

28 avril 2013

## ENTHOUSIASME ET CREATIVITE AU TROPHEE SOGERES SANTE



***Le 18 avril dernier, le Trophée Culinaire Santé Sogeres Ile-de-France a fait concourir 11 binômes, composés de chefs Sogeres travaillant en clinique, résidence pour personnes âgées et autres établissements médico-sociaux, accompagnés de leur client.***

Dans les cuisines du lycée René Auffray à Clichy en région parisienne, directeurs de maisons de retraite, médecins psychiatres, directeurs de cliniques, directeurs d'hôpitaux, financiers de centres médicaux, ont œuvré durant 2h20 aux côtés des chefs Sogeres. Les équipes devaient préparer 10 repas (un plat chaud et un dessert), avec un budget imparti de 3 euros. C'est dans une ambiance à la fois concentrée et festive que s'est déroulé le concours. Le jury, présidé par **Jérôme Lacressonnière (Ducasse Education)** a été séduit par le tandem réunissant Guillaume Azemar et Laurence Guilhamat, de la Fondation Mallet à Richebourg (Yvelines). Ils avaient élaboré un Pavé de saumon en croûte d'oseille et des Fraises au vin rouge basilic.

### **Le podium gagnant**

En montant sur la 1ère marche du podium, ils ont remporté chacun une journée à l'école de cuisine Alain Ducasse. L'enthousiasme et la créativité de l'ensemble des participants ont prouvé l'importance que tous attachent à la restauration destinée aux patients