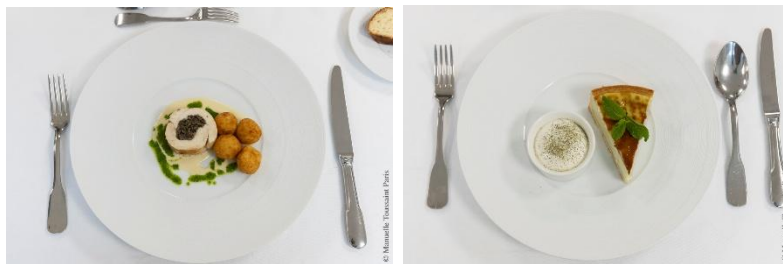


Concours "Plaisirs de la Table" Clariane 2025 : **la maison de retraite médicalisée Korian La Croisée Bleue (95) sacrée grand lauréat de la 8^{ème} édition**

La finale nationale de la 8^{ème} édition du concours « Plaisirs de la table » organisé par le groupe Clariane s'est tenue à l'Ecole des Arts Culinaires - Lenôtre à Rungis (94). Six équipes de maisons de retraite médicalisées Korian en France étaient en compétition sur le thème « Un repas autour des produits de votre terroir » : Korian La Risle (Eure), Korian La Croisée Bleue (Val d'Oise), Korian Les Campelières (Alpes-Maritimes), Korian Yvan Roque (Dordogne), Korian Val Pré (Bouches-du-Rhône) et Korian Les Roses (Seine-et-Marne).

A l'issue de l'épreuve, l'équipe de restauration de Korian La Croisée Bleue à Eaubonne composée de Sylvie Socheleau, cheffe cuisinière, de Reza Ali, cuisinier et de Christopher Alves, responsable hôtelier, a été désignée lauréate de cette finale nationale.

Le jury, composé de professionnels de la restauration et de la nutrition, comptait Frédéric Anton, chef étoilé également Meilleur Ouvrier de France, Franck Tesson, responsable de l'audit et de la labellisation Gault&Millau, Professeur Agathe Raynaud Simon, Présidente du Collectif de lutte contre la dénutrition et cheffe du Département de Gériatrie Bichat - Beaujon - Ambulatoire Bretonneau à l'APHP, ainsi que Fabien Crozat, directeur de l'hôtellerie et de la restauration de Clariane France.



Le menu gagnant comprenait un suprême de poulet Label Rouge farci aux champignons de Paris, Pommes Dauphine, sauce au brie de Meaux, condiment cresson en plat et un flan parisien revisité à la menthe et à la vanille bourbon et

son espuma à la menthe poivrée de Milly la forêt. Ces deux plats seront proposés à la carte de tous les établissements Clariane en France en 2026.

Dans l'ensemble des maisons de retraite médicalisées (Korian) et cliniques (Inicea) du groupe Clariane, les repas sont cuisinés sur place, chaque jour, par un chef et sa brigade, à partir de produits bruts, frais et locaux. Ce modèle permet de proposer une cuisine variée, adaptée aux besoins nutritionnels des résidents et des patients, et ancrée dans les traditions régionales.

À propos de Clariane

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

Avec leurs différentes expertises, les 63 000 collaborateurs du Groupe travaillent chaque année au service de près de 900 000 personnes accompagnées et soignées dans trois grands domaines d'activités : les maisons de retraite médicalisées (Korian, Seniors Residencias....), les établissements et services de santé spécialisés (Inicea, Ita, Grupo 5...) ainsi que les habitats partagés Ages & Vie.

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 ».

Julie Mary

Responsable des relations presse

06 59 72 50 69

julie.mary@clariane.com

Florian Bachelet

Responsable des relations presse

06 79 86 78 23

florian.bachelet@clariane.com

Mélie Boissonnet

Chargée des relations presse

07 63 34 61 60

melie.boissonnet@clariane.com