

**COMMUNIQUÉ DE PRESSE
MARS 2023**

UN CHEF CUISINIER POUR LES REPAS QUOTIDIENS DES SENIORS

Maison Papille propose les services d'un chef cuisinier à domicile pour les repas de la semaine.

L'objectif : lutter contre la dénutrition et l'isolement des personnes âgées à travers une expérience culinaire à domicile.

La mission du chef : préparer des plats variés et équilibrés en une seule session de quelques heures. La société bordelaise propose ses services sur la région Nouvelle-Aquitaine.



L'HISTOIRE

Touchée par la situation des personnes âgées, des étudiants et l'isolement auquel ils ont dû faire face durant le confinement, Laureline Monsallier lance Maison Papille afin de lutter contre la dénutrition et l'isolement à travers une cuisine variée et qualitative. Son souhait ? Créer une communauté de chefs investis dans un objectif commun "manger pour (encore) être" et proposer au plus grand nombre un service de qualité en limitant la consommation des plats industriels tout en proposant une alternative au portage de repas à domicile.

LE CONCEPT

Au fil des années, l'élaboration des menus, les courses, la préparation des repas peuvent être une vraie corvée et passer au second plan. Maison Papille accompagne ses clients à manger mieux et équilibré pour vivre mieux et le plus longtemps à domicile.

Maison Papille imagine des recettes équilibrées, élaborées par une nutritionniste et validées par une diététicienne. Afin de varier les plaisirs et respecter la saisonnalité, les plats changent tous les mois. Les menus de la semaine sont établis à l'avance dans le but de faire découvrir de nouveaux plats ou des ingrédients qui n'ont pas l'habitude d'être cuisinés.

Suite à la venue du chef, les clients n'auront plus qu'à réchauffer leurs plats.

LES FORMULES MAISON PAPILLE

La formule Oh mes papilles : cette formule de 7 ou 14 plats (déjeuner ou dîner, déjeuner + dîner) est idéale pour ceux qui n'ont pas de régime particulier et qui souhaitent tout simplement découvrir une cuisine variée et équilibrée. Et qui s'occupe des courses ? Maison Papille laisse le choix au client de faire ses courses s'il le souhaite. Avant la prestation, le client reçoit une liste d'ingrédients à se procurer avant l'arrivée du chef. Le client peut également se décharger de cette mission et laisser au chef le soin de faire les courses. La formule Oh mes papilles se décline en une formule personnalisable en cas de régime alimentaire particulier ou d'allergie.

La formule Oh mes papilles personnalisée : les menus peuvent être adaptés en fonction du régime alimentaire (haché, mixé, mouliné ou sans sel, sans sucre etc) et nous mettre en lien avec un professionnel de santé ou diététicien(ne) pour élaborer ensemble des menus adaptés aux besoins nutritionnels.

CONTACT PRESSE : LAURELINE MONSALLIER
LAURELINE@MAISONPAPILLE.FR
TEL : 06 32 43 12 51



PENSONS À NOS AÎNÉS

400 000 personnes âgées à domicile souffrent d'un problème nutritionnel, le plus souvent ni dépisté ni pris en charge. Maison Papille propose une alternative au portage de repas à domicile en assurant une présence hebdomadaire et une expérience culinaire à domicile.

Faire appel à ce service c'est s'assurer que le destinataire se nourrit bien, sainement et avec plaisir !

Enfin, manger qu'est ce que c'est ? C'est prendre soin de soi ou se rendre compte que d'autres prennent soin de nous.