



## **Concours de cuisine Korian 2017 : l'équipe des maisons de retraite du Pôle Aubagnais Korian (13) sur la première marche du podium**

***2ème prix : Korian Bel'Saône à Chalon-sur-Saône (71)***

***3ème prix : Korian Au Fil du Temps à Meaux (77)***

Réunies au sein de la prestigieuse Ecole Lenôtre à Plaisir (78) ce lundi 18 septembre, les 9 équipes finalistes du concours de cuisine « Binômes de Chefs, Histoires Gourmandes » organisé par Korian ont eu trois heures pour convaincre le Jury de cette édition 2017, présidé par Sophie Boissard, Directrice Générale du groupe Korian et le Chef Frédéric Anton, Meilleur Ouvrier de France et Trois étoiles au Guide Michelin. Le duo issu des maisons de retraite du Pôle Aubagnais (Korian Claude Debussy à Carnoux et Korian Val Pré à Aubagne), composé du cuisinier Antony GIANZILY et Florent DRUART, Directeur adjoint du Pôle a fait l'unanimité avec sa création « Entremet chocolat blanc fruits rouges et pistache », composé d'un craquant à la pistache, un biscuit à la framboise, une compotée de fraises et une mousse de chocolat blanc.

Les binômes composés d'un Chef ou d'un cuisinier et d'un collaborateur Korian n'appartenant pas à l'équipe de restauration (Directrice d'établissement, ergothérapeute, responsable hébergement ...) ont usé de créativité, de maîtrise technique et d'un esprit de partage et d'équipe pour convaincre le Jury composé de Sophie Boissard, du Chef Frédéric Anton, de Willy Gautier, Directeur Général Sodexo santé médico-social et du chef pâtissier Frédéric Bourse.

Dans les cuisines de l'Ecole Lenôtre, les candidats ont eu trois heures pour décliner le dessert réalisé en demi-finale en un dessert de restaurant, dressé à l'assiette, pour 5 personnes. Avec, pour cette épreuve, une figure imposée faisant appel à leur gourmandise et leur inventivité un travail au choix sur le chocolat.

Les deux gagnants bénéficieront de 30 heures de la formation culinaire de leur choix dans l'une des Ecoles Lenôtre. En complément, Antony GIANZILY bénéficiera d'une journée en immersion totale avec un professeur de l'Ecole afin de pouvoir ensuite proposer le dessert gagnant dans les établissements Korian sur tout le territoire. Enfin, les lauréats recevront un bon cadeau d'une valeur de 300€ à valoir dans le restaurant de leur choix.



**2<sup>ème</sup> prix :**

**Laurent CHANDELIER**, Chef gérant et **Stéphanie MOESEN**, ergothérapeute de la maison **Korian Bel'Saone** à **Chalon-sur-Saône (71)** pour leur création « Le Gourmandin » (biscuit Joconde monté d'une mousse et brunoise fraises-basilic, décoré d'un tombé de fruit frais d'une coque de chocolat blanc) remportent chacun un repas d'une valeur de 200€ dans le restaurant de leur choix.

**3<sup>ème</sup> prix :**

**Nathaël BENTHENCOUR**, cuisinier et **Audrey DUBOIS**, animatrice de la maison **Korian Au Fil Du Temps** à **Meaux (77)** pour leur création « Délice aux mille saveurs » (sablé traoumad, mousseline pain de Gêne à la pistache, mousse chocolat blanc avec fraises et framboises, meringuettes avec cristaux de citron) remportent chacun un repas d'une valeur de 100€ dans le restaurant de leur choix.

---

**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 715 établissements. Présent dans quatre pays (France, Allemagne, Belgique et Italie), le Groupe dispose d'une capacité d'accueil de près de 72 000 lits et emploie près de 47 000 collaborateurs. [www.korian.com](http://www.korian.com)

---

**CONTACT PRESSE**

**Claire Vaas**

Responsable Relations medias

[claire.vaas@korian.com](mailto:claire.vaas@korian.com)

**T : 01 55 37 53 11/ 06 99 76 17 21**