

## Le restaurant de la maison de retraite médicalisée Amiénoise Korian Samarobriva reçoit le trophée Gault & Millau du meilleur service 2024

Jeudi 18 avril 2024, en présence de Caroline Bohain, conseillère municipale déléguée aux personnes âgées d'Amiens, le restaurant de la maison de retraite médicalisée Korian Samarobriva, qui fait partie des 40 établissements Korian labélisés Gault & Millau en 2024, a reçu le trophée Gault & Millau du meilleur service des mains de Franck Tesson, responsable Gault & Millau. Une fierté pour Clariane, qui fait de la restauration de qualité une de ses priorités, et une belle récompense pour Aurélie Larue, la responsable hôtelière, Mélanie Beaufile, la cheffe de cuisine et Romain Rabourdin, le directeur de la maison.

### Un label pour améliorer l'expérience de restauration

Résultat d'un partenariat engagé en 2018 entre Korian et Gault & Millau, les établissements français du Groupe qui le souhaitent sont audités chaque année par des enquêteurs indépendants afin d'améliorer l'expérience de restauration proposée aux résidents. Les établissements qui répondent aux critères reçoivent le label Gault & Millau et les autres se voient délivrer des recommandations d'amélioration. Pour déterminer les établissements aptes à recevoir le label Gault & Millau, les inspecteurs évaluent lors d'une visite inopinée tous les repas : petit déjeuner, déjeuner, goûter et dîner. Les enquêteurs se mettent à la place des convives et évaluent selon un référentiel de plus de 200 critères la qualité de l'assiette (préparation des produits frais, cuissons, textures, goûts) et le service (dressage, vaisselle, nappage...).

### La restauration, enjeu prioritaire du Groupe Clariane

Servant près de 80 millions de repas par an en Europe, Clariane a fait le choix de privilégier la restauration en interne, en favorisant une production sur place par ses propres équipes de professionnels de cuisine, présentes dans chaque établissement. Les chefs du Groupe Clariane travaillent des produits non transformés, de saison et locaux. L'objectif étant de pouvoir servir des repas avec des qualités gustatives préservées et de personnaliser au mieux l'alimentation, en fonction des envies et des goûts des résidents ou des patients, mais aussi de leurs capacités, notamment en ce qui concerne la texture des aliments.

#### À propos de Korian

Korian est le principal réseau de maisons de retraites médicalisées du Groupe Clariane. Il regroupe en France 272 établissements au cœur des territoires pour les personnes âgées en perte d'autonomie. Korian propose des parcours de soin personnalisés en long ou court séjours, et un accueil de jour.

Par ailleurs au total, le Groupe Clariane compte 695 maisons de retraite médicalisées en Europe.

Clariane est la première communauté européenne de soin dans les moments de fragilité. Elle est présente dans sept pays : Allemagne, Belgique, Espagne, France, Italie, Pays-Bas et Royaume-Uni.

Avec leurs différentes expertises, les 67 000 professionnels du Groupe travaillent chaque année au service de plus de 800 000 patients et résidents dans trois grands domaines d'activités : les maisons de retraite médicalisées (Korian, Seniors Residencias, Berkley, etc.), les établissements et services de santé (Inicea, Ita, Grupo 5, Lebenswert, etc.) ainsi que le domicile et habitat alternatif (Petits-fils, Les essentielles, Ages et Vie, etc.).

Clariane est devenue en juin 2023 société à mission et a inscrit dans ses statuts une nouvelle raison d'être, commune à toutes ses activités : « Prendre soin de l'humanité de chacun dans les moments de fragilité ».

Contacts presse  
Matthieu Desplats  
Directeur des relations presse  
06 58 09 01 61  
[Matthieu.desplats@clariane.com](mailto:Matthieu.desplats@clariane.com)

Julie Mary  
Responsable des relations presse  
06 59 72 50 69  
[julie.mary@clariane.com](mailto:julie.mary@clariane.com)

Florian Bachelet  
Responsable des relations presse  
06 79 86 78 23  
[florian.bachelet@clariane.com](mailto:florian.bachelet@clariane.com)