

LE PARTENARIAT KORIAN ET GAULT&MILLAU

Korian et Gault&Millau nouent un partenariat inédit dans le domaine du soin et de la santé afin d'évaluer et valider le parcours de restauration proposé au sein de ses établissements.

Lorsqu'ils se sont rencontrés, Christophe Parrot - Directeur de l'hébergement et de la restauration chez Korian - et Côme de Chérisey - Directeur du célèbre guide Gault&Millau - ont immédiatement partagé une vision commune de la restauration : celle d'une gastronomie du quotidien, accessible à tous, qui repose d'abord sur des produits de qualité travaillés dans le respect des terroirs et des saisons par des chefs soucieux de délivrer une cuisine maison gourmande et généreuse.

Une opération sans précédent.

De ce constat et de la volonté de Korian d'instiller une véritable dynamique gourmande dans ses établissements est née, il y a un an, l'idée d'un partenariat jusqu'ici inédit dans le secteur de l'accompagnement et des soins pour les seniors. Celui-ci consiste à faire auditer chaque année le service de restauration des maisons Korian par les experts Gault&Millau.




Avec ce partenariat, Korian et Gault&Millau entendent prouver qu'il est possible de proposer une restauration de qualité dans les établissements de soin et d'accompagnement des seniors.

Côme de Chérisey,
Directeur du guide Gault&Millau

Une évaluation comportant 245 critères.

Pour cette démarche, les services de restauration des établissements Korian ont été considérés par les experts Gault&Millau comme des restaurants à part entière. C'est ainsi que l'ensemble du parcours de restauration est analysé et testé en tenant compte bien sûr de la qualité de l'assiette mais aussi des dressages, de la qualité de la vaisselle, du nappage, du service ou encore de l'ambiance. Fidèle à la méthode d'évaluation de Gault&Millau qui fait sa réputation depuis 45 ans, chaque restaurant est passé au crible grâce à un référentiel comportant pas moins de 245 critères.

 Référentiel	Construction des critères d'appréciation par le groupe de travail Korian - Gault&Millau.
 Auto-évaluation	Recueil des données par le comité de suivi de l'établissement et analyse par le référent Gault&Millau.
 Audit	Immersion des enquêteurs dédiés Gault&Millau une journée dans un établissement.
 Présentation	Présentation des points forts et des objectifs d'amélioration, avec plan d'action.
 Caution G&M	Visibilité et notoriété de chaque établissement approuvé - caution Gault&Millau.

La caution Gault&Millau.

À l'issue de cette évaluation, certains établissements se verront délivrer des recommandations d'amélioration dont la mise en œuvre sera vérifiée lors d'un audit ultérieur. Les établissements qui auront répondu aux critères d'exigence se verront délivrer la « Caution Gault&Millau ». Accordée pour un an, elle est symbolisée par un certificat remis à cette occasion et qui - en tant que véritable signe de reconnaissance du travail des équipes de restauration Korian - sera affiché dans l'établissement.



Une quarantaine d'établissements y participeront en 2018.

En 2017, 8 établissements ont participé et 3 ont obtenu la caution Gault et Millau. Il s'agit de :

- **La maison Korian Bollée-Chanzy au Mans (72)**
- **La maison Korian Villa d'Albon à Roanne (42)**
- **La maison Korian Yvan Roque à Issigeac (24)**

La Villa Janin à Saint-Étienne (42) a quant à elle reçu le « **coup de cœur de la qualité du service** ».

En 2018, une quarantaine d'établissements seront engagés dans ce programme. ●