

## TROPHÉE AVENANCE

# Raconte moi UN DESSERT



### Contact presse :

Agence Idées en Tête - Elodie Mijieux  
BP 2203 - 69213 Lyon Cedex 02

Tél : 04 78 37 03 99 – Fax : 04 78 92 98 72 - [emijieux@idees-en-tete.com](mailto:emijieux@idees-en-tete.com)

## SOMMAIRE

1 - QUAND LA PATISSERIE RAPPROCHE LES GENERATIONS

2 - LES PRINCIPES DU CONCOURS

3 - UN APRÈS-MIDI D'EXCEPTION  
SOUS L'ŒIL ATTENTIF D'UN GRAND CHEF PATISSIER

4 - SEPT FINALES RÉGIONALES  
SOUS L'ÉGIDE D'UN CHEF PATISSIER DE RENOM

5 - DES CADEAUX POUR TOUS LES GOURMETS !

6 - AVENANCE : LA MARQUE DE RESTAURATION COLLECTIVE  
ET DE SERVICES DU GROUPE ELIOR



## 1 - QUAND LA PÂTISSERIE RAPPROCHE LES GÉNÉRATIONS

Acteur majeur de la restauration collective, Avenance (filiale du groupe Elixior), organise pour la cinquième année consécutive un concours de cuisine intitulé «Raconte-moi». Après 4 éditions dédiées à la soupe, ce sont les desserts aux fruits qui réuniront cette année les enfants et les personnes âgées sélectionnés.

Synonyme de plaisir, visuel et gustatif, facile à consommer, apprécié de tous et déclinable à l'envie, le dessert constitue, après la soupe, le produit idéal pour un événement culinaire imaginé pour rapprocher personnes âgées et enfants.

Dans la mémoire des petits comme des plus grands, le dessert fait référence aux tendres moments passés dans la cuisine, avec un proche, les mains dans la farine, à préparer la pâte. Le dessert est volontiers associé aux anniversaires, fêtes de famille... Il réunit toutes les générations.

Madeleine de Proust ou simple évocation gourmande, les desserts sont source de créativité et de plaisir partagé.

Particulièrement attentive à faire vivre ce lien entre les générations, Avenance s'est appuyé sur la force du dessert qui, entre plaisir et souvenir, donne un point d'ancrage au rapprochement des seniors et des plus jeunes. Pour cela, Avenance Santé-Résidences et Avenance Enseignement ont mis en commun les savoir-faire acquis dans leur domaine d'expertise.

Assurant respectivement le service de restauration au sein des établissements d'hébergement pour personnes âgées et des établissements scolaires depuis plus de 30 ans, les hommes et les femmes d'Avenance Santé-Résidences et Avenance Enseignement ont accumulé une expérience majeure dans leur domaine et se sont donné une ambition : contribuer à l'amélioration de la qualité de vie de leurs convives respectifs, en faisant de chaque repas un moment d'échange, de plaisir et de convivialité.

La position privilégiée d'Avenance lui permet donc d'être en lien avec des catégories de personnes particulièrement sensibles à la relation affective. Il est apparu comme une évidence qu'elle pouvait être un vecteur actif de l'échange et du partage entre les jeunes et leurs aînés, plus particulièrement via une opération touchant son cœur de métier : la cuisine, symbole de convivialité et de générosité.



Au delà de son aspect ludique et pédagogique, «Raconte moi un dessert» a pour objectif d'embellir le quotidien des personnes âgées, de contribuer au maintien du lien social et de privilégier les rencontres intergénérationnelles.

## 2 - LES PRINCIPES DU CONCOURS

Les résidents de 250 établissements dont Avenance Santé-Résidences assure le service de restauration, ont été encouragés à retrouver une recette de dessert qui leur était servie, chez eux dans leur enfance ou dont ils ont régalé leurs enfants et petits enfants.

Cette recette devait être accompagnée, dans la mesure du possible, d'un souvenir ou d'une anecdote en rapport avec la vie de son auteur.

Les familles des résidents ont été incitées à s'impliquer dans l'événement en aidant leur parent dans cette recherche : les résidents avaient jusqu'au 1<sup>er</sup> décembre 2007 pour déposer leur recette auprès du Chef Avenance de leur résidence qui confectionnait les desserts aux fruits et les faisait goûter aux autres résidents.

L'objectif était de leur faire désigner le dessert susceptible de représenter leur établissement lors de la finale régionale, organisée sous le parrainage d'un Chef pâtissier de la région. Celui-ci a sélectionné les 10 meilleures recettes dont les auteurs se mesureront à l'occasion de la finale.

Dans le même temps, des enfants de CM1/CM2 scolarisés dans des établissements dans lesquels Avenance Enseignement assure les repas, ont été encouragés à réaliser un dessin sur le thème «Mon fruit ce héros». Ils devaient transformer le ou les fruits de leur choix en un héros de BD imaginaire et déposer leur dessin dans l'urne disposée à cet effet dans leur restaurant scolaire.

Dans chaque région, une dizaine d'entre eux a été sélectionnée et invitée à venir concourir avec les personnes âgées à la finale régionale.



### 3 - UN APRÈS-MIDI D'EXCEPTION SOUS L'ŒIL ATTENTIF D'UN GRAND CHEF PÂTISSIER

Le jour "J", les candidats se réunissent sur le lieu de la finale, accompagnés de leur Chef Avenance, pour confectionner leur dessert.

Un Chef pâtissier de renom parraine la finale.

Arrivés en début d'après-midi, les enfants tireront au sort le nom du «grand-parent d'un jour» auquel ils seront associés. Les tandems prendront le temps de faire connaissance et recevront ensuite leurs tenues de pâtissiers. Accompagné par le Chef Avenance, ils disposeront d'1h30 pour réaliser leur recette.

Présents à leur côté, le Chef parrain leur prodiguera conseils et encouragements. Les tandems viendront ensuite présenter leur dessert aux fruits à un jury composé de spécialistes : Chefs pâtissiers, Chefs cuisiniers, journalistes gastronomiques de la région, Chef Avenance.



## 4 - SEPT FINALES RÉGIONALES SOUS L'ÉGIDE D'UN CHEF PÂTISSIER DE RENOM

Sept finales régionales se déroulent un mercredi sous le parrainage d'un chef pâtissier, entre le 5 mars et le 2 avril.

Les chefs pâtissiers qui ont apporté leur concours sont :

- **Finale Alsace / Lorraine / Champagne Ardennes**

Parrain : Thierry Mulhaupt (Colmar)  
Le mercredi 5 mars à la Pâtisserie Jean  
6 place de l'École - 68000 Colmar

- **Finale Aquitaine / Midi Pyrénées**

Parrain : Patrick Raymond (Toulouse)  
Le mercredi 12 mars à l'Office  
5 rue Idrac - 31000 Toulouse

- **Finale Bretagne / Pays de Loire / Centre / Poitou Charente / Limousin**

Parrain : Michel Galloyer (Angers)  
Le mercredi 12 mars au CFA de la Chambre des Métiers  
3 rue Darwin - 49100 Angers

- **Finale Nord / Pas de Calais / Picardie / Normandie**

Parrain : Jean-Pascal Leroy (Lille)  
Le mercredi 19 mars à la Pâtisserie YANKA  
29 rue Victor Tilmant - 59000 Lille

- **Finale Provence Alpes Côte d'Azur**

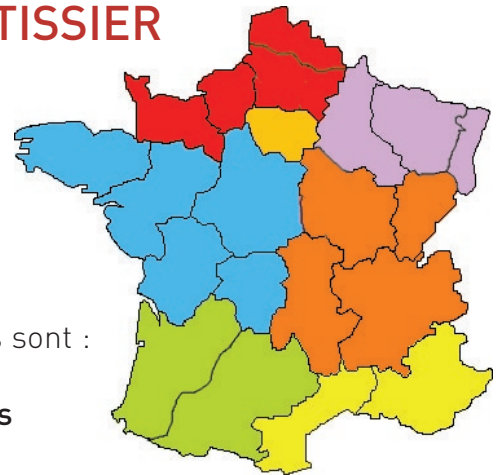
Parrain : Cédric Leridon du Restaurant "Les Trois Forts" (Marseille)  
Le mercredi 19 mars au Sofitel Vieux Port  
36 rue Charles Livon - 13007 Marseille

- **Finale Rhône-Alpes / Auvergne / Bourgogne / Franche-Comté**

Parrain : Sébastien Bouillet (Lyon)  
Le mercredi 26 mars à l'Institut Paul Bocuse  
Château du Vivier - 8 chemin Trouillat 69130 Ecully

- **Finale Paris / Ile de France**

Parrain : Pierre Hermé  
Le mercredi 2 avril au Centre d'affaires Paris Victoire  
52 rue de la Victoire - 75009 Paris



## 5 - DES CADEAUX POUR TOUS LES GOURMETS

La remise des récompenses a lieu à l'issue des délibérations du jury le jour de chaque finale.

La personne âgée lauréate reçoit, comme le Chef Avenance qui l'a accompagnée, une carte cadeau d'une valeur de 200 euros à valoir sur une sélection d'une quarantaine de présents.

L'enfant associé à la personne âgée lauréate reçoit, pour sa part, un appareil photo numérique.

Toutes les personnes âgées finalistes se voient remettre un ballotin de friandises confectionnées par le Chef pâtissier parrain, et les enfants, un livre de cuisine.

Les Directeurs de la Résidence et de l'Ecole du tandem gagnant, se voient remettre un trophée symbolisant les desserts aux fruits, destiné à être exposé dans leur établissement.

Dans chaque région, la recette du dessert est communiquée à l'ensemble des Chefs Avenance des résidences ayant participé à l'opération, afin qu'ils puissent la faire déguster à leurs résidents.



## 6 - AVENANCE : LA MARQUE DE RESTAURATION COLLECTIVE ET DE SERVICES DU GROUPE ELIOR

Marque de référence en matière de restauration collective et de services associés, Avenance reflète le savoir-faire du groupe Elior. Elle est présente sur les marchés de l'entreprise, de l'enseignement et de la santé. Les équipes d'Avenance travaillent au quotidien en étroite collaboration avec leurs clients afin de bâtir les solutions les plus pertinentes et les plus appropriées à leurs besoins.

Avenance Santé-Résidences, spécialiste restauration du Pôle Santé du groupe Elior, propose des solutions de restauration pour les patients en établissements de soins, les citoyens handicapés, les personnes âgées en maison de retraite ou à domicile. Elle propose différents concepts de restauration adaptés au quotidien et aux pathologies de ses convives (*Itinéraire du patient, Restaurant du bien vieillir, Les Faciles à manger...*).

En 2006-2007, Avenance Santé-Résidences a servi près de 34 millions de repas au sein de 600 établissements.

Avenance Enseignement, est le leader de la restauration scolaire sous contrat en France avec 795 000 repas servis chaque jour, dans 4900 restaurants. Outre son activité scolaire, Avenance Enseignement assure la restauration des centres de vacances, de loisirs et des classes découvertes, et propose un service de préparation et livraison de repas en crèches et à domicile.

Avenance s'appuie sur le savoir-faire et l'expérience du groupe Elior en termes d'achats, de qualité et sécurité alimentaires, de techniques culinaires ou encore d'innovations produits.

## Le groupe Elios

Créé en 1991, Elios est le troisième opérateur en Europe de la Restauration sous Contrat et des services qui y sont associés. Le Groupe, qui a réalisé en 2007 un chiffre d'affaires de 3,25 milliards d'euros, occupe des positions de premier plan en Restauration Collective et Facilities Management d'une part et en Restauration de Concession et Travel Retail d'autre part. Ses 63 000 collaborateurs servent chaque jour 2,8 millions de clients dans près de 13 500 restaurants et points de vente implantés dans 15 pays. Elios met en oeuvre son savoir-faire dans le monde de l'entreprise, de l'enseignement, des établissements de soins et médico-sociaux et des résidences pour seniors, comme dans l'univers du voyage (aéroports, gares, autoroutes), des loisirs et de la culture (musées, parcs d'expositions). Entreprise responsable, Elios est adhérent au Pacte Mondial des Nations Unies depuis 2004. Le Groupe est ainsi particulièrement attentif à l'équilibre nutritionnel de ses convives, à l'impact de ses activités et de ses achats sur l'environnement, et à l'intégration et à la formation de ses collaborateurs.

Pour plus de renseignements : [www.elior.com](http://www.elior.com)  
[carla.sauvet@elior.com](mailto:carla.sauvet@elior.com) responsable relations presse



© Crédit Photos : M.Godet, G.Detaille, JJ.Moreau, S.Bellet, P.Robin, F.Dombre, l'Echoppe du Photographe, Formule Plus,