

Restauration collective: Le Cordon Bleu va former les chefs de Newrest

Grâce à un partenariat inédit de trois ans, 160 chefs Newrest à travers le monde 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, dans les 52 pays où le groupe opère. Les formations se dérouleront dans plusieurs instituts Le Cordon Bleu, 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. Ce partenariat repose en effet 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.

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. 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. "Nos chefs sont les premiers ambassadeurs de Newrest auprès de nos clients et de nos convives, souligne Olivier Sadran, président fondateur de la société de restauration multi-sectorielle. 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".

Septembre 2026.

