



REPAS GASTRONOMIQUE – 2 JUIN 2024

RAVINSON

HEBDO

NUMERO SPECIAL

ORAGE SUR LE RAVINSON

Quel est donc ce vent mauvais qui souffle sur le Ravinson, emportant tout sur son passage ?

Et j'te repasse les nappes, et j'te fais de beaux nœuds en rubans roses que j'attache à toutes les chaises, et que j'te mets de la musique sur la borne mélo que le Ravinson vient d'acheter... Je suis très inquiète !

- Mais non, voyons, ne t'inquiète pas, tu te trompes. Ne sais-tu pas que l'on prépare un grand repas gastronomique et que ce sera une grande fête pour tout le monde ?
- Oh, comme tu me rassures et comme je me réjouis maintenant.
- Alors, est-ce que je peux chanter « Vive le Ravinson » ?
- Bien sûr et je crois que tout le monde sera heureux de chanter !

Message transmis par Mme
Yvette BONNAIRE - résidente





L'évènement « Repas gastronomique »,
longuement préparé et attendu par tous,
s'est tenu le

dimanche 02 juin au Chant du Ravinson.

Nous vous laissons découvrir les moments
forts en images







- ▶ Une équipe au service des résidents, des familles,
- ▶ Des salariés en place depuis plusieurs années, supervisés depuis près de 3 ans par Mme SELTZ directrice, qui ont à cœur d'innover dans les projets, de « bien être » et actions pour les résidents.



Tous en place
après le cri
d'encouragement



Pour API - Restauration

- ▶ **Sébastien, chef cuisinier**
- ▶ Il officie depuis plus de 2 ans et demi au sein de l'établissement.
- ▶ Il prépare chaque jour, avec son équipe, les plats proposés aux résidents et au personnel.



Menu du jour

Apéritif (crémant, jus de fruit, petits fours et toasts)

Tartare entre mer et eau douce (saumon et dorade)

Végétarien : tartare jeunes légumes

Effiloché de canard parmentier

Végétarien : parmentier au tofu

Assiette de fromage (Brie de Meaux, bleu d'Auvergne, Saint Paulin)

Charlotte aux fraises

Portraits de familles en ce jour de fête

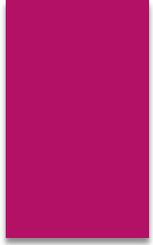








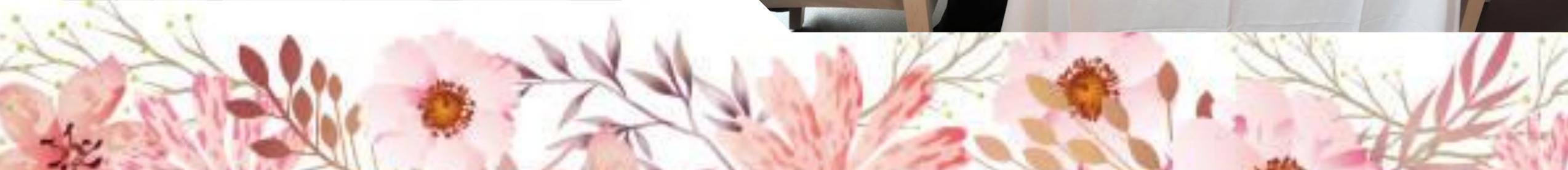


















The background features a decorative border of pink roses and green leaves. The roses are in various stages of bloom, with some fully open and others as buds. The leaves are a soft green color. The border is set against a light pink background. In the center, there is a white rectangular area with a thin gold border. The text is written in a pink, serif font within this white area.

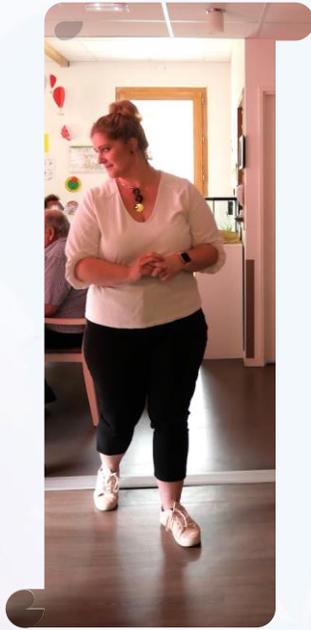
Le repas gastronomique s'est déroulé dans la grande salle polyvalente pour un moment familial et convivial, mais les résidents des étages n'ont pas été oubliés. Ils ont dégusté le même repas





La joie des équipes









Saint-Georges-de-Comniers ♦ Le lien social à travers la gastronomie



La salle polyvalente transformée en restaurant éphémère.

Le comité des fêtes de l'Ehpad, récemment créé, qui avait brillamment organisé le premier marché de Noël dans la résidence, a souhaité poursuivre ses actions et offrir aux résidents un moment de convivialité par un repas gastronomique. C'est le dimanche 2 juin que les résidents et les familles ont été accueillis dans la salle polyvalente transformée en restaurant éphémère. Le chef de cuisine, Sébastien Stacchetti et son chef de secteur Damien Evrard, les partenaires d'API Restauration, ont immédiatement adhéré au projet, car ils partagent la philosophie de l'établissement, à savoir faire plaisir à leurs convives en toutes circonstances. Ils ont réalisé un menu digne d'un restaurant étoilé. Les résidents, qui n'étaient pas accompagnés par leur famille, ont pu déguster le même menu dans leurs services respectifs et ont été servis par le personnel hôtelier en tenue de gala pour l'occasion. Douze salariés de l'établissement se sont portés volontaires pour œuvrer en cette journée en assurant des tâches qui ne sont pas les leurs habituellement. C'est ainsi que la cadre de santé, deux infirmières, la secrétaire médicale, l'animatrice, le technicien, l'agent chargé de l'accueil, l'assistante des ressources humaines, les aides-soignantes de l'accueil de jour ainsi que la directrice ont consacré leur journée de solidarité pour faire le service et veiller à une parfaite organisation de l'évènement. L'établissement a également pu compter sur le partenariat de la commune de Saint-Georges-de-Comniers qui a mis gracieusement à sa disposition la vaisselle, les couverts et la verrerie.

MERCI

