

Palmarès du concours des chefs Korian “Plaisirs de la Table” 2021

L'équipe de la maison Samarobriva (Amiens) remporte le 1^{er} Prix



L'équipe de la maison Samarobriva avec une partie du jury.

De gauche à droite: Denis Courtiade (directeur du Plaza Athénée), Frédéric Anton (chef du Pré-Catelan et du Jules Vernes), Mélanie Beaufiles (chef), Aurélie Larue (responsable hôtelière), Aurélie Patte (cuisinière), Romain Rabourdin (directeur)

Le 23 juin, Korian a organisé la 5^{ème} édition de son concours de chefs au sein de la prestigieuse Ecole Lenôtre Paris. Elle a vu se mesurer 7 équipes finalistes, composées de 2 cuisiniers et d'une personne au service. L'épreuve de 4 heures a consisté en l'élaboration d'un plat créatif de poisson et d'un dessert traditionnel revisité. Le dressage d'une table faisait également partie de l'épreuve. Le jury, présidé par Frédéric Anton, chef du Pré-Catelan et du Jules Vernes, a décerné le palmarès suivant :

- **1^{er} prix / maison Samarobriva (Amiens)**
Equipe : Mélanie Beaufiles (Chef), Aurélie Patte (cuisinière), Aurélie Larue (responsable hôtelière) (voir photo ci-dessus)
 - ✓ Plat : Dos de cabillaud poché sur son lit de lentilles avec sa chapelure d'antan, accompagné de sa pomme de terre Melody et de ses carottes glacées.
 - ✓ Dessert : Rabotte à notre façon
- **2nd prix / maison Le Clos d'Ypres (Lyon)**
Emilie Tilloy (chef), Sophie Grenouillet (responsable hôtelière), Judith Zanatta (cuisinière)
 - ✓ Brochettes de cabillaud terre et mer avec ses blettes à l'ancienne en deux façons et ses galettes de quinoa sur une crème de jus de moules
 - ✓ Mousse au chocolat déclinée en trois façons



- **3^{ème} prix / maison Les Parents (Marseille)**



Jérôme Roussel (chef), Nathalie Chareyre (responsable hôtelière), Valérie Chakour (cuisinière)

- ✓ Pavé de cabillaud rôti sur écrasé de pomme de terre et son écume de crustacés avec sa farandole de légumes de saison
- ✓ Crème onctueuse et son méli-mélo de fruits rouges à l'estragon avec sa tuile à la vanille et madeleine au citron

- **Coup de cœur du jury / Maisons Les Agapanthes (Poitiers) – Maison Les Clairières aux Chênes (Chasseneuil-du-Poitou)**
Bruno Verdin (chef), Clément Roy (responsable hôtelier), Aurélien Juste (cuisinier)

- ✓ Filets de cabillaud snackés et sa crème de poivron rouge à l'iode de bouchots
- ✓ Broyé du Poitou avec sa compotée de fraises et rhubarbes au basilic et son émulsion au yaourt à la vanille



« Je suis très fier de la qualité du travail des équipes à ce concours culinaire de haut niveau. Il a créé tout au long des épreuves une émulation parmi nos équipes. Cela contribue à valoriser leur travail au quotidien dont la qualité ne cesse de s'améliorer. Car faire plaisir à nos résidents, être attentif au bon niveau de service de nos restaurants fait partie de la manière dont nous prenons soin d'eux" souligne Fabien Crozat, Directeur de l'hôtellerie et de la restauration de Korian.

À propos de Korian

Korian, premier Groupe européen de Soins au service des personnes âgées et fragiles.
www.korian.com

CONTACTS MEDIA

Jean-Marc Plantade

Directeur des Relations Presse
jean-marc.plantade@korian.fr
Tél. : +33 (0)7 62 90 32 58

Cyrille Lachèvre

Directeur Adjoint des Relations Presse
cyrille.lachevre@korian.fr
Tél. : +33 (0)7 61 53 54 86

Marjorie Castoriadis

Responsable Relations Media
marjorie.castoriadis@korian.fr
Tél. : +33 (0)7 63 59 88 81