

## **LE CONCOURS DE CUISINE KORIAN** **« BINÔMES DE CHEFS, HISTOIRES GOURMANDES »**

**Depuis trois ans, Korian organise une compétition pour mettre à l'honneur le plaisir de la cuisine Korian en y mêlant partage et esprit d'équipe.**

Ces « binômes de chefs » réunissent un cuisinier Korian et un amateur passionné issu du même établissement et n'appartenant pas à l'équipe de restauration (directeur d'établissement, infirmier, kinésithérapeute, aide-soignant...).

### **Une finale jugée par un chef étoilé**

Sous le regard de Frédéric Anton, Meilleur Ouvrier de France et trois étoiles au Guide Michelin et de Sophie Boissard, Directrice Générale du groupe Korian, 16 binômes s'affrontent autour d'une thématique imposée en lien direct avec la gourmandise.

« En réunissant des cuisiniers Korian et des collaborateurs partageant la même passion pour la cuisine salée ou sucrée, ce concours est l'occasion d'apprécier toute la créativité, l'énergie et l'implication des équipes qui œuvrent chaque jour auprès de nos aînés dans les maisons et les cliniques Korian » explique Christophe Parrot, Directeur de l'hôtellerie et de la restauration de Korian en France.

Dans les cuisines de l'École Lenôtre à Plaisir (78), les binômes Korian partagent leur savoir-faire avec rigueur, ambition mais aussi bienveillance et humilité. En 2017, ils devaient réaliser un dessert de restaurant à partir d'une liste de produits imposés.



### **Une reconnaissance en récompense**

À la clé, l'équipe gagnante s'est vu offrir 30 heures de formations culinaires de son choix dans l'une des écoles Lenôtre, ainsi qu'une journée en immersion totale avec un professeur de l'École. Cette journée a permis aux deux collègues d'adapter leur dessert gagnant pour ensuite le proposer dans tous les établissements Korian en France le jour de la St Honoré, saint patron des pâtisseries !

L'édition 2018 portera sur le thème « la maîtrise de l'art culinaire régional, de l'entrée au dessert ». ●



RENCONTRE AVEC

### Antony Giansily

Cuisinier de la maison Korian Claude Debussy à Carnoux (13)  
Lauréat 2017 du concours de cuisine Korian « Binômes de Chefs,  
Histoires gourmandes »

**Antony Giansily :** Un après-midi, le directeur adjoint de l'établissement où je suis chef a mangé une part de gâteau au chocolat que j'avais préparé pour le goûter des résidents. Il l'a tellement apprécié que ça lui a donné l'idée de me proposer de participer avec lui au concours de cuisine Korian « Binômes de Chefs, Histoires gourmandes » 2017.

**Dès le début, on a formé une équipe très complémentaire. Je lui ai fait découvrir la technicité et la créativité sans limites de la cuisine. À moi, qui suis compétiteur dans l'âme, il m'a apporté sa faculté à prendre du recul lorsque j'étais trop tendu. Il a aussi été d'une complémentarité formidable pour la rédaction et la présentation des recettes. Dès le début, nous nous sommes littéralement « éclatés ».**

Par exemple, lors des premières épreuves, on devait obligatoirement travailler l'amande et le chocolat. Je me souviens qu'on a traité ces produits en plat salé en réalisant une ballotine de volaille aux amandes avec sur le dessus une tuile croustillante de gruë de cacao. J'en ai encore l'eau à la bouche !

Avant la finale, pour notre entremet chocolat blanc, fruits rouges et pistache (*voir recette page suivante*), on s'est entraîné dans la cuisine de notre Maison. Je dois dire que j'ai fait goûter notre dessert à certains résidents qui avaient un excellent palais afin d'avoir leurs commentaires. Ils nous ont vraiment encouragés tout au long de cette compétition !

Tous les deux, nous avons énormément apprécié l'ambiance et l'esprit bon enfant de ce concours somme toute exigeant. Ça a été une occasion de faire connaissance avec d'autres chefs du Groupe avec qui j'ai noué des liens. En mars 2018, je vais aller deux jours chez notre partenaire l'école Lenôtre pour mettre au point une version du dessert avec lequel nous avons remporté le concours qui sera techniquement réalisable dans toutes les cuisines du groupe Korian. Quelle fierté de penser que tous nos résidents et patients pourront ainsi y goûter dès le 16 mai prochain, jour de la Saint-Honoré ! Ce sera vraiment de la gourmandise partagée par tous... ●

**Cette expérience a été un tel bonheur qu'avec mon directeur adjoint nous nous sommes même réinscrits pour l'édition 2018 !**