



Korian ouvre un restaurant pour tous les publics au cœur d'une maison de retraite

Après Grainville (14), c'est à Bois Guillaume (76) que Korian ouvre un restaurant au cœur de la maison de retraite Villa Saint Do.

Cette démarche innovante et insolite propose à tous les publics de vivre une expérience unique avec un double objectif : **celle de découvrir une maison de retraite sous un jour nouveau.**

Chaque jour les repas sont préparés avec des recettes savoureuses préparées dans les cuisines de Korian, grâce au savoir-faire du Chef Korian et de son équipe de restauration.

Dès le 15 avril prochain, « Ô Saint Do » accueillera tous les publics dans une salle de restaurant **conviviale, confortable** et intime réservée aux convives (8 couverts) avec une terrasse extérieure.

Les produits de saison et recettes familiales sont au prix de 15 euros par personne pour le menu du jour ou de 24 euros pour le menu « Gourmet ». Un tarif découverte à 19 euros pour le menu Gourmet est proposé durant les 2 prochains mois.

Le nouveau restaurant « Ô Saint Do » ouvrira ses portes à tous les publics, 5 jours sur 7, (pour les déjeuners uniquement de 12h à 14h). Il faut réserver 48h à l'avance.

« Le restaurant "O Saint Do" ouvre ses portes sur l'extérieur pour favoriser le lien avec notre environnement et faire découvrir notre cuisine à de nouveaux convives. Nous élaborons chaque jour pour nos résidents et leur famille une cuisine goûteuse. L'ouverture de notre restaurant sera l'occasion pour les personnes extérieures de déguster nos plats et de sortir des idées reçues sur les maisons de retraite médicalisées. Cette initiative illustre une nouvelle fois notre volonté de maintenir le lien avec la ville d'une part et prouver d'autre part que l'EHPAD est un lieu vivant à part entière » explique Hanaâ ACHAMMACHI, responsable du pôle EHPAD de Korian à Rouen.

La restauration chez Korian : prendre du plaisir à chaque repas

« Chez Korian, nous gérons 364 établissements en France dont 75 cliniques SSR et nous accueillons près de 30 000 résidents et patients soit près de 60 000 repas par jour. Nos convives doivent prendre du plaisir à chaque repas, toute l'année. Pour cela, nos équipes mijotent chaque jour dans nos cuisines des recettes savoureuses et



traditionnelles, respectueuses de l'art culinaire régional. Chez Korian, la Gourmandise est la plus belle et la plus merveilleuse des qualités. » complète Christophe Parrot, directeur de l'hébergement et de la restauration chez Korian en France.

À PROPOS DE KORIAN

Korian, 1^{ère} entreprise européenne spécialiste du Bien Vieillir, créée en 2003, dispose d'une capacité d'accueil de près de 70 000 résidents / patients en Europe (France, Allemagne, Italie et Belgique) et emploie près de 45 000 collaborateurs. Le Groupe gère près de 700 établissements dans quatre lignes de métiers : maisons de retraite médicalisées, cliniques de soins de suite et de réadaptation, résidences services et dispositifs de soins et d'hospitalisation à domicile. www.korian.com

CONTACTS PRESSE

Claire Vaas

Responsable Relations medias
claire.vaas@korian.com
T : 01 55 37 53 11 / 06 99 76 17 21

Geneviève CLIQUET Consultant

gcliquet@sf-et-cie.com

06 07 50 05 67