

## La nouvelle édition du Concours Plaisirs de la Table de Korian récompense l'ancrage régional de la restauration des établissements

**Sur le thème « la cuisine de nos régions », cinq équipes de restauration de Korian se sont affrontées en finale au sein de la prestigieuse École des arts culinaires Lenôtre à Rungis. L'objectif est, cette année encore, de célébrer le talent et la créativité des chefs de nos établissements français, au service du plaisir et du bien-être des résidents et des patients.**

Korian a fait de l'alimentation une priorité, en organisant la production des repas dans chaque établissement, sur place et par ses propres équipes de professionnels. Créé en 2016, le Concours Plaisirs de la Table de Korian célèbre les équipes engagées autour d'une restauration de qualité et de plaisir. Cette année, les équipes composées de deux cuisiniers et d'un manager de l'hôtellerie, ont participé à l'épreuve finale de 4h sur le thème de la cuisine régionale, incluant décoration, dressage d'une table pour 2, préparation de la recette et présentation.

### Le jury qui a évalué les trinômes était composé de :

- Frédéric Anton, Président du jury : Meilleur ouvrier de France, trois étoiles au Guide Michelin depuis 2007 au Pré Catelan dans le 16<sup>e</sup> arrondissement de Paris, une étoile au Guide Michelin depuis 2020 au restaurant Le Jules Verne à Paris et une étoile au Guide Michelin pour le restaurant le Don Juan II depuis 2022 à Paris également ;
- Denis Courtiade, Directeur du restaurant Jean Imbert au Plaza Athénée, une étoile au Guide Michelin depuis 2022 ;
- Aymeric Mathias, Directeur des Opérations de l'activité Senior Korian France ;
- Philippe Mendel, Directeur des Opérations de l'activité Santé Inicéa France ;
- Philippe Morin, Directeur Finance et Support aux Opérations Korian France ;
- Fabien Crozat, Directeur des Activités Hôtellerie, Restauration et RSE Korian France.

### Trois équipes de maisons de retraite spécialisées du Groupe en France ont été récompensées :

- Premier prix : **Korian Le Bourgenay** aux Sables d'Olonne (85) avec le Chef Eric Rouille, le second Tommy Morceau et Flavien Chaneac, Responsable hôtelier ;
- Second prix : **Korian Villa Spinale** à Epinal (88) avec le Chef Clément Bertrand, le second Hassan Bouyabrine et Vanessa Husson, Responsable hôtelière ;
- Troisième prix : **Korian Les Campelières** au Cannet (06), avec le Chef Alessandro Grieco, la cuisinière Dahmani Zouhour Cuisinière et Pierre Boulanger, Responsable Relations Famille.

Pour Fabien Crozat, Directeur des Activités Hôtellerie, Restauration et RSE Korian France. : « Ce concours mis en place depuis déjà six ans, est avant tout un moment collectif d'échange et de partage. Bravo et merci à toutes les équipes finalistes ! Le métier de l'hôtellerie et de la restauration est un métier de passion que nous avons à cœur de mettre au service des personnes âgées et fragiles reçues dans nos établissements. »

#### À propos de Korian

Korian, premier groupe européen de soin au service des personnes âgées et fragiles.  
<https://www.korian.com>

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

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

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