

# COMMUNIQUE DE PRESSE

---

15 NOVEMBRE 2022



**restalliance**  
VOUS SERVIR PAR CŒUR



## COMMUNIQUE DE PRESSE

LYON, le 15 novembre 2022

# Gourmet d'or : l'Ehpad Saint-Raphaël à Solesmes remporte la 24ème édition du concours culinaire le Gourmet d'Or 2022

*Chaque année, depuis plus de 20 ans, le groupe de restauration collective Restalliance met à l'épreuve ses Chefs cuisiniers dans son concours culinaire annuel Le Gourmet d'Or. Comme chaque année, la passion, l'audace et la créativité de ses Chefs sont mises au-devant de la scène. Cette compétition, empreinte de partage et de plaisir, fédère à la fois ses chefs, ses convives, ses collaborateurs et les dirigeants de ses établissements clients autour de la gastronomie. Ses 7 équipes finalistes qualifiées lors de la demi-finale diffusée en direct LIVE en juin dernier, se sont affrontées en finale ce lundi 14 novembre, pendant 3 heures, au CFA de la gastronomie à Marcy-l'Etoile (69) pour tenter de remporter la 24<sup>é</sup> édition du concours culinaire.*

Lundi 14 novembre c'est le chef Mickael PINSON de l'Ehpad Saint-Raphaël à Solesmes qui a remporté la finale du Gourmet d'Or 2022. La cérémonie de remise des prix a été retransmise en direct LIVE sur la chaîne Youtube du Groupe Restalliance les réseaux sociaux.

**Une finale audacieuse pour les 7 binômes finalistes composé d'un duo de Chef et directeur(rice) d'établissement de santé.**

En cuisine, l'audace, la précision et la créativité d'un chef ont été mis à l'épreuve tôt le matin : les 7 binômes finalistes, constitués d'un chef Restalliance et d'un membre de la Direction de l'établissement où officie le chef, ont eu 3 heures pour réaliser un premier plat à partir d'un panier surprise et une tarte au chocolat aux fruits de saison.

Le panier surprise a été présenté aux binômes seulement quelques minutes avant le concours : ils avaient 30 minutes pour imaginer une recette créative et de saison, avant que le coup de feu soit lancé en cuisine. A l'issue des 3h consacrées durant laquelle ils ont réalisé leur recette, 6 assiettes ont été présentées de façon anonyme au jury, composé du chef parrain Gaëtan Gentil du restaurant PraiRial (Lyon 2), de 4 membres Restalliance et d'un représentant de Nestlé, fournisseur et partenaire du Gourmet d'Or.



Les chefs ont été mis au défi de « *sublimer une volaille en la contisant et en l'agrémentant de légumes de saison dans une démarche « zéro déchet»*. Les finalistes ont dû s'assurer d'inclure deux garnitures, dont une avec des pois chiches ou des pois cassés, et de servir le tout avec une sauce de leur choix.

Le thème de ce panier s'inscrit pleinement dans la démarche de transition alimentaire engagée par le Groupe Restalliance, qui accélère ses initiatives pour favoriser une cuisine de saison et réduire le gaspillage alimentaire.

Du plat au dessert, les binômes ont réalisé avec brio leurs recettes audacieuses, salées et sucrées, en y mettant toute leur générosité et ingéniosité.

Les juges ont été bluffés par la variété des créations autour de la tarte au chocolat 100% "maison", comprenant un ou plusieurs fruits de saison et une base de pâte maison (pâte brisée, à foncer, sucrée ou sablée).

Pour cette deuxième partie du concours, les binômes ont eu l'opportunité de réfléchir à leur recette avant le jour J en partant d'une liste de denrées commune. Ils ont eu la possibilité d'ajouter jusqu'à deux ingrédients qui ne figuraient pas sur cette liste.

### Cérémonie de remise des prix en direct, diffusée en direct sur YouTube

Pour cette nouvelle édition, le jury était composé du Chef parrain Gaëtan Gentil du restaurant le PRaiRIal à Lyon (2<sup>ème</sup>), du président du Groupe Restalliance Christophe Dassonville, mais aussi de la directrice générale Mathilde Lecoq, de Stéphane Pellet, expert culinaire chez Restalliance, d'Héloïse Riot-Noreck Responsable marketing et Communication du groupe, et enfin d'Olivier Quinaut le Responsable Régional du partenaire Nestlé Professional.

Ils ont pu déguster et juger chaque plat et chaque dessert selon des critères d'originalité, de goût, de texture et d'aspect. Une attention toute particulière a été portée sur le respect des règles d'hygiène, des tenues professionnelles ou du timing le tout évalué par un jury technique.

Après délibération du jury, les 7 finalistes ont été diffusés en direct sur YouTube le lundi 14 novembre lors de l'annonce des résultats du grand gagnant et de la remise des prix. Un LIVE résumant les temps forts de cette finale 2022.

**Le binôme Michael et Justine (de l'Ephad Saint-Raphaël à Solesmes), se hisse sur le podium de cette 24<sup>e</sup> édition du Gourmet d'Or, en proposant son plat**



« Volaille contisée au beurre parfumé au thé Earl Grey et Romarin, et sa sauce crémeuse au jus de cuisson, agrémentée d'une purée de pois cassés et de carottes cuites à l'anglaise et glacées au beurre parfumé » ainsi que le dessert une « tarte sablée revisitée au chocolat Valrhona, marmelade de clémentines au cointreau et fruits de la passion ». Le duo a su charmer notre jury d'experts.

Avec plus de 1 000 personnes qui ont suivi, en LIVE, la demi-finale en juin dernier, - cet évènement fédérateur a su, une fois de plus, mettre en lumière le savoir-faire et la passion des Chefs Restalliance.

### Rappel des 7 binômes qualifiés en finale et leur place

1. **A la troisième place** : la Cheffe Mme Sarha Istechhed Rejeb et M. Demongeot du Groupe Oméris – Résidence les Canuts – Caluire et Cuire
2. **A la deuxième place** : le Chef M. Christophe Daragon et M. Roesch du Groupe Aésio – Centre médicale les 7 collines – Saint Etienne
3. Le Chef M. Jonathan Derivaz et Mme Deteix des Jardins d'Arcadie – Les terrasses du Parc – Valence
4. Le Chef M. Ibrahim Hamli et Mme Vandepite de la Croix Rouge Sud-Est – FAM L'escarène – L'Escarène
5. Le chef M. Raphaël Vautier et Mme Bzymeck Les Jardins d'Arcadie – Nancy
6. Le Chef M. Cédric Louvel et Gaël De Freslon de FP&V Résidence l'Arousiney – Gujan Mestras
7. **A la première place** : le Chef M. Mickael Pinson et Mme Mounoury Ehpap St Raphaël – Solesmes



## Photos :



**Copyright photo obligatoire : Restalliance**

De gauche à droite : le Chef M. Christophe Daragon et M. Roesch du Groupe Aésio – Centre médicale les 7 collines à Saint Etienne ; le Chef M. Mickael Pinson et Mme Mounoury Ehpad St Raphaël à Solesmes ; la Cheffe Mme Sarha Istechhed Rejeb et M. Demongeot du Groupe Oméris – Résidence les Canuts à Caluire et Cuire

## La recette gagnante : plat et dessert



***Volaille contisée au beurre parfumé au thé Earl Grey et Romarin, et sa sauce crémeuse au jus de cuisson, agrémentée d'une purée de pois cassées et de carottes cuites à l'anglaise et glacées au beurre parfumé.***



***Tarte sablée revisitée au chocolat Valrhona, marmelade de clémentines au cointreau et fruits de la passion.***

- Replay de la remise des prix en LIVE :  
<https://www.youtube.com/watch?v=gJqwrLhRIVc>

### Plus d'information sur

- **Retrouver le live :**

## A PROPOS DE RESTALLIANCE

Depuis plus de 28 ans, Restalliance imagine et conçoit exclusivement pour les établissements de santé, des solutions personnalisées de restauration et de services hôteliers. Fondée et présidée par Christophe DASSONVILLE, Restalliance allie l'exigence, le sens de l'initiative et la générosité pour contribuer pleinement au projet des établissements de santé. Conscient qu'une restauration humaine et de qualité joue un rôle essentiel dans le prendre soin, le confort et le bien-être des résidents, Restalliance met en œuvre toute son expertise, son savoir-faire et sa bienveillance pour améliorer leur parcours de vie.

Plus d'information : [www.restalliance.fr](http://www.restalliance.fr)