

Sébastien Billard est nommé Responsable national de la restauration d'Azureva



[Azureva](#), le spécialiste des vacances en France, annonce la nomination de Sébastien Billard, 40 ans, au poste de Responsable national de la restauration. Cette nomination s'inscrit dans la volonté affirmée d'Azureva d'améliorer sans cesse la qualité des services offerts à ses clients, en mettant l'accent sur une restauration authentique, ancrée dans les territoires et respectueuse des richesses locales.

Baignant dans le monde de la restauration depuis toujours, Sébastien Billard obtient un BTS génie culinaire à Vienne au lycée Bellerive en 2002. Il débute sa carrière en tant que second de cuisine au sein d'un hôtel semi-gastronomique en 2005 pendant 4 ans. Il conforte ses choix de carrière en 2009 en intégrant l'Auberge du Vieux Marais et le Domaine de Clairefontaine, un restaurant gastronomique 1 étoile au guide Michelin, où il découvre une cuisine cosmopolite.

En 2011, Sébastien Billard revient sur les bancs de l'école, en tant que professeur cette fois-ci, et enseigne la technologie et la technique culinaire au lycée hôtelier de Vienne. Cette opportunité lui permet de partager ses expériences ainsi que sa passion à de futurs talents. En 2012, il intègre Api Restauration où il restera 12 ans jusqu'à devenir responsable multisites.

En avril 2024, Sébastien Billard est nommé Responsable national de la restauration d'Azureva. Il partage avec le spécialiste des vacances en famille la conviction que la

qualité de la restauration est un élément clé de l'expérience client. Ce nouveau poste lui permet de se challenger au quotidien.

Ses missions principales incluent la garantie de la qualité et de l'hygiène, dont l'objectif principal est d'assurer la qualité de l'offre de restauration d'Azureva. Sébastien s'occupe aussi des menus de tous les établissements en incorporant le maximum de « fait maison », de produits locaux et de produits frais. Ces menus sont personnalisables et régionalisables afin de mettre en avant les saveurs et traditions des différentes régions françaises (vosgifilette à Bussang, Axoa de veau à Anglet ou encore galette à Trégunc). Enfin, il veille à ce que les pratiques d'Azureva répondent aux exigences RSE, notamment en intégrant des fruits et légumes dont l'apparence n'est pas parfaite, mais dont le mode de production et le goût sont au rendez-vous, et en suivant les normes HVE au niveau national.

« Nous sommes ravis d'accueillir Sébastien au sein des équipes Azureva. Notre nouveau Responsable national de la restauration s'aligne parfaitement avec nos valeurs d'ancrage territorial et notre vision de l'excellence. De plus, sa passion pour la gastronomie locale s'exprime pleinement dans la qualité et la diversité de nos buffets, offrant ainsi à nos clients une véritable découverte culinaire. Sa présence renforce notre engagement envers nos communautés locales et notre ambition de toujours offrir le meilleur à nos clients. » - Guillaume Brun, Directeur des Opérations d'Azureva.

« Depuis sa création, Azureva a toujours eu à cœur de valoriser les régions et les terroirs qui accueillent ses villages et résidences de vacances. Je suis ravi de rejoindre cette belle entreprise pour développer une offre culinaire en accord avec ces valeurs en m'appuyant sur des produits locaux, en favorisant les circuits courts et en collaborant étroitement avec les producteurs locaux. Chez Azureva, notre volonté est de servir le meilleur sur un buffet. » déclare Sébastien Billard, Responsable national de la restauration.

Azureva : l'accueil en terres de partage

Avec 31 destinations et 43 établissements, Azureva est un acteur incontournable du tourisme social en France. Né en 1952 de la volonté de la Poste d'offrir des opportunités de vacances à son personnel, le spécialiste des séjours en France propose toujours des expériences de vacances en famille mémorables au cœur des plus belles régions de France, à des prix accessibles. Azureva défend une nouvelle manière de voyager en privilégiant le local au lointain et la France au reste du monde. Le spécialiste des vacances en famille affirme son engagement en faveur des régions de France autour de 5 valeurs : accueil, partage, convivialité, découverte et authenticité. Une promesse exprimée par sa signature : « L'accueil en terres de partage ». La nomination de Sébastien Billard témoigne de cette volonté de renforcer cet ancrage territorial.

Azureva s'engage également aux côtés des professionnels et ne cesse d'étendre son offre MICE avec à ce jour plus de 20 destinations permettant d'accueillir la clientèle MICE, dont 12 spécialement labellisées « séminaires ».

[À propos d'Azureva](#)

Depuis sa création en 1952, Azureva, le spécialiste des séjours en France, ne cesse de se renouveler pour adapter son offre aux vacanciers, à la recherche d'expériences personnalisées à des tarifs accessibles.

Avec 70 ans d'expériences, Azureva évolue en affirmant ses valeurs d'origine : partage, authenticité, découverte et convivialités au travers d'une nouvelle signature « L'accueil en terres de partages ».

Azureva compte aujourd'hui 31 destinations et 43 établissements. Son catalogue réunit 6 Clubs, 4 Clubs Montagnes, 10 Villages à thème, 17 Résidences, 2 Hôtels et 4 Hôtellerie en plein air. Que ce soit à la mer, à la montagne ou à la campagne, ces adresses au cœur des plus belles régions de France sont adaptées à toutes les envies, pour des séjours loisirs ou affaires.

Plus d'informations sur : www.azureva-vacances.com

Contacts presse – Open2Europe

Alycia Jonot

ajonot@open2europe.com - +33 1 55 02 15 02

Camille Iparraguirre

c.iparraguirre@open2europe.com - + 33 1 55 02 15 29