



La résidence Océane remporte la 3ème édition du Challenge des Chefs EMERA

Le jeudi 7 novembre 2019, avait lieu au Lycée René Auffray à Clichy (92) la 3ème édition du concours rassemblant les chefs des différentes résidences du groupe EMERA.

C'est le binôme de la résidence Océane à Nantes composé du chef Mickaël Pinard et du responsable de la vie sociale Simon Corbin qui

termine sur la plus haute marche du podium.



L'objectif du concours est mettre à l'honneur les chefs des Ehpad du groupe EMERA et l'offre de restauration proposée aux résidents. Il s'agit aussi de sensibiliser les générations à la question **du droit pour les personnes âgées à une alimentation saine.**

Il s'agit d'une **compétition culinaire amicale** entre les différents chefs des résidences. Organisé tous les 2 ans, il met en avant l'expérience et la maîtrise culinaire des chefs du groupe Emera.



Le lapin de la tête au pied est le plat vainqueur du Challenge des chefs 2019 EMERA

Sur le **thème de la bistronomie**, les résidents de chaque établissement ont d'abord proposé des recettes (1 plat et 1 dessert), que les chefs ont ensuite revisités.

Puis, un premier jury a sélectionné **4 équipes finalistes**, composées pour la première fois cette année, du chef et de l'animateur(rice) vie sociale de la résidence.

Le jury composé d'Eric Guérin, Jean-Marie Lepeltier, Thierry Guilloua, l'ancienne speakerine Denise Fabre et de deux résidents, **a choisi de primer le chef nantais Mickaël Pinard et Simon Corbin pour leur plat « le lapin de la tête au pied » et leur dessert « le gâteau nantais revisité ».**



Le gâteau nantais revisité, dessert gagnant du concours

Pour les résidents, la table est un moment privilégié et un puissant levier de stimulation aux vertus thérapeutiques avérées. Un travail important est réalisé en collaboration avec des nutritionnistes autour de la notion d'appétence.

Ainsi, les plats sont entièrement cuisinés en interne par des chefs issus de la restauration traditionnelle voire de la haute gastronomie. « *Les chefs travaillent avec des produits frais et de qualité. Chaque chef élabore ses menus en fonction des habitudes de sa région mais également des goûts et des régimes alimentaires de ses résidents.* » explique **Pierre Mazaud**, Directeur de la restauration.

