

Issy-les-Moulineaux, le 26 mars 2026

Sodexo récompense ses chefs et l'excellence culinaire lors de la finale internationale du concours *Cook for Change!*

Le 24 mars 2026, Sodexo a organisé à Londres la Grande Finale internationale de *Cook for Change!*, son concours culinaire durable, en présence de clients et de partenaires du Groupe. A l'occasion de cette 4^e édition, Sodexo a récompensé le talent, la créativité et l'engagement de ses chefs en faveur d'une alimentation savoureuse, saine et durable.

Une finale internationale placée sous le signe de la créativité culinaire et de l'engagement

Après plusieurs mois de compétition et plus de 500 chefs mobilisés, neuf finalistes issus de huit pays se sont affrontés lors d'une ultime épreuve devant un jury d'exception, composé de chefs renommés et d'experts du secteur, dont :

- **Frédéric Anton** – Meilleur Ouvrier de France et chef multi-étoilé (Pré Catelan – 3 étoiles, Jules Verne – 2 étoiles, Don Juan II – 1 étoile)
- **Anna Haugh** – Présentatrice de télévision, Cheffe exécutive et propriétaire du restaurant Myrtle à Londres
- **Lloyd Mann** – Chef exécutif monde de Sodexo
- **Sinéad McLaughlin** – Cheffe de Rational, partenaire de Sodexo
- **Jessie Sommarström** – Cheffe exécutive de Sodexo en Suède et Cheffe du banquet du Prix Nobel

Le défi des candidats face à ce jury : imaginer une recette savoureuse, saine et créative, ayant un faible impact environnemental.

Le palmarès 2026 récompense l'excellence et l'impact

Trois prix ont été remis à l'issue de la compétition :

- **Le prix Cook for Change! Chef de l'année 2026 : Robert Janse** (Pays-Bas) pour son « *Chou-rave fumé au miso, crème de haricot blanc, beurre blanc au kombucha* »
- **Le prix de l'innovation culinaire** : Gordon Carberry (Royaume-Uni & Irlande) pour son « *Panais rôti au miso, riz sauvage, pois chiches croustillants et mayonnaise à l'aquafaba* »
- **Le prix de l'impact à grande échelle : Randall Prudden** (Etats-unis) pour sa « *Courge entière rôtie avec champignon maitake et sauce mole negro* ».

Une célébration inspirante

La cérémonie de remise des prix a également été l'occasion de rappeler la nécessité de réconcilier goût, cuisine et transformation des systèmes alimentaires, notamment à travers l'intervention de Brent Loken.

Brent Loken, Global Food Lead Scientist chez WWF :

« La science est claire : nous devons transformer nos systèmes alimentaires pour répondre aux défis climatiques, environnementaux et de santé publique. Les chefs, par leur créativité et leur influence, jouent un rôle majeur pour rendre l'alimentation saine et durable à la fois savoureuse, accessible et désirable. Les initiatives comme Cook for Change! sont essentielles pour montrer que ce type d'alimentation est possible. »

Une vitrine de l'engagement de Sodexo aux côtés de ses clients

Au-delà du concours lui-même, *Cook for Change!* illustre la manière dont l'expertise culinaire de Sodexo crée de la valeur pour ses clients. En proposant des offres de restauration à la fois savoureuses, saines et durables, Sodexo répond aux attentes croissantes des consommateurs tout en soutenant les objectifs de performance et de durabilité de ses clients.

Thierry Delaporte, Directeur Général de Sodexo :

« *Cook for Change!* illustre pleinement notre capacité à accompagner nos clients dans la transformation de leurs offres de restauration. Grâce à la créativité et à la passion de nos chefs à travers le monde, nous leur apportons des solutions concrètes qui conjugent goût, qualité nutritionnelle et impact positif. Je suis fier de voir nos équipes contribuer, chaque jour, à faire de l'alimentation un levier de performance durable. »

Frédéric Anton, président du jury de *Cook for Change!* :

« Le niveau de cette édition est remarquable. Les chefs ont su proposer des plats à la fois maîtrisés, créatifs et pleins de personnalité. C'est une grande fierté de voir une telle diversité d'approches. »

La finale a été retransmise en direct sur YouTube, permettant au plus grand nombre de suivre cet événement international célébrant la créativité culinaire : le replay est disponible [ici](#). Pour plus d'information sur le concours lui-même, les finalistes et leurs plats, un [dossier de presse](#) dédié est à votre disposition.

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

Media

Domitille Lecasble

+33 (0)6 28 74 66 79

domitille.lecasble@sodexo.com