



## **L'équipe des maisons Korian du pôle aubagnais remporte le concours « Plaisirs de la table » Korian 2019**

La finale de la 4<sup>ème</sup> édition du concours culinaire intitulé « Plaisirs de tables, Histoires gourmandes » s'est tenue hier, mercredi 23 octobre, à l'Ecole Lenôtre. Quatre prix ont été décernés parmi les huit trinômes concourant. Le 1<sup>er</sup> prix a été attribué à Antony Giansily, Chef gérant de pôle, Anthony Tomi, Chef gérant et Sylvie Marseille, Responsable hôtelière, dont les plats seront déclinés dans les menus des établissements en 2020. Les chefs ont proposé en amuse-bouche un velouté de champignons, puis en plat, un filet de pintade rôti sur l'os et cuisse confite aux fruits de saison accompagnés de gnocchis de pomme de terre et de salsifis braisés au lard et pétales de choux de Bruxelles.

Plusieurs nouveautés ont marqué cette nouvelle édition du concours Korian. Chaque équipe était constituée d'un binôme en cuisine et d'une personne au service, ceci afin de mettre à l'honneur pour cette édition 2019, les arts de la table dans leur ensemble.

Les binômes en cuisine ont participé à cette épreuve de quatre heures visant, pour la première fois, à la réalisation de plats salés imposés : une mise en bouche végétarienne et un plat de pintade en deux cuissons, accompagné de ses garnitures. Outre la qualité culinaire, les candidats ont été également évalués sur leur expertise des arts de la table, comprenant le dressage de table, le service et l'art de raconter une histoire autour des plats proposés. L'organisation des binômes durant l'épreuve et l'attention portée au gaspillage alimentaire ont également été pris en compte dans la note obtenue par chaque équipe.

*« Ce concours a été une nouvelle fois l'occasion de moments stimulants et de découvertes délicieuses. Le niveau d'excellence croît à chaque édition, c'est un vrai plaisir et une grande fierté de voir à quel point les équipes progressent d'année en année. En 2019, nous avons voulu également mettre à l'honneur le talent et les qualités de nos équipes de service. En effet, pour nous chez Korian, la qualité d'un repas se juge autant par son assiette que par l'attention que l'on va porter au service et au confort de nos convives. Les attendus de ce concours sont le reflet des 245 critères évalués dans l'attribution de la caution Gault&Millau » souligne Christophe Parrot, Directeur de l'Hôtellerie et de la Restauration chez Korian.*

Le jury, présidé par Frédéric Anton, chef triplement étoilé et Meilleur Ouvrier de France, était composé de Charles-Antoine Pinel, Directeur général France Seniors Korian, Nicolas Mérigot, Directeur général France Santé Korian, Willy Gautier, Directeur général santé médico-social de Sodexo, Stéphane Chicheri, Directeur des opérations de l'Ecole Lenôtre, Rémi Dechambre, journaliste gastronomique au Parisien et Aujourd'hui en France week-end, Stéphane Dassonville, Responsable de clientèle Yachts de Paris.

**Palmarès concours des chefs 2019 « Plaisirs de table, Histoires Gourmandes » :**

**1<sup>er</sup> prix :** Antony Giansily, Anthony Tomi et Sylvie Marseille des maisons Korian du pôle aubagnais

**2<sup>ème</sup> prix :** Teddy Breheret, Eric Rouillé et Laure Couturier de la maison Korian Le Bourgenay

**3<sup>ème</sup> prix :** Virginie Escardo, Emmanuelle Mengant et Anne Vincent de la maison Korian La Provençale

**Coup de cœur :** Sophie Azhinou, Naïma Dib et Pauline Verrier de la clinique Korian Canal de l'Ourcq

**A propos de Korian**

Korian, expert des services de soin et d'accompagnement 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.

[www.korian.com](http://www.korian.com)



@Korian



<https://www.linkedin.com/company/groupekorian/>

**Contact médias :**

Marjorie Castoriadis

Responsable Médias Korian

[marjorie.castoriadis@korian.fr](mailto:marjorie.castoriadis@korian.fr)

Tél. : 01 55 37 53 11 / 07 63 59 88 81