

Post paru sur la page Facebook de la Maison des Communes de la Vendée le 14/12/2017



Maison des Communes de la Vendée est à Lycée Notre Dame du Roc. ...

23 h · La Roche-sur-Yon, Pays de la Loire ·

🏆👏 Bravo à Chantal Guittonneau, travaillant à l'Ehpad La Cap'Line au Perrier, pour son 1er prix au CONCOURS CULINAIRE organisé par Fnadepa Vendée. 🏆

Le jury était présidé par le chef étoilé Xavier Giraudet



■ LE PERRIER

EHPAD. Chantal Guittonneau, meilleur chef de Vendée

Chantal Guittonneau a remporté le premier concours culinaire animé par la fédération nationale des associations de directeurs d'établissements et services pour personnes âgées (Fnadepa), au niveau départemental.

Le jury était présidé par le chef étoilé Xavier Giraudet, qui était accompagné d'autres chefs. « Il y a malheureusement beaucoup d'a priori sur la cuisine en établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, et c'est en partie pour cela que j'ai voulu relever ce défi. »

« Petite, j'ai toujours rêvé d'intégrer le lycée hôtelier les Sorbets mais je n'ai pas eu cette chance. J'ai débuté la cuisine en autodidacte. J'ai intégré La Cap'Line en 2001. Il y a quelque mois, on m'a proposé de participer à ce concours. »

Elle a été sélectionnée avec six finalistes pour participer au concours dans les cuisines du lycée hôtelier de Notre-Dame du Roc.

« Nous devons présenter une recette originale et festive sur le thème entre Terre et Mer avec une texture nor-



Chantal Guittonneau, à l'Ehpad de la Cap'Line

male et une texture modifiée, dont le coût devait être inférieur à 4 € par personne. » Chantal s'est préparée pendant son temps libre car ce défi lui « tenait à cœur. J'étais impressionnée par le jury de sept personnes et surtout par le chef étoilé Xavier Giraudet. »

« Nous n'avions pas de repères pour réaliser notre plat en moins de trois heures, car les sondes thermiques n'étaient pas prévues pour vérifier la température des

plats. Même si nous connaissions les plats sur le bout des doigts, nous n'étions pas à l'abri d'une embûche. »

Chaque plat a été observé, goûté, noté. « Il fallait bien doser les épices », commente Chantal, qui a tiré le numéro 6. « J'ai cuisiné un dos de merlu aux légumes de saison nappé d'une sauce au foie gras. »

Ce concours était donc l'occasion de mettre à l'honneur les cuisiniers des maisons de retraite sur le territoire Vendéen.

Article paru dans le Ouest France du 15/12/2017

Le Perrier

Chantal Guittonneau, lauréate du 1^{er} concours culinaire

Chef cuisinier à l'Ehpad (Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes) la Cap'line depuis 2001, Chantal Guittonneau vient de remporter le premier concours culinaire organisé par la Fédération nationale des associations de directeurs d'établissements et services pour personnes âgées (FNADEPA) de Vendée.

Ce concours met à l'honneur les cuisiniers des maisons de retraite du territoire vendéen. Sélectionnée parmi les six finalistes, Chantal Guittonneau a dû réaliser une recette originale et festive sur le thème Terre et mer, en texture normale et en texture modifiée, avec une contrainte importante : « Le coût du plat devait être inférieur à 4 € hors taxes par personne, précise la chef cuisinier passionnée de cuisine depuis son enfance. Cette épreuve était impressionnante d'autant plus que le jury de sept personnes était présidé par Xavier Giraudet, chef étoilé. Pour séduire leurs papilles, j'ai confectionné un dos de merlu aux



Cœuvrant dans les cuisines de l'Ehpad de la Cap'line depuis 2001, Chantal Guittonneau remporte le premier concours de la FNADEPA de Vendée.

légumes de saison nappé d'une sauce au foie gras. »

Séduction réussie ! Elle remporte ce premier concours qui lui donne l'occasion de casser « certains a priori sur la cuisine en Ehpad ».