



Communiqué de Presse



La promotion Pierre Caillet: L'esprit d'un chef

Pierre Caillet est un jeune chef déjà couronné par une récompense suprême depuis 2011 (Meilleur Ouvrier de France à 30 ans). Il est aussi étoilé depuis 2012 dans son restaurant normand le Bec au Cauchois.

Pierre conçoit chaque jour ses assiettes dans la cuisine adossée à son jardin. Il dévoile, à chaque bouchée, un savoir-faire délicats. L'exigence rare de ce passionné d'herbes aromatiques qui cisèle chaque détail de ses compositions surprend gourmands et gastronomes.

Il est aujourd'hui un partenaire privilégié d'Api restauration.



A propos de Cogedim Club®

Cogedim Club, marque du groupe Altarea, a créé en 2008 un réseau de résidences seniors. Implantées au cœur des centres-villes, les 28 résidences Cogedim Club offrent aux seniors une ambiance de maison de famille grâce aux animations variées qui leur permettent, selon leurs envies, d'échanger et de partager du temps avec les autres résidents. Un personnel attentionné leur propose de nombreux services et leur garantit une sécurité jour et nuit.

Les résidences Cogedim Club offrent à leurs résidents une nouvelle expérience de vie qui favorise le maintien de l'autonomie des seniors, agit comme un exhausteur du goût de la vie, et rassurent les proches et aidants familiaux. En 2022, 20 résidences Cogedim Club ont reçu le label VISEHA, qui atteste de la qualité de services offerts dans les résidences pour seniors.

PROMOTION
PIERRE CAILLET

2023

Le mardi 21 mars 2023,
régalez-vous avec notre menu
à 4 mains concocté par le chef Api
Lionel Colson et Pierre Caillet,
Meilleur Ouvrier de France étoilé au Guide Michelin

Accompagnés de toute l'équipe Api,
les 2 chefs vous préparent :

**Crémeux d'artichaut,
roquette de chips de topinambour et mandarine**

**Merlu de nos côtes, choux fleur
et sarrasin, coriandre et H2B**

**Kouign Amann,
livèche et céleri, granny smith**

Inscriptions à l'accueil de la résidence
avant le 17 mars.

COGEDIMclub[®]
RÉSIDENCES SENIORS

api

Cuisinons l'avenir avec passion ! À propos du groupe api restauration

Nous sommes une entreprise de restauration collective, **familiale et indépendante**, 4^{ème} acteur du secteur en France présente dans toutes les régions de France, en Belgique et en Allemagne.

Nous sommes avant tout des cuisiniers et préparons des repas en respectant les produits du terroir et la saisonnalité, en privilégiant les circuits-courts et les **achats responsables**, que ce soit en crèche, pour les écoles, les entreprises, le secteur hospitalier ou les maisons de retraite.

Notre philosophie et nos actions reposent sur **5 piliers** fondateurs :

- **Une cuisine réalisée par nos chefs :** nous parions sur la créativité, avec la liberté donnée à nos chefs dans leurs recettes et leurs menus.
- **L'émulation et la formation de nos salariés :** nous mettons en place des actions qui permettent la mise en avant nos chefs afin de leur donner l'envie de cuisiner.
- **Des achats auprès des producteurs régionaux :** notre structure d'achats décentralisée en région nous permet un référencement régional, une proximité avec nos producteurs et le développement des filières bio-régionales.
- **Une alimentation saine et durable :** portée par nos 80 diététiciennes - nutritionnistes, nous proposons des conseils, un suivi et des menus adaptés, respectueux des recommandations nutritionnelles pour chaque catégorie de convives des tout-petits jusqu'aux aînés.
- **Un engagement éco responsable :** notre partenariat avec la Fondation Nicolas Hulot pour la nature et l'homme.

api