



## La brigade du Haut-Rhin Sacrée Meilleure Brigade du Silver Fourchette Tour 2018 !



*De gauche à droite, Ghislaine Arabian, Marie Sauce, Marie-Nicole Carde, volontaire gastronome, Mélissa Beyer, élève en formation au Lycée Blaise Pascal, David Schultz, Chef de l'EHPAD La Roselière, Betty Muller, Conseillère départementale du Canton de Ensisheim et Loïc Ballet, journaliste France 2 et animateur de la cérémonie.*

**Paris, 5 juin 2018** - Point d'orgue du Silver Fourchette Tour, à l'initiative du GROUPE SOS Seniors, parrainé par Thierry Marx, la Finale Nationale s'est tenue hier au Palais d'Iéna en présence notamment de Maryse Duval, Directrice Générale du GROUPE SOS Seniors, Marie Sauce, Présidente des Toques Françaises, de la Cuillère d'Or et du Jury Silver Fourchette, Brune Poirson, Secrétaire d'État auprès du ministre d'État, ministre de la Transition écologique et solidaire, et Patrick Bernasconi, Président du Conseil Économique, Social et Environnemental (CESE). La 3ème édition de ce grand tour de France gastronomique, qui a démarré en septembre 2017 et s'est déroulé dans 14 départements, s'achève ainsi par la victoire de la brigade du Haut-Rhin !

### Une compétition de haute précision

Dans une ambiance ludique et festive, 13 brigades de 13 départements français se sont affrontées avec sérieux et bienveillance, sans jamais oublier les enjeux de cette manifestation. Encouragée par leur comité de soutien, chaque brigade s'est investie pendant plus de 3 heures, accompagnée de leur coach et supervisée par le Jury Technique (composé de Frédéric Jaunault, MOF primeur, Eric Bordin, Chef cuisinier de l'EHPAD Les Cèdres du GROUPE SOS Seniors, en cours de préparation du concours des MOF, Raoul Maeder, boulanger-pâtissier,

Bruno Strill, ancien Chef du Maxim's) qui a suivi le déroulé de l'épreuve de l'installation de la 1<sup>ère</sup> brigade à l'envoi du dessert de la brigade N°13.

David Schultz, Chef de l'EHPAD de la Roselière, sa volontaire gastronomique Marie-Nicole Carde et sa commis Mélissa Beyer, élève en formation, ont relevé le défi haut la main ! Dans des conditions hors normes, avec des gestions de températures compliquées et le partage de four entre candidats, l'équipe n'a pas hésité à prendre des risques, salués par les membres du Jury qui ont par ailleurs notifié la précision spectaculaire et le haut niveau technique de la brigade.

Sur la thématique imposée « Voilà l'été », voici les plats qui leur ont permis d'être distingués :

➤ **Volaille en 3 façons, gâteau de légumes et pomme de terre confites**

La volaille est travaillée de trois façons différentes : un filet farci, un filet en quenelle et les cuisses confites au vinaigre de Melfor. Elle s'accompagne d'un gâteau de légumes fondants.

➤ **Tartelette soufflée au fromage blanc et fruits rouges**

Une version soufflée de la traditionnelle tarte au fromage blanc alsacienne, accompagnée de fruits rouges.

➤ **Et l'ingrédient mystère : le vinaigre de Melfor**

« Chaque Alsacien a une bouteille de Melfor chez lui. Je l'emmène partout avec moi, même en voyage ! En plus de la vivacité qu'il apporte aux plats, il a surtout bercé mon enfance et assaisonné les salades de ma grand-mère » nous confie David Schultz.

Pour accéder à l'interview complète de la brigade : <http://www.silverfourchette.org/decouvrez-la-brigade-finaliste-du-haut-rhin-68/>

## Des hommes et des femmes, engagées et récompensées

En la qualité de Présidente du Jury et Présidente des Toques Françaises, Marie Sauce a remis les prix aux grands vainqueurs de cette 3<sup>e</sup> édition. La brigade du Haut-Rhin s'est ainsi vue distinguée par les Toques Françaises. Désormais, en plus de l'obtention du diplôme et de la médaille, David Schultz, Marie-Nicole Carde et Mélissa Beyer font officiellement partie de l'association ! Une belle distinction qui vient conforter leur place dans la grande famille de la gastronomie française. Annoncé par Ghislaine Arabian, membre du Jury de Dégustation, David Schultz ira également 1 semaine en formation à l'Institut Michel Guérard® pour apprendre comment et pourquoi une pratique peut influencer sur la santé, avec un contenu diététique et médical spécialisé, et une journée en découverte à l'école Ferrandi.



De gauche à droite : Marie Sauce, Antoine Dubout, Président de la FEHAP, Alexandre Roussel, Chef du Centre de Gérontologie Les Abondances à Boulogne-Billancourt, son commis Benjamin Grisard et son volontaire gastronomique, Sébastien Droit.



De gauche à droite : Marie Sauce, Romain Bondenet, Chef de la résidence L'Art du Temps (Domitys) à Besançon, Florence Arnaiz-Maumé, Déléguée Générale du Synerpa, Dominique Briccola sa volontaire gastronomique, et Lucas Da Costa, élève en formation au Lycée Condé de Besançon.

Le nord de la France est au top de Silver Fourchette ! Aux côtés du Haut-Rhin sur le podium, 2 autres brigades de la moitié nord se voient récompensées. La 2<sup>e</sup> place est occupée par la **brigade des Hauts-de-Seine** (Pour accéder à leur interview : <http://www.silverfourchette.org/decouvrez-la-brigade-finaliste-des-hauts-de-seine-92/>) et la 3<sup>e</sup> place est attribuée à la **brigade du Doubs** (Pour accéder à leur interview : <http://www.silverfourchette.org/decouvrez-la-brigade-finaliste-du-doubs-25/>).

Toutes les brigades participantes, quels que soient les résultats de la finale, ont été gratifiées d'un trophée et de nombreuses belles dotations de matériels professionnels.

### Une finale de haute voltige mais pas que...

En plus de pouvoir assister à la finale du Silver Fourchette Tour, les visiteurs, qui se sont déplacés en masse, ont pu vivre une expérience très enrichissante. **Le projet Silver Fourchette constitue un écosystème fertile et inspirant qui a fait converger des acteurs hétérogènes** sur la question de l'alimentation des seniors : santé, cuisine, alimentation, innovation...

Sur les stands du Silver Lab, à travers diverses dégustations, les visiteurs ont pu découvrir de récentes innovations qui permettent notamment de lutter contre la dénutrition ou de limiter le gaspillage alimentaire (près de 20 kg de nourriture sont jetés par jour et par EHPAD !).

### Sur l'espace Silver Meeting et Silver Talk, des intervenants de qualité tels que le Professeur



Agathe Raynaud-Simon, Médecin gériatre de l'AP-HP et membre du collectif de lutte contre la dénutrition, Véronique Tassigny, Directrice Marketing et Innovation santé médico-social de SODEXO ou encore Marie-Anne MONTCHAMP, Présidente de la Caisse Nationale de Solidarité pour l'autonomie (CNSA) ont pris part à cet événement et rappelé leur engagement pour développer une alimentation santé et plaisir à destination des seniors : « Bien manger, c'est l'affaire de tous ! ».

*De gauche à droite : Maryse Duval, Directrice Générale de GROUPE SOS Seniors, Marc Bourquin, Directeur de l'Autonomie de l'ARS IDF, Marie-Anne Montchamp, Présidente de la Caisse nationale de solidarité pour l'autonomie (CNSA), Agnès Giboreau, Directrice de la Recherche de l'Institut Paul Bocuse et Eric Roux, journaliste*

Plus d'informations sur : <http://lafinale.silverfourchette.org>

### A propos du SILVER FOURCHETTE TOUR

Afin de lutter efficacement contre la dénutrition, le GROUPE SOS Seniors, porteur du projet Silver Fourchette, a décidé d'agir en amont en proposant un programme complet et collectif pour tous les seniors, qu'ils soient à domicile ou en établissements. Silver Fourchette s'inscrit dans une politique de sensibilisation à la dénutrition et rassemble des acteurs venus de tous horizons (institutions – CCAS, résidence autonomie, EHPAD, personnes âgées, spécialistes de la santé, chefs gastronomiques, élus locaux et partenaires privés ou publics), bousculant ainsi les codes du secteur. Dans une approche résolument gastronomique, Silver Fourchette promeut une alimentation santé & plaisir pour les seniors en donnant aux chefs et à tous ceux qui cuisinent pour les seniors toutes les cartes pour faire du repas un moment créatif et stimulant. Silver Fourchette est un festival d'initiatives ludiques et instructives qui se déroule dans chaque département partenaire.

### A propos du GROUPE SOS

Avec 16 000 salariés, 480 établissements et services et 850 millions d'euros de CA, le GROUPE SOS est la première entreprise sociale européenne. Depuis plus de 30 ans, elle met l'efficacité économique au service de l'intérêt général. Il répond ainsi aux enjeux de société de notre époque en développant des solutions innovantes dans ses 8 secteurs d'activité : Jeunesse, Emploi, Solidarités, Santé, Seniors, Culture, Transition écologique, Action internationale. 1.6 million de personnes bénéficient des actions du GROUPE SOS chaque année. En savoir plus : [/www.groupe-sos.org](http://www.groupe-sos.org)

### Contacts Presse Agence Label B

Myriam Ziad - [myriam@wearelabelb.com](mailto:myriam@wearelabelb.com) - 06 68 33 06 70

Melissa Brochant - [melissa@wearelabelb.com](mailto:melissa@wearelabelb.com) - 06 01 17 29 54