



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

DOMITYS S'ASSOCIE À OLIVIER BERNARD, CHEF DU DOMAINE NATIONAL DE CHAMBORD, POUR OFFRIR UN DÉJEUNER GASTRONOMIQUE AUX RÉSIDENTS DE ROMORANTIN

Paris, le 7 juin 2021 - Alors que les terrasses des restaurants ont pu rouvrir mi-mai, Olivier Bernard, Chef de cuisine du Domaine National de Chambord, donne de son temps pour proposer un déjeuner d'exception aux seniors de la résidence DOMITYS de Romorantin le 18 juin prochain. L'occasion pour Domitys, leader des résidences services seniors, de rappeler l'importance de la restauration dans l'épanouissement et le bien vieillir des aînés.

La restauration est au cœur du concept de Domitys. Le groupe connaît l'importance du « bien manger » pour les seniors, tant sur le plan nutritionnel que relationnel. En effet, si l'alimentation apporte les nutriments et vitamines nécessaires au maintien des défenses de l'organisme et protège contre la perte d'autonomie, les repas demeurent un instant de socialisation primordial. Lorsqu'ils sont pris dans un cadre collectif et convivial, les repas sont prétexte à des échanges, favorisent le lien social et permettent ainsi de lutter contre l'isolement de nos aînés.

Tout au long de l'année, le groupe s'engage ainsi à organiser des repas à thèmes dans ses restaurants pour ses résidents et leurs invités, leur offrant ainsi un moment de partage et de plaisir autour de la gastronomie !

Le 18 juin prochain, c'est Olivier Bernard, le Chef de cuisine du Domaine National de Chambord, qui prendra de son temps personnel pour venir au sein de la résidence de Romorantin, et proposer aux résidents ainsi qu'à quelques privilégiés extérieurs une expérience gastronomique inédite, qui fait la part belle aux produits du terroir. Altruiste, le Chef était désireux de leur apporter un peu de réconfort après une année éprouvante.

Après 35 années passées dans les cuisines de Blois et d'Amboise, Olivier Bernard se réjouit aujourd'hui de pouvoir réaliser une cuisine "locavore" qui porte haut les saveurs et couleurs des produits locaux.

Ainsi, les convives auront le plaisir de goûter aux mets réalisés à base de produits frais issus de la permaculture du Domaine National de Chambord ou provenant de fournisseurs de produits locaux de haute qualité comme l'huile d'olive du Domaine des Oliverines ou comme les glaces de la Compagnie des Desserts.

Ci-dessous le menu concocté par le Chef et qui sera proposé aux convives :

Apéritif

Verrine de velouté de carottes, chantilly curcuma
Tartine de Mousse d'avocat et crevettes
Verrine de Tiramisu au parmesan et tomate séchée

Menu

Terrine de légumes grillés, émulsion de fanes de carottes au pesto

Filet mignon de Veau, jus de bœuf aux Olives noirs
Pommes de terre écrasées à l'huile d'olive
Légumes de saison

Mousse de Fromage de Chèvre au miel et fruits secs

Tartelette « stick » aux Fraises de Sologne, glace au yaourt entier

À propos de DOMITYS :

Fondée en 1998, DOMITYS, filiale d'exploitation du groupe ÆGIDE dont l'actionnaire majoritaire est NEXITY, est le leader français des résidences services seniors. Avec 3500 collaborateurs et plus de 130 résidences où vivent 12000 seniors, DOMITYS est présent sur tout le territoire français et à l'international avec des résidences en Belgique, en Italie et à l'île Maurice. Depuis sa création, DOMITYS œuvre à la qualité de vie des personnes âgées, notamment en s'alliant à des partenaires reconnus pour leur engagement auprès de la population senior (SYNERPA, Fédération Française de Cardiologie, Cercle Vulnérabilités & Société etc.). DOMITYS fait également partie du 1er Think-Tank « Matières Grises », dédié au vieillissement de la population.
<http://www.domitys.fr>

Contacts presse

Agence Matriochka Influences

domitys@mtrchk.com

Marion MONTUSCLAT - 06.65.36.74.42