



Le concours Plaisirs de la Table de Clariane célèbre la restauration au service de la santé et du plaisir

Les équipes des établissements du Groupe Clariane (Korian et Inicea) ont concouru lors de la septième édition du concours interne Plaisirs de la table. La finale a eu lieu ce jeudi 17 octobre, dans la prestigieuse École des Arts Culinaires Lenôtre à Rungis, sur le thème « Un repas du terroir, un dimanche en famille ».

L'occasion de mettre à nouveau à l'honneur le talent et la créativité des chefs de nos maisons de retraite médicalisées et de nos cliniques, et de leurs équipes, au service du plaisir et de la santé des résidents et des patients.

21 millions de repas par an sont servis dans les établissements de Clariane en France

Nous sommes convaincus que l'alimentation est un sujet déterminant et que le repas fait partie intégrante du soin. L'alimentation répond à une triple exigence : lutter contre la dénutrition qui touche parfois les personnes âgées et fragiles et qui accélère leur perte d'autonomie, s'appuyer sur les bienfaits des aliments pour contribuer à améliorer l'état de santé, et faire du repas un moment de plaisir.

Le concours Plaisirs de la table célèbre l'engagement des équipes de restauration et d'hôtellerie de Clariane

Cette année, sur le thème « Un repas du terroir, un dimanche en famille », cinq équipes finalistes composées de deux cuisiniers et d'un manager de l'hôtellerie issues de sélections régionales se sont affrontées lors d'une épreuve de création d'un repas, incluant la préparation d'une recette, la décoration de la table et la présentation du plat.

Les finalistes 2024 étaient les maisons de retraite médicalisées suivantes :

- Korian Les Issambres (Royan, 17) ;
- Korian Le Doubs Rivage (Montbéliard, 25) ;
- Korian Le Bourgenay (Les Sables-d'Olonne, 85) ;
- Korian Bords de l'Isle (Trélissac, 24) et la Clinique Inicea St Jean-Lez-Cèdres (Brive-la-Gaillarde, 19) ;
- Korian Vill'Alizé (Thise, 25) ;

Un jury d'exception pour désigner les lauréats

Le jury, présidé par le prestigieux chef Frédéric Anton (Meilleur Ouvrier de France, trois étoiles au Guide Michelin), était également composé de Denis Courtiade, Directeur du restaurant Jean Imbert au Plaza Athénée, Fabien Crozat, Directeur des

Activités Hôtellerie, Restauration et RSE Korian France, Myriam Mercadier, Directrice Marketing Clariane France, Professeur Agathe Raynaud-Simon, Chef du Département de Gériatrie Bichat – Beaujon et Présidente du Collectif de Lutte Contre la Dénutrition.

Ce jury a déterminé les vainqueurs de l'édition du concours Plaisirs de la table 2024 :

- 1^{er} prix pour l'équipe de Korian Bords de l'Isle (Trélissac, 24) et la Clinique Inicea St Jean-Lez-Cèdres (Brive-la-Gaillarde, 19) ;
- 2^{ème} prix pour l'équipe de Korian Le Bourgenay (Les Sables-d'Olonne, 85)
- 3^{ème} prix pour l'équipe de Korian Les Issambres (Royan, 17)

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 60 000 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, Lebenswert...) ainsi que les domiciles et habitats partagés (Petits-fils, 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 ».

Matthieu Desplats

Directeur des relations presse

06 58 09 01 61

Matthieu.desplats@clariane.com

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