

Étretat. L'Etoile du matin remporte le Trophée des chefs



Étretat. L'Etoile du matin remporte le Trophée des chefs

Société. Entre recettes de famille et défis culinaires, L'Etoile du matin s'offre la victoire nationale du tout premier Trophée des chefs.

L'Ehpad étretatais L'Etoile du matin a remporté mardi 4 novembre la première édition du Trophée des chefs, un concours culinaire national organisé par le groupe Sedna et Restalliance. Une distinction qui célèbre bien plus qu'un plat : elle met à l'honneur les histoires familiales des résidents autour de leurs souvenirs gourmands, révélant la richesse de leur mémoire et la créativité des équipes mobilisées dès la phase locale.

Des souvenirs transmis avec amour

Le groupe Sedna, qui compte 23 établissements en France, invitait chaque résidence à imaginer un repas inspiré des plats signatures de ses résidents. Fin août, Carine, animatrice en gérontologie, a demandé aux résidents et aux familles d'évoquer leurs madeines de Proust culinaires : recettes, anecdotes, photos, souvenirs..., tout devenait source d'inspiration.

Les familles ont partagé témoignages et histoires, permettant à l'équipe d'entrer au cœur de la mémoire gustative collective. On découvrait chez Mme Hanin un dessert symbole de partage, fait de "petits choux" et de crème pâtissière ; ou encore chez Mme Genestal la passion pour les bouquets, pêchés et dégustés avec du cidre.

A partir de ces récits, le chef Christophe Paumier et une commission réunissant quelques résidents ont composé un menu intitulé "Entre terre et mer". Une décoration soigneusement préparée par l'équipe, avec la pomme comme fil rouge, complétait l'ambiance. Le

16 octobre, le jury de la phase de présélection, mené par Cyril Fely, responsable hôtellerie, restauration et vie sociale du groupe, a salué la qualité du travail réalisé. Des recettes, affichées dans la résidence comme dans un restaurant, faisaient rayonner ces souvenirs transmis avec amour.

Une victoire collective

Trois établissements, dont L'Etoile du matin, ont été retenus pour la finale nationale, organisée le 4 novembre à Vienne (Isère). Aurélie Dumontier, directrice de l'Ehpad d'Étretat, Carine et le chef se sont déplacés afin de relever un défi de taille : composer un plat à partir d'un panier imposé et revisiter la tarte amandine, le tout en deux versions, texture "normale" et texture modifiée, indispensable pour certains résidents. Le temps était compté : quatre heures pour imaginer, préparer et dresser des assiettes soignées, adaptées à tous les niveaux de dépendance. Un travail technique, exigeant et profondément humain, où l'esthétique devait être préservée malgré les contraintes de texture.

Au terme de cette journée intense, L'Etoile du matin a été déclarée grande gagnante. Un livret de recettes a été réalisé en souvenir de cette victoire collective qui couronne l'implication des résidents, des familles et de toutes les équipes.

par Le Courrier Cauchois