

*Finale régionale*

# PORTRAIT CANDIDAT



*Grégory Sampino et Turkan Celik*

Région Auvergne-Rhône-Alpes

# GREGORY SAMPINO & TURKAN CELIK

Grégory a débuté dans la restauration collective en 2013 en tant que chef de cuisine à l'établissement Les Opalines. En 2021, il a apporté son expertise au sein de son établissement actuel, Le Clos Rousset, une maison de retraite où il sert chaque jour 190 repas, totalisant ainsi 2280 repas par an. Actif sur TikTok, il partage ses réalisations culinaires, démontrant sa volonté de redéfinir les normes de la gastronomie en milieu médicalisé et à révolutionner la cuisine en Ehpad.

Il sera accompagné de Turkan Celik, ASH depuis 2019 au sein du même établissement, qui exerce des missions d'accompagnement et de soutien auprès de personnes en situation de fragilité, de dépendance ou de handicap au Clos Rousset. L'équipe de Grégory témoigne de sa volonté de briser les stéréotypes liés à la cuisine en EHPAD et de promouvoir une approche moderne et inclusive.



# PARTENAIRE PRIVILÉGÉ



# PARTENAIRE MAJEURS

groupe pomona



# INTERPROFESSIONS

