



" Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée ».

- Paul Bocuse -

Préface

« La bonne cuisine est la base du véritable bonheur » Auguste Escoffier

L'association GÉRONTO 95, jusqu'à présent connue sous le nom de « REGIES-95 » (Réseaux Gérontologique Inter Établissements et Services du Val d'Oise) est née en 1998 dans le but de pallier l'isolement des établissements sociaux et médico-sociaux en favorisant les échanges entre les professionnels et en engageant une réflexion critique dans le domaine de la gérontologie.

La démarche réside dans le caractère pluridisciplinaire des rencontres autour de problématiques communes associant tous les professionnels, équipes administratives, techniques, de restauration d'hôtellerie, d'animation et de soins.

En 2020, 97% des EHPAD (Établissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes) du Val d'Oise ont adhéré à l'association.

GÉRONTO 95, dans sa volonté de promouvoir les bonnes pratiques, est amené à organiser des événements en direction non seulement des professionnels mais aussi du grand public. Dans ce cadre, l'association a organisé durant 10 ans des Olympiades culinaires visant à mettre en lumière les chefs cuisiniers d'EHPAD et leur permettre d'échanger techniques, idées et astuces pour améliorer la cuisine servie à nos ainés.

En 2020, GÉRONTO 95 a pris le parti d'innover et de proposer un concours culinaire entièrement dématérialisé sur le thème des tables et assiettes en fête. Les cuisiniers d'EHPAD ont envoyé les photos de leurs menus et leurs recettes qui ont été jugées par un jury d'exception.

Retrouvez toutes les recettes de nos candidats dans les pages suivantes à déguster sans modération pendant les fêtes de fin d'année.

Sommaire

Les entrées		P 1
•	Truite fumée marinée au jus de betterave, panna cotta au citron et à l'aneth, épinards sur lit de blinis	p 4
•	Feuilletés d'escargots	p 6
•	Foie gras sur toast confit d'oignons au vinaigre de framboise	p 7
Le	s plats	P 8
•	Sauté de canard au poivre et sa poêlée de butternut	p 9
•	Dés de lotte au beurre d'agrume sur lit de polenta et son duo de flan carotte chou-fleur au chocolat blanc	p 10
•	Cuisses de poulet farcies aux champignons	p 12
•	Chapon rôti et ses brocolis sautés aux oignons	p 13
•	Civet de Cerf forestier accompagné par un duo de tagliatelles de courgettes	p 14
Les desserts		P 15
•	Brioche perdue et ananas rôti	p 16
•	Mousse mangue, incère framboise et meringue sur biscuit Dacquois	p 17
•	Pain d'épice et sa salade de fruits	p 19
•	Délices au caramel et chocolat	p 20
•	Bûchette aux 2 chocolats	p 21
•	Mille feuilles chocolat framboise	p 22
م ا	s narticinants 2020	P 24

Un grand merci au jury 2020



M. Philippe Métézeau Vice-Président CD95



Mme Nathalie Decock
Directrice de l'Offre
médico-sociale
CD95



Mme Olivia Wermuth Référente qualité DOMS CD95



Mme Danie Phélizon
Présidente
Famillathlon 95
Représentante
des usagers CDCA 95



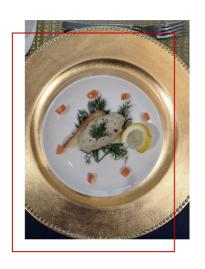
Dr Jean-Marie Turgis Médecin au CDOS 95



Mme Laetitia
Boisseau
Conseillère
départementale
du Val-d'Oise

Les entrées







Rillettes de saumon aux herbes folles

Recette et exécution : Ricardo MONTOLIU Maison du Parc - Saint-Ouen l'Aumône



Ingrédients pour 1 personne:

- 50g de saumon
- 10g de moutarde
- 10g de mayonnaise
- 10g d'échalote
- 5 ml de jus de citron
- Herbes fraîches : 1 pincée de persil, 1 brin de ciboulette et 1 pincée d'aneth

Préparation:

Cuire le saumon au four environ 10-15 minutes à 130°C.

Vérifier l'appoint de cuisson.

Procéder au refroidissement en cellule, passage de +65°C à +10°C en moins de 2 heures.

Stocker, filmer et identifier entre 0°C et +3°C max.

Trier, décontaminer, égoutter, les échalotes.

Trier, laver, égoutter les herbes.

Réserver en bac perforé couvert à 3°C max.

Éplucher les échalotes.

Ciseler les échalotes finement. Emincer les herbes.

Mélanger les herbes, les échalotes, la mayonnaise, la moutarde.

Réserver entre 0°C et +3°C max.

Emietter le saumon.

Ajouter les herbes, les échalotes, la mayonnaise, la moutarde.

Réserver entre 0°C et +3°C max en attendant le dressage.

Disposer sur assiette une quenelle de rillette.

Décorer d'herbes fraîches.

Stocker, filmer en attente du service et de la distribution entre 0°C et +3°C max.

Truite fumée marinée au jus de betterave, panna cotta au citron et à l'aneth, épinards sur lit de blinis

Recette et exécution : Christine SGARD Résidence Ouai des Brumes - Parmain



Ingrédients pour 1 personne:

- 4 tranches de truite fumée

Pour les blinis:

- 75g de farine
- 5g de levure boulanger
- 10cl de lait
- 1 œuf
- Sel
- zeste de citron
- aneth

Pour la panna cotta: Pour les épinards: Sauce:

- 16cl de crème liquide
- % de feuille de gélatine
- Aneth
- Zeste de citron
- 400g d'épinards frais
- 5cl de crème liquide Aneth ciselée
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre

- 200gr de crème liquide
- Sel, poivre, 1 pincée de piment d'Espelette

Préparation:

Pour les blinis: mélanger la levure avec le lait et laisser reposer. Faire un puit dans la farine et y mettre le sel, la fécule, le lait et le jaune d'œuf et laisser reposer environ 4 heures.

Monter le blanc d'œuf en neige et y incorporer délicatement à l'appareil. Rajouter le zeste de citron finement coupé et l'aneth. Cuire à la poêle.

Pour la panna cotta :

Faire fondre la gélatine dans de l'eau froide puis l'essorer.

Faire tiédir la crème, y incorporer la gélatine, ajouter le sel, les zestes de citron et l'aneth ciselée.

Verser dans des moules et faire prendre au froid.

Pour les épinards : faire fondre les épinards en les mélangeant dans une casserole avec une gousse d'ail. Assaisonner au goût et mixer avec un peu de crème.

Pour la truite:

Mariner 2 tranches de truite avec la betterave environ 30 minutes et garder 2 tranches fumées.

Pour la sauce à l'aneth:

Mélanger la crème fraiche avec une pointe de piment d'Espelette, de l'aneth ciselée, du sel, du poivre.

Pour le montage :

Sur du film, étaler 2 tranches de truite fumée non marinée. Étaler dessus les épinards mixés et déposer au milieu un bâtonnet de panna cotta puis rouler le tout en serrant bien. Mettre au frais.

Faire de même avec les deux autres tranches de truite marinées.

Déposer sur le blinis des tranches de truite roulées en les intercalant et décorer selon votre goût : pommes, œuf de lump, tomates cerise, mâche, persil, aneth, concombre.

Déposer de grosses goutes de sauce sur les côtés de la bûchette.

Déguster frais.

Feuilletés d'escargots

Recette et exécution : Éric VERNAY Résidence Les Pensées - Argenteuil



Ingrédients pour 6 personnes:

- 1 grosse boite d'escargots
- 2 échalotes
- 6 feuilletés
- 1 bouquet de persil
- 125g de beurre mou
- Sel, poivre
- ail
- Thym
- Estragon
- 10cl de vin blanc

Préparation:

Rincer et sécher les escargots.

Écraser le beurre avec le persil haché finement, 2 gousses d'ail écrasées et l'estragon. Saler et poivrer au goût.

Préchauffer le four à 180°C.

Dans une sauteuse, faire fondre du beurre avec une cuillère à soupe d'huile d'olive. Y ajouter les échalotes hachées finement puis les escargots et le thym.

Ajouter le vin blanc, saler, poivrer et faire cuire 5 minutes.

Remplir les feuilletés avec la préparation et garnir de beurre d'ail.

Remettre le chapeau des feuilletés et enfourner 15 à 20 minutes.

Servir chaud.

Foie gras sur toast confit d'oignons au vinaigre de framboise

Recette et exécution : Fredo DAVILLE & Jacky FICHER Résidence Le Mesnil – Bouffémont



Ingrédients pour 1 personne :

- Foie gras
- Oignon jaune
- Sucre blanc
- Beurre demi-sel

Préparation:

Couper de belles rondelle de foie gras d'origine France et parsemer de fleur de sel.

Pour réaliser le confit d'oignon, émincer l'oignon jaune, rajouter le sucre blanc avec du beurre demi sel dans une casserole et faire réduire à feu doux pendant 30 minutes. La réduction doit compoter.

Servir le tout nappé d'une lignée de vinaigre de framboise.

Les plats







Sauté de canard au poivre et sa poêlée de butternut

Recette et exécution : Ricardo MONTOLIU Maison du Parc - Saint-Ouen l'Aumône



Ingrédients pour 1 personne :

- 120g de sauté de canard
- 200g de courge butternut
- 10ml d'huile de colza
- 23,5g de beurre
- 10g de farine
- 5g de fond brun
- 3g de poivre

Préparation:

Chauffer la matière grasse et marquer la viande, par petite quantité, pas de surépaisseur.

Décanter la viande en bac gastronome GN1/1 ou plat de service. Récupérer les sucs du canard.

Faire le roux avec 13,5g de beurre et 10g farine, ajouter de l'eau, le fond brun et le jus du canard et 1 cuillère à café de poivre. Laisser épaissir. Rajouter la sauce à la viande saisie.

Porter à ébullition et mijoter à couvert environ 2H30.

Goûter et rectifier l'assaisonnement.

Couvrir le bac gastronome GN1/1 ou le plat de service.

Maintenir le sauté au chaud, à couvert à + 65°C.

Pour la poêlée de courge butternut, rincer et décontaminer la courge butternut, l'éplucher et la détailler en cubes.

Faire revenir la courge dans 10g de beurre fondu jusqu'à l'obtention d'une belle coloration. Saler, poivrer.

Goûter et rectifier l'assaisonnement.

Dés de lotte au beurre d'agrume sur lit de polenta et son duo de flan carotte, chou-fleur au chocolat blanc

Recette et exécution : Christine SGARD Résidence Quai des Brumes - Parmain



Ingrédients pour 2 personnes :

 2 petites queue de lotte de 150g chacune

Beurre d'agrume:

- ½ Orange
- ½ pamplemousse
- ½ citron
- 50g de beurre

Flan carotte:

- 100g de carottes
- 1 œuf
- ½ cuillère à soupe de maïzena
- 1 cuillère à soupe de crème fraiche
- Sel, poivre

Flan chou-fleur:

- 100g de chou-fleur
- 1œuf
- ½ cuillère à soupe de maïzena
- 1 cuillère à soupe de crème fraiche
- 2 carrés de chocolat blanc
- Sel, poivre

Galette de polenta :

- 67cl de lait
- Beurre
- 150g de polenta
- Sel, poivre

Préparation:

Préparer les flans: cuire le chou-fleur à la vapeur puis le mixer avec l'œuf, la maïzena, la crème et le chocolat fondu. Mettre en moule et renouveler l'opération avec les carottes. Cuire en vapeur 30 minutes.

Pour le beurre d'agrumes : zester les agrumes et prélever les jus et les faire cuire en laissant réduire. Ajouter le beurre et monter au fouet. Réserver.

Pour la galette de polenta :

Faire bouillir de l'eau et du lait dans une casserole puis verser la polenta en pluie tout en remuant. Ajouter du beurre et laisser 2 à 3 minutes sans cesser de remuer jusqu'à ce qu'elle épaississe. L'étaler sur une plaquer, lisser sur une épaisseur d'environ 1cm, recouvrir de film et laisser refroidir. Découper à l'aide d'un emporte pièce.

Pour la lotte :

couper la lotte en dés et les faire mariner 10 à 15 minutes dans un peu de lait et de beurre d'agrumes.

Dans une poêle bien chaude les faire revenir 1 à 2 minutes et assaisonner.

Dressage:

Sur une assiette chaude, placer la galette de polenta. Disposer les dés de lotte dessus et napper légèrement du beure d'agrumes. Dresser le flan carotte, chou-fleur et déposer les pointes d'asperges revenues dans du beurre.

Déguster chaud.

Cuisses de poulet farcies aux champignons

Recette et exécution : Nicolas GONNEAU Résidence La Chataigneraie - Cormeilles-en-Parisis



Ingrédients pour 8 personnes :

- 8 cuisses de poulet désossées
- 125g de blanc de volaille
- ½ blanc d'œuf
- 10cl de crème
- 50g de champignons
- Sel
- Poivre

Préparation:

Émincer finement les champignons, les poêler et les laisser refroidir.

Préparer la farce mousseline : mixer les blancs de volaille avec le blanc d'œuf.

Ajouter la crème, le sel , le poivre et passer au tamis. Réserver au frais.

Aplatir et quadriller légèrement les cuisses de poulet. Assaisonner.

Disposer la farce sur les cuisses de poulet puis ajouter les champignons.

Rouler les cuisses de poulet farcies dans du film alimentaire pour en faire un boudin.

Cuire à la vapeur

Retirer le film et récupérer le jus pour la sauce

Faire dorer l'ensemble jusqu'à coloration voulue

Chapon rôti et ses brocolis sautés aux oignons

Recette et exécution : Éric VERNAY Résidence Les Pensées - Argenteuil



Ingrédients:

- Chapon 3 kg
- Échalotes
- Ail
- Ciboulette
- 70g de beurre
- brocolis
- Huile d'olive
- Oignons
- Sel, poivre

Préparation:

Mariner le chapon à l'huile d'olive avec l'ail, la ciboulette, les oignons et les échalotes.

Saler et poivrer.

Faire cuire à 180°C, parsemer le chapon de beurre et laisser 2h00, en l'arrosant régulièrement de son jus.

Faire revenir les brocolis préalablement coupés en morceaux dans l'huile d'olive.

Ajouter les oignons émincés finement, saler et poivrer.

Servir chaud.

Civet de Cerf forestier accompagner par un duo de tagliatelles de courgettes

Recette et exécution : Fredo DAVILLE & Jacky FICHER

Résidence Le Mesnil - Bouffémont



Ingrédients:

- Sauté de cerf
- Beurre demi-sel
- Huile de tournesol
- Farine
- Vin rouge
- Fond de veau
- champignons
- Tagliatelles
- Courgettes
- ail

Préparation:

Mélanger du beurre demi-sel et de l'huile de tournesol dans une sauteuse à feu doux jusqu'à ce que la préparation devient moussante.

Ajouter le sauté de cerf dans la sauteuse et faire revenir pendant 15 minutes.

Singer avec de la farine, mouiller à hauteur avec du vin rouge et du fond de veau, délier et laisser mijoter pendant 2 heures. Rectifier l'assaisonnement et ajouter les champignons frais. Laisser cuire 15 minutes.

Porter de l'eau salée à ébullition dans une casserole et faire cuire les tagliatelles fraiches aux œufs.

Avec une mandoline tailler les courgettes en tagliatelles et les faire revenir dans une casserole avec du beurre et de l'ail pendant 5 minutes.

Les desserts







Brioche perdue et ananas rôti

Recette et exécution : Ricardo MONTOLIU Maison du Parc - Saint-Ouen l'Aumône



Pour 1 personne:

- 50g d'ananas
- 50g de brioche
- 80ml de lait demiécrémé
- 50ml de coule d'œuf entier
- 10g de raisin sec
- 10ml de rhum
- 5q de sucre semoule
- 5 ml de vanille liquide
- 10g de margarine

Préparation:

Dans un cul de poule, préparer un mélange avec le lait, le sucre et l'oeuf.

Mettre la brioche tranchée et la tremper dans ce mélange.

Une fois bien imbibée, faire fondre la margarine dans une sauteuse.

Cuire la brioche de chaque côté et faire dorer.

Couper l'ananas en tranches puis couper en deux.

Dans un rondeau, verser la moitié du sucre, la vanille et l'ananas, laisser mijoter 2 minutes à feu vif.

Puis ajouter les raisins secs et le rhum. Laisser cuire 3 minutes à feu vif et débarrasser.

Procéder au refroidissement en cellule, en passant de +65°C à +10°C en moins de 2 heures.

Dresser harmonieusement les tranches de pain et déposer par-dessus les ananas rôtis.

Stocker en cf+ en attente du service et de la distribution entre 0°C et +3°C.

Pour le dressage napper du jus de cuisson des ananas.

Mousse mangue, incère framboise et meringue sur biscuit Dacquois

Recette et exécution : Christine SGARD Résidence Quai des Brumes-Parmain



Ingrédients:

Pour le biscuit :

- 3 blancs d'œuf
- 75g de sucre glace
- 35g de poudre d'amande
- 30g de sucre semoule
- 30g de farine

Pour la mousse mangue :

- 250g de coulis de mangue
- 100g de sucre semoule
- 20cl de crème liquide
- 5 feuilles de gélatine
- 50g de coulis framboise
- 2 petites meringues
- Chocolat noir ou blanc

Pour le glaçage miroir :

- 50g d'eau
- 100g de sucre
- 50g crème liquide froide
- 75g de chocolat blanc
- 1 feuille ½ de gélatine
- 1 pincée de colorant

Préparation:

Pour le biscuit : monter les blancs en neige avec le sucre semoule. Mélanger les amandes, le sucre glace et la farine tamisée puis incorporer le tout aux blancs.

Mettre en moule et cuire à 180°C pendant 10 minutes.

Pour la mousse à la mangue : faire chauffer le coulis et le sucre. Ajouter la gélatine ramollie et laisser refroidir.

Monter la crème liquide en chantilly et l'incorporer délicatement au coulis.

Mettre en moule, mettre la meringue puis la mousse puis l'incère et recouvrir de mousse. Finir par le gâteau, coupé à la dimension du moule.

Réserver au congélateur pendant une nuit.

Pour le glaçage : porter l'eau et le sucre à 130°C puis retirer du feu. Mettre la crème liquide froide et ajouter la gélatine ramollie.

Dans un autre bol, mettre le chocolat et le colorant. Verser les liquides dessus à travers un tamis et attendre 1 à 2 minutes que le chocolat fonde puis mixer au robot plongeant en le laissant bien au fond pour éviter les bulles.

Passer au chinois et filmer au contact puis remettre un autre film sur le bol. Mettre au frigo jusqu'au lendemain.

Le lendemain, faire chauffer au bain-marie à 37°C puis laisser redescendre à 28°C.

Pour le montage : démouler les gâteaux et les glacer. Décorer au goût.

Pain d'épice et sa salade de fruits

Recette et exécution : Anthon CLEMENTE MIGUEL Résidence Jeanne Callarec - Montmorency



Ingrédients pour 4 personnes :

- 200g de marmelade d'orange
- 200g de miel de fleurs
- 80 de sucre
- 175g de farine type 55
- 25g de fécule
- 10g de levure chimique
- 12.5g de cassonade
- 2 œufs
- 5g de sel
- 90ml de lait
- 6a de badiane
- 6q de cannelle
- 3g de quatre épices
- 80g de beurre

La salade de fruits est composée de raisin, ananas, melon, pêche, pamplemousse. Et le sirop est simplement une réduction d'eau légèrement sucrée avec un peu d'extrait de vanille.

Pour le pain d'épice : faire chauffer le lait avec la badiane et laisser infuser 30 minutes après ébullition hors du feu. Filtrer le lait.

Dans un saladier mettre la cassonade, la farine, la fécule, la levure chimique, la cannelle, les quatre épices, la marmelade d'orange, le miel et le sucre.

Ajouter les œufs, le lait infusé, la beurre en pommade et le sel.

Mouler dans un moule à cake et cuire au four à 160° pendant 1h environ.

Délices au caramel et chocolat

Recette et exécution : Éric VERNAY Résidence Les Pensées - Argenteuil



Pour le glaçage :

- 250g de chocolat

Ingrédients pour 20-25 bouchées :

Pour le biscuit :

- 150g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 125g de beurre mou
- 50g de sucre
- 1 pincée de sel
- 200g de pavot

Pour le caramel:

- 125g de beurre
- 100g de sucre
- 2 cuillères à soupe de sirop d'érable ou miel
- 40cl de lait concentré sucré

Préparation:

Pour le biscuit : travailler le beurre mou et le sucre au fouet jusqu'à ce que le mélange devienne onctueux.

Ajouter la farine et la levure tamisées ainsi que la pincée de sel. Bien mélanger.

Répartir la pâte dans un plat sur une feuille de papier sulfurisé – environ 0.5 à 1cm.

Faire cuire au four à 180°C pendant 15 à 20 minutes environ. Une fois le biscuit doré, retirer du four.

Pour le caramel : faire fondre à feu doux le beurre, le sucre, le sirop d'érable (ou le miel) et le lait concentré dans une petite casserole en mélangeant bien pour que cela n'adhère par au fond de la casserole. Lorsque le mélange est homogène, faire cuire le tout en remuant pendant 5 minutes. Le caramel doit légèrement bouillir. Retirer du feu et laisser tiédir.

Pour le dressage : répartir le caramel sur le biscuit.

Verser ensuite la couche de chocolat fondu au bain-marie. Lisser la surface et laisser durcir avant de servir.

Bûchette aux 2 chocolats

Recette et exécution : Fredo DAVILLE & Jacky FICHER

Résidence Le Mesnil - Bouffémont



Ingrédients :

Pour le biscuit :

- Génoise puncher
- Ganache au chocolat
- Chocolat noir
- Pralines

Préparation:

Dans un carré pâtissier mettre la génoise puncher avec du rhum pâtissier ambré.

Superposer une couche de ganache, une couche de génoise et une couche de chocolat noir

Terminer par une couche de génoise et étaler du chocolat fondu Parsemer de graine de praliné et réserver au froid pendant 3 heures Démouler et découper en part individuelle rectangulaire

Mille feuilles chocolat framboise

Recette et exécution : Nicolas GONNEAU Résidence La Chataigneraie - Cormeilles-en-Parisis



Ingrédients :

Pour la pâte feuilletée

300 grammes de farine 150 grammes d'eau 5 grammes de sel 225 grammes de beurre

Pour la crème mousseline cacao

1 litre de lait 1 gousse de vanille 500 grammes de sucre 8 jaunes d'œufs 80 grammes de maïzena ou 110 grammes de farine 500 grammes de beurre Cacao en poudre

Préparation pâte feuilletée :

Pétrir la farine avec l'eau salée

Laisser reposer au frais 30 min.

Sortir la matière grasse du réfrigérateur.

Sur le plan de travail fariné, étendre la pâte en rond.

Couper la matière grasse en petits cubes et la mettre au centre de l'abaisse.

Rabattre les 4 pans du rond comme une enveloppe.

Étendre en forme rectangulaire et plier en 3.

Mettre le dessus dessous et tourner d'1/4 de tour.

Étaler de nouveau en rectangle.

Plier en 3.

Laisser reposer 20 min.

Cela fait 2 tours et il en faut 6

Recommencer encore 2 fois la même opération.

La pâte est alors prête à l'emploi.

Détailler des rectangles de 12 cm de longueur et 4 cm de largeur sucrer des 2 cotés

Cuire entre 2 plaques, sur papier sulfurisé, 180°c 35/45 minutes

Préparation crème mousseline cacao

Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre. Battre au fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la farine et bien mélanger avec le mélange sucre/œufs Mettre à chauffer le lait

Lorsque le lait est tiède, ajouter le mélange œufs/farine/sucre/lait et la gousse de vanille fendue et grattée avec ses graines.

Mélanger au fouet jusqu'à ébullition.

Ajouter 250 grammes de beurre bien froid

Mettre les 250 grammes de beurre restant en pommade

Lorsque la crème est juste froide mais pas figée, monter la crème en ajoutant les 250 grammes de beurre pommade.

Ajouter le cacao en poudre et remuer de nouveau

Préparation ganache au chocolat

20 cl de crème liquide 250 grammes de chocolat

Faire chauffer la crème Verser la crème sur le chocolat Mélanger le tout, puis faire refroidir

Assemblage

Farcir les framboises de ganache

Sur le premier rectangle de pâte feuilletée ; alterner framboise et ganache pochée

Mettre une 2e couche de pâte feuilletée

Décorer de sucre glace et framboise

Les participants au concours 2020

La Maison du Parc - Saint-Ouen l'Aumône

Quai des brumes - Parmain

Jeanne Callarec – Montmorency

Les Primevères - Ermont

La Chataigneraie – Cormeilles en parisis

Les Pensées - Argenteuil

Le Mesnil - Bouffémont

Un grand merci à tous les candidats pour leur participation et le partage de leur savoir-faire.

Olympiades culinaires 2020

Mme Laetitia Boisseau

« Bravo à toutes les équipes pour ce beau travail. »

Mme Danie Phelizon

« Quel plaisir des yeux... J'ai donné deux chance ou ex-aquo tant il est difficile de départager. Bravo à tous une vraie invitation festive. Merci de partager vos talents, une initiative très originale qui dégage une ambiance accueillante et chaleureuse. Bravo à tous. »

Mme Olivia Wermuth

« On goûte avec les yeux d'alléchants menus, on s'émerveille de ces jolies présentations et on admire l'implication des équipes pour faire de cette fin d'année un peu spéciale un vrai moment de fête. Merci à toute l'équipe de Géronto 95 d'avoir proposé cette belle alternative pour les Olympiades. »

Docteur Jean-Marie Turgis

« Tout cela me donne faim. Bravo. »

Mme Nathalie Decock

« Bravo à tous les participants d'avoir réussi à réinventer ce concours culinaire. Je viens de passer un très agréable moment. Merci. »



9 rue Chantepie Mancier 95290 L'Isle-Adam contact@geronto95.com Tél: 09 72 97 06 53