cette étude, menée en juillet 2024 auprès de plus de 7 000 personnes, au Brésil, aux États-Unis, en France, en Inde et au Royaume-Uni, vise à identifier les freins et leviers concrets pour faire évoluer les habitudes alimentaires et accélérer le changement vers une alimentation plus durable.

Les résultats détaillés du Baromètre sont à retrouver sur le site [www.sodexo.com](http://www.sodexo.com)

## À propos de Sodexo

Créé en 1966 à Marseille par Pierre Bellon, Sodexo est le leader mondial en matière d'alimentation durable et d'expériences de qualité, à tous les moments de la vie : éducation, travail, soin et divertissement. Le Groupe se distingue par son indépendance, son actionnariat familial de contrôle et son modèle de croissance responsable. Au travers de ses deux activités de services de Restauration et de Facilities Management, 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 40 ESG, CAC SBT 1.5, FTSE 4 Good et DJSI.

## Chiffres clés

- 23,8 milliards d'euros de chiffre d'affaires consolidé pour l'exercice 2024
- 423 000 employés au 31 août 2024
- #1 employeur privé basé en France dans le monde
- 45 pays
- 80 millions de consommateurs servis quotidiennement
- 11,2 milliards d'euros de capitalisation boursière (au 23 octobre 2024)

## Contacts Médias

Clémence Savidan  
+33 6 12 63 77 31  
clemence.savidan@sodexo.com

Domitille Lecasble  
+33 6 75 62 98 43  
domitille.lecasble@clai2.com