



# Un Goûter presque parfait

Edition 2021



## Un Goûter presque parfait !

ÉDITION 2021

**UN THÈME, LE CHOCOLAT**

**DÉGUSTATION 16 Novembre 2021**

**3 étapes**

- Réaliser avec son équipe la recette du challenge en deux textures
- Participer au concours photo du meilleur dressage
- Régaler tous les résidents



EN PARTENARIAT AVEC



# **| Mission du jury**

**Objectif : Evaluer visuellement les goûters des Chefs selon les 3 critères suivants :**

- ➔ Mise en œuvre : ambiance , dressage**
- ➔ Capacité à réaliser le dessert tous les jours (sans majoration de coût, sans majoration de main d'œuvre)**
- ➔ Déclinaison de la texture normale en texture modifiée avec dans la mesure du possible un même aspect visuel**

**Cinq finalistes à désigner**

# | Les Agapanthes



**Texture normale**



**Texture mixée**



# | Les Amandines



**Texture normale ?**



**Texture mixée ?**

# | Les Althéas



**Texture normale**

**Texture mixée**



# | La Boissière



**Texture normale**



**Texture mixée**



# | Jean-Borel



**Texture normale**



**Texture mixée**



# | Castellane



**Texture normale**

**Texture mixée**



**Autogestion**

# | La Christinière



Texture normale

Texture mixée

# | Les Cristallines



**Texture normale**



**Texture mixée**



# | La Colline de la Soie



**Texture normale**

**"Un nuage de  
Chocolat"**



**Texture mixée**



# | Constant



**Texture normale**



**Texture mixée**

# | Le Gareizin



**Texture normale**

**Texture mixée**

# | L'Eglantine



**Texture normale**

## Le Choc Eglantine



**Texture mixée**

# | La Charité



**Texture normale**

**Texture mixée**



**Autogestion**

# | Les Magnolias



**Texture normale**



**Texture mixée**

# | Madeleine-Caille



**Choco Lyon**

**Texture normale**

**Texture mixée**



**Autogestion**

# | La Maison des Anciens



**Texture normale**



**Texture mixée**

# | Montaigu



**Texture normale**

**Texture mixée**

# | L'Oustalet



**Texture normale**



**Texture mixée**

# | Péan



**Texture normale**

**Moelleux chocolat  
amandes et noix,  
sans gluten et sans  
lactose**



**Texture mixée**

# | Les Soleillades



**Texture normale**



**Texture mixée**

# | La V érandine



**Texture normale**



**Texture mixée**

# | Les Volubilis



**Texture normale ?**

**Texture mixée**

# | Blanqui



**Texture normale**



**Texture mixée**

# | Les Bouleaux



**Texture normale**



**Texture mixée**

# | La Chêneraie



**Texture normale**



**Texture mixée**



# | Le Grand Pré



**Texture normale**



**Texture mixée**

# | Guynemer



**Texture normale ?**

**Texture mixée ?**

# | Harmonie



**Texture normale**

## **Boule Michococo**



**Texture mixée**

# | Louis Weiss



**Texture normale**



**Texture mixée**

# | Le Menhir



**Texture normale**

**Texture mixée**

# | L'Orée du bois



**Texture normale**



**Texture mixée**

# | Le Sourire



**Texture normale**

**Texture mixée**

# | La Table-Ronde



**Texture normale**

**Le Chocolat  
dans tous ses  
états**



**Texture mixée**



# | Les Tuiles Vertes



**Texture normale**

**Texture mixée**

# | Prochaine étape

**Jeudi 27 janvier :**

**Un 2<sup>ème</sup> jury réunira le parrain de l'Opération le chocolatier Michel Richart, notre partenaire Senes, le Directeur général M. Guiavarch, la Directrice Bien-être et Soins, Dr Catherine Alvan et la Directrice des Opérations, Laurence Cabirol.**

**Les membres du jury auront pour mission de départager les réalisations des 5 lauréats retenus par aujourd'hui avec une épreuve de dégustation.**

