



11^{ème} édition du trophée culinaire du Groupe ORPEA

Chaque année, ce concours culinaire récompense le talent des meilleurs Cuisiniers du Groupe ORPEA.

Pour cette 11^{ème} édition, les 24 finalistes (parmi lesquels figuraient tant des Chefs que des Seconds de cuisine) ont tous remporté la phase de pré-sélection de leur région, organisée en mai et juin derniers, sur le thème des terrines du dimanche.

La saisonnalité à l'honneur de cette finale :

A l'arrivée au Lycée hôtelier Guillaume Tirel (Paris), après avoir été réunis en binômes, constitués par tirage au sort, les finalistes ont découvert le thème sur lequel ils devaient travailler : la saisonnalité, thème important pour les résidents et patients accueillis au sein de nos établissements.

Le défi : proposer un plat dans une version gastronomique et contemporaine, en cuisinant du rouget, de la courge et les ingrédients obligatoires de la recette. Les finalistes disposaient également d'un étal pour agrémenter et personnaliser leur plat.

Après avoir défini et écrit leur recette, puis partagé un déjeuner convivial préparé par les élèves du Lycée hôtelier, les 12 binômes ont eu 3 heures pour cuisiner et dresser leurs assiettes.

A 17h, les plats étaient présentés au jury, qui a eu la délicate mission de départager les finalistes, sur la base d'une grille précise évaluant : la créativité /originalité, la présentation des plats, le goût, la tenue du poste de travail (et notamment l'utilisation de tous les ingrédients pris à l'étal) ainsi que le respect du thème imposé.

Les lauréats de cette édition entourés d'Amélie SAMOGGIA, Jean-Sébastien MULLIEZ (Service Restauration) et Stéphane DUCHIRON



Les trophées remis par Stéphane DUCHIRON :

Dans le cadre du partenariat noué entre ORPEA et Ducasse Conseil, Stéphane DUCHIRON, Chef des cuisines du restaurant ORE - Ducasse au Château de Versailles, a fait l'honneur aux finalistes de présider le jury, en assistant à la dégustation et à la remise des trophées aux lauréats.

Stéphane DUCHIRON a souligné « l'importance de travailler des produits de saison » et rappelé que « pour faire plaisir à nos convives chaque jour, la passion doit continuer d'animer chacun de mes collègues, finalistes de ce concours ».

Les lauréats ORPEA de cette 11^{ème} édition du concours culinaire :

- 1^{er} prix : Suzy DUPAS (Chef à Montigny en Gohelle, 62) et Nuno CARDOSO (Chef à Montereau Fault Yonne, 77), pour leur « Chaud Froid de Rouget aux saveurs automnales. »
- 2^{ème} prix : Mounir BADDI (Chef à Montigny Les Cormeilles, 95) et Jean-Marc EVARISTE (Chef à Cannes, 06), pour leur « Rouget aux saveurs du Sud. »
- 3^{ème} prix : Kévin COURTADE (Chef à Tarbes, 65) et Jean-Claude SOURDET (Chef à Romilly Sur Seine, 10), pour leur « Ceviche de Rouget et sa salade de Lentilles Corail. »



Amélie
SAMOGGIA
Responsable
Restauration
ORPEA France

« Au sein du Groupe ORPEA, nous considérons que la restauration est une composante essentielle de notre métier. Chaque jour, les équipes de cuisine des établissements ORPEA et CLINEA œuvrent ainsi à satisfaire les besoins nutritionnels, mais aussi à flatter les papilles des résidents et patients accueillis.

C'est pourquoi nous avons à cœur de valoriser le métier de Cuisinier en Etablissements de santé et en Maisons de retraite, à travers notamment ce concours interne annuel, qui est l'occasion de mettre à l'honneur les talents des équipes, offrant l'occasion d'exprimer leur créativité.

Merci à tous les finalistes pour ce délicieux moment et félicitations aux lauréats. »