

Korian et Gault&Millau nouent un partenariat inédit pour valoriser la restauration autour du plaisir et de la qualité

Pour Korian, expert des services de soins et d'accompagnement des seniors, la restauration est essentielle dans la prise en soin de ses patients et de ses résidents.

Charles-Antoine Pinel, Directeur général France Séniors, indique « *dès 2014, Korian a fait le choix d'internaliser la préparation des repas dans tous ses établissements. Désormais, ce sont plus d'un millier de collaborateurs qui cuisinent chaque année 21 millions de repas faits maison, à partir de produits crus. Ce tournant majeur a conduit Korian à mettre en œuvre une organisation originale et à déployer une démarche d'amélioration continue* ».

Aujourd'hui, Korian franchit une nouvelle étape en nouant un partenariat avec Gault&Millau. Inédit dans ce secteur, celui-ci a pour objectif d'améliorer l'expérience de la restauration proposée dans les maisons de retraite médicalisées du Groupe. Dans ce cadre, les experts Gault&Millau audient l'ensemble du parcours selon un référentiel de 245 critères liés à la qualité de l'assiette (préparation des produits crus, cuissons, textures, goûts), au service (dressage, vaisselle, nappage...) et également à l'environnement global du repas.

A l'issue de l'évaluation, les établissements se voient délivrer des recommandations d'amélioration dont la mise en œuvre est vérifiée lors d'un audit ultérieur tandis que ceux qui répondent aux critères d'exigence reçoivent la « caution Gault&Millau ». Au cours de la phase pilote, huit établissements ont été audités et parmi eux, trois ont obtenu la caution¹ Gault&Millau : les maisons Bollée-Chanzay au Mans (72), Villa d'Albon à Roanne (42) et Yvan Roque à Issigeac (24). Une quatrième, la Villa Janin à Saint-Etienne (42), a quant à elle reçu le coup de cœur de la qualité du service.

En 2018, une quarantaine d'établissements seront engagés dans ce processus d'audit et de valorisation de leurs pratiques de restauration.

« Plaisir, qualité et santé sont les fondamentaux Korian en matière de restauration. Bien manger est fondamental pour le bien-être et l'accompagnement de nos convives. En auditant nos établissements, Gault&Millau nous permettra à la fois de faire progresser la qualité de notre offre de restauration, de récompenser le travail quotidien de nos équipes et d'offrir à nos clients une preuve supplémentaire de notre engagement à faire de notre prise en soin un domaine d'excellence » souligne Christophe Parrot, Directeur de l'hôtellerie et de la restauration de Korian en France.

Côme de Chérissey, Directeur du guide Gault&Millau, ajoute « *Avec ce partenariat, Korian et Gault&Millau entendent prouver qu'il est possible de proposer une restauration de qualité dans les établissements de soin et d'accompagnement des seniors* ».

1. Caution Gault&Millau reçue pour un an.

À PROPOS DE KORIAN

Korian, expert des services d'accompagnement et de soins dédiés aux seniors, gère le premier réseau européen de maisons de retraite médicalisées, de cliniques spécialisées, de résidences services, de soins et d'hospitalisation à domicile avec 740 établissements. Présent dans quatre pays (France, Allemagne, Belgique et Italie), le Groupe dispose d'une capacité d'accueil de près de 75 000 lits et emploie près de 49 000 collaborateurs. www.korian.com

A PROPOS DE GAULT&MILLAU

Le guide Gault&Millau est l'un des deux grands guides gastronomiques les plus influents. Il attribue chaque année une note sur 20 à plusieurs milliers de restaurants dans 22 pays. Le guide paraît chaque année depuis plus de 45 ans et tient son nom de ses deux fondateurs : Henri Gault et Christian Millau, critiques gastronomiques connus pour avoir lancé la "nouvelle cuisine" dans les années 70.

CONTACTS PRESSE

MELCHIOR | Agence de Communication

Claire-Sophie Martin

claire-sophie@agencemelchior.com

Tél . : 01 45 51 22 40

Valérie Miltgen

valerie@agencemelchior.com

Tél . : 06 07 58 13 69

Gault&Millau

Marie-Laure Jarry

Directrice Marketing et commercial

mjarry@gaultmillau.fr

Tél . : 06 74 18 91 78