

# Le chef de L'Arbre à pain en cuisine à la résidence seniors



**Agathe Chompret, directrice de la résidence La Bastide du mont Vinobre, est entourée de Olivier Dahinger, chef du restaurant L'Arbre à pain, et de Laëtitia Salles et Noémie Borel de Plein sud restauration.**

Mercredi 15 avril, la résidence La Bastide du mont Vinobre, qui appartient au groupe Philogeris, participait à l'opération Philoresto. Pour exprimer sa solidarité avec les restaurateurs pendant cette période de pandémie et dans le cadre de reprise des activités de lien social, chaque établissement du groupe invite un restaurateur qui prend possession de la cuisine des lieux.

Olivier Dahinger, tout nouveau chef du restaurant L'Arbre à pain situé à Saint-Étienne-de-Boulogne, est venu proposer pour la semaine une nouvelle carte avec le concours de l'équipe Plein sud

restauration habituellement sur place.

L'objectif de l'évènement est double : faire plaisir et étonner les 55 résidents en proposant un menu à la carte qu'ils pourront déguster avec des membres de leur famille et donner au restaurateur l'opportunité d'une reprise d'activité en diversifiant son expérience et sa clientèle. L'ensemble de la prestation du chef et l'approvisionnement des denrées, choisies de préférence en circuit court, sont pris en charge par Philogeris.

Agathe Chompret, directrice de l'établissement, et son

équipe se félicitent de ce challenge qui renoue avec des moments de bien-être et de convivialité autour du partage des repas « comme au restaurant » sur des tables élégamment dressées. « C'est un moment précieux pour traverser cette période difficile. Les résidents ont été marqués par les restrictions et la privation de contacts avec l'extérieur. Aujourd'hui, grâce à l'impact positif de la vaccination massive des résidents et du personnel, nous pouvons retrouver peu à peu une ambiance normale sans jamais relâcher notre vigilance sur les mesures sanitaires. »