



**GRAND CONCOURS DE RESTAURATION,  
SERVICE ET ANIMATION À TABLE**  
*En maisons de retraite et établissements handicap*

LA  MAISON DES  
GOURMETS  
ÉDITION 2015





LA MAISON DES  
GOURMETS

«La Maison des Gourmets :  
une manière originale de faire  
rimer restauration et plaisir en  
établissements médico-sociaux.»

# LA MAISON DES GOURMETS

La Maison des Gourmets, c'est l'idée originale d'organiser un concours de cuisine, de service et d'animation à table, permettant de réunir l'ensemble des professionnels qui œuvrent quotidiennement auprès des résidents, pour faire du repas un instant privilégié.

Inspiré des émissions culinaires télévisées, ce challenge inter-entreprise (entre Adef Résidences et sa filiale de restauration Restonis) a pour finalité de montrer qu'il est possible de faire rimer restauration et plaisir dans les établissements médico-sociaux !

## **PROUVER**

Réaliser un déjeuner gastronomique, en respectant les contraintes budgétaires des établissements, les textures\* et régimes spécifiques tout en faisant participer les résidents.

## **SENSIBILISER**

Donner à voir et à comprendre toutes les spécificités, techniques et innovations que requièrent la cuisine et la restauration dans le secteur médico-social.

## **VALORISER**

Mettre en avant les techniques et savoir-faire des professionnels qui s'investissent aux côtés des personnes âgées ou handicapées, pour faire des repas de vrais moments de plaisir et de partage.

## **PARTAGER**

Réalisée en partenariat avec l'INHAC, école hôtelière du groupe FERRANDI, la Maison des Gourmets permet de faire découvrir la cuisine et le service hôtelier en établissement médico-social aux jeunes en formation, et susciter peut-être de nouveaux projets de carrière.

### **\* Les textures modifiées**

L'alimentation des personnes âgées ou handicapées nécessite des techniques culinaires innovantes. Les textures modifiées (alimains, mixés) permettent d'adapter les plats aux problématiques physiologiques des résidents (troubles de la praxie ou de la déglutition, etc.)

# LA MAISON DES GOURMETS

## LES ÉTAPES

**De janvier à mars 2015**  
Conceptualisation du projet

**1**

**Mars 2015**

**Lancement des appels à candidatures**

Les 42 établissements et restaurants de l'association sont invités à concourir au challenge selon un cahier des charges précis (thème & menu régional + fiches techniques)

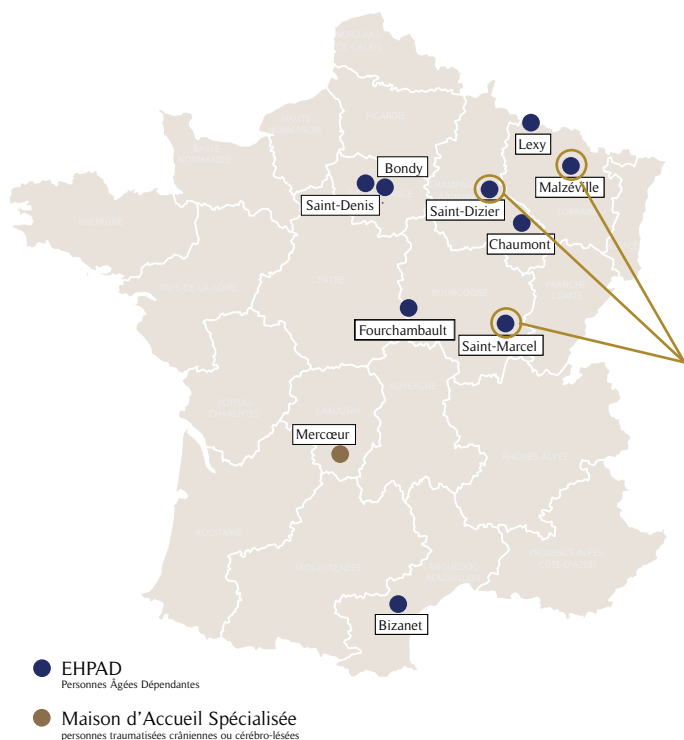
**2**

**Avril 2015**

**Sélection des demi-finalistes**

Parmi les 42 établissements consultés, 10 dossiers ont été retenus pour la qualité du menu et l'originalité du concept proposé.

Suite à un appel à candidature lancé au sein des 42 établissements et restaurants de l'association, 10 établissements ont été retenus pour les épreuves de demi-finale qui se sont déroulées jusqu'en octobre 2015 (carte ci-dessous). Les trois finalistes s'affronteront le **11 décembre 2015**.



### Une finale d'exception

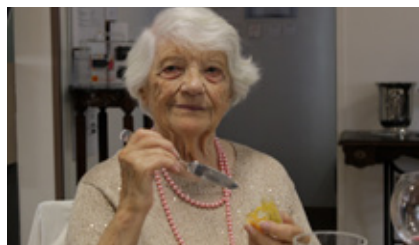
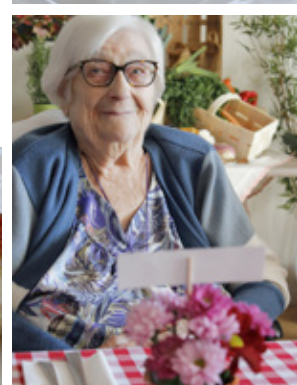
La remise des prix aura lieu en présence de :

- **Mme Laurence Rossignol**, Secrétaire d'État chargée de la Famille, de l'Enfance, des Personnes Âgées et de l'Autonomie.
- **M. Michel Roth**, Grand chef étoilé français et Meilleur Ouvrier de France. Ainsi que de nombreux élus, partenaires, ou professionnels du secteur.

### Les trois établissements finalistes :

Il s'agit de 3 EHPAD (Établissements d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes), qui se sont démarqués par leurs prouesses techniques et par la qualité gustative des plats proposés.

- La Maison de l'Amandier située à Saint-Marcel (Bourgogne - 71)
- La Maison des Vignes située à Malzéville (Meurthe et Moselle - 54)
- La Maison de l'Orme Doré située à Saint-Dizier (Haute Marne - 52)



3

### Mai - Octobre 2015

#### Déroulement des épreuves de demi-finale

Le jury de sélection s'est déplacé sur l'ensemble des 10 établissements retenus pour découvrir l'animation et déguster le menu proposé dans le dossier de sélection.

4

### Octobre 2015

#### Sélection des participants pour la finale

Consolidation des notes du jury et élection des 3 finalistes. Il s'agit de 3 EHPAD situés à Saint Marcel (71), Malzéville (54) et Saint Dizier (52).

5

### 11 décembre 2015

#### Epreuves de finale

Les 3 finalistes s'affrontent en présence de professionnels du secteur, de partenaires, d'élus ainsi que de Mme Laurence Rossignol et M. Michel Roth.





# LA MAISON DES GOURMETS

## LA FINALE

### Le concept

A partir d'une liste de denrées qui leur est fournie un mois et demi avant l'événement, les équipes vont devoir conceptualiser un déjeuner gastronomique autour du thème «Bientôt l'Hiver». La veille de la finale, un ingrédient mystère leur sera donné et devra être intégré au menu. Le repas devra bien évidemment être décliné en textures modifiées.

### Le déroulé

Les épreuves démarreront à 8h00 le 11 décembre 2015 au sein des locaux de l'INHAC. Les équipes auront 3 heures pour concocter les repas, qui seront dressés sur un buffet avant d'être servis aux membres du jury de la finale.

**Seront notés :** le dressage et les arts de la table (sur le buffet et à l'assiette), la qualité du service, la qualité gustative des mets. Mais ce n'est pas tout! L'objectif de l'événement, c'est aussi de rendre les résidents acteurs de l'événement. Ainsi, les équipes devront présenter au jury comment les résidents ont été intégrés au projet, en exposant par exemple des éléments de décoration réalisés par les résidents pour l'événement. Une subtilité qui sera également prise en compte dans la note finale!

- **8h00** : début des épreuves
- **11h00** : accueil du public
- **11h30** : dressage des buffets par les équipes
- **12h00** : présentation des buffets par les équipes
- **12h30** : mot de bienvenue, annonce du programme, prise de parole des élus présents
- **12h40** : lancement du service et dégustation des plats par le jury
- **14h10** : fin du service et délibération du jury
- **14h30** : arrivée de Laurence Rossignol et remise des prix
- **15h30** : fin de l'événement

Un cocktail déjeunatoire sera servi par les élèves de l'INHAC durant l'événement pour le public présent.

### Composition du jury de la finale

#### Les membres

MICHEL ROTH, grand chef cuisinier français et Meilleur Ouvrier de France

DOMINIQUE BOURGINE, Président de l'Association Adef Résidences et de ses filiales

ALAIN GRIMFELD, Président du Comité d'Éthique Adef Résidences et Président d'Honneur du Comité Consultatif National d'Éthique

YVES CLAISSE, Avocat à la Cour

1 représentant du sponsor Prestige (Sogeres)

2 résidents Adef Résidences (EHPAD et Handicap)

**Invitée d'honneur à l'événement :** Mme La Ministre Laurence Rossignol

#### Les invités :

Elus, donneurs d'ordre public, partenaires, professionnels du secteur, directeurs d'établissement Adef Résidences.

#### Presse :

Un espace presse dédié sera mis à disposition. Pour plus de renseignements, se rapprocher du service communication Adef Résidences.

UN CHALLENGE INTER-ENTREPRISE QUI PERMET DE PROMOUVOIR LA RICHESSE ET L'IMPORTANCE DE LA RESTAURATION, POUR LES PERSONNES ÂGÉES OU HANDICAPÉES.



Adef Résidences est une association à but non lucratif, spécialisée dans la création et la gestion d'établissements médico-sociaux (maisons de retraite et établissements Handicap). Présente sur l'ensemble du territoire, elle est reconnue pour la qualité des prestations et services proposés aux personnes accueillies.

**Sa mission :** agir, pour l'épanouissement de chacun et rendre des services toujours plus utiles à la collectivité, en faveur du « bien vieillir » et de l'autonomie des personnes.

**www.ade-residences.com**

Restonis est la filiale de Restauration de l'association Adef Résidences. Créée en 2011, elle possède à ce jour 42 restaurants répartis sur l'ensemble du territoire français.



**Sa vocation :** œuvrer pour que la restauration collective au sein des établissements médico-sociaux bénéficie d'une qualité de prestation irréprochable, afin de contribuer au bien-être des personnes accueillies.

**Son ambition :** devenir un acteur de référence dans le secteur.

**www.restonis.fr**

L'Institut de l'Hôtellerie et des Arts Culinaires (INHAC), école du Groupe FERRANDI, prépare les jeunes aux métiers de la restauration et de l'hôtellerie, des arts de la table, de la pâtisserie et de la sommellerie.



Sensible aux enjeux de la restauration pour les personnes, âgées et handicapées, l'école est partenaire du projet, en mettant à disposition ses locaux et ses équipements, pour la finale du concours «La Maison des Gourmets».

**www.inhac.fr**

## LES CONTACTS

**Contact Presse :** Service communication - Anne-Lise Orellou  
Tél. : 01 72 46 71 41 / 07 85 52 15 45 - Mail : anne-lise.orellou@adefresidences.com

**Contact Projet et partenariat :** Service Dispositifs organisationnels - Johan Girard  
Tél. : 01 46 70 16 22 - Mail : johan.girard@adefresidences.com

**Contact Gastronomie et Culinaire :** Direction de l'exploitation Restonis - Stéphane Ribière  
Tél. : 01 46 70 16 08 - Mail : ref.culinaire@restonis.fr

ÉVÉNEMENT SPONSORISÉ PAR :



BNP PARIBAS





LA MAISON DES  
GOURMETS

**Adef Résidences**

19-21 Rue Baudin - 94 200 Ivry-sur-Seine

[www.ade-residences.com](http://www.ade-residences.com)