



Communiqué de presse

Le Nouveau Prieuré distingué du label FAIT MAISON pour sa restauration

L'équipe de cuisine du centre intergénérationnel du Nouveau Prieuré à Chêne-Bougeries a été récompensée du label FAIT MAISON pour ses mets concoctés aux résidents de l'EMS, aux bénéficiaires du foyer pour personnes polyhandicapées, aux enfants de la crèche et au public du restaurant. Pour la première fois, le prix a été attribué à une restauration collective à Genève servant plusieurs institutions en parallèle sur le même site. Un véritable exploit, car l'éventail des mets préparés couvre tous les aspects culinaires possibles : textures modifiées, manger-mains, repas pour enfants, restauration collective et à la carte.

La cuisine du Nouveau Prieuré, opérée par Eldora SA, assure un service midi et soir de 288 repas aux étages pour les résidents de l'EMS Le Nouveau Prieuré. Elle produit quotidiennement quelque 50 repas pour le foyer Clair Bois-Gradelle et 65 plats pour les enfants de la crèche EVE. A la place du village, le restaurant self-service Le Trait d'Union est ouvert au public 7 jours sur 7 de 9h30 à 17h30. Il propose un menu du jour et trois menus hebdomadaires (équilibre, spécialité, végétarien), en plus d'un buffet froid et de grillades à la minute. Entre 80 et 100 couverts y sont servis tous les midis.

Dans ce contexte, la brigade a développé une expertise unique : le savoir transformer des produits et modifier les textures tout en préservant le goût et l'aspect pour procurer du plaisir gustatif autant que visuel.

Pour la première fois, le label FAIT MAISON est décerné à une production aussi variée qu'exigeante sur un seul site. Cette distinction revient aux restaurants dont les mets sont préparés intégralement ou en majeure partie dans leurs propres cuisines, sans recourir aux plats et produits précuisinés. Une cuisine FAIT MAISON répond aux exigences de

- Transparence
- Lutte contre l'uniformisation des goûts
- Savoir-faire de la gastronomie helvétique
- Proximité, durabilité, saisonnalité

Le chef, Fabrice Braghi, et sa brigade composée de sept cuisiniers, d'un pâtissier et de trois employés polyvalents ont le sourire. « Nous sortons entre 450 et 500 couverts quotidiennement. Obtenir le label pour la totalité de notre production était un véritable défi. Nous sommes fiers et heureux de proposer une cuisine saine, variée et aussi savoureuse qu'esthétique. ».

Philippe Lathion, président de la commission administrative de l'EMS Le Nouveau Prieuré et membre du conseil de fondation du Bureau Central d'Aide Social, confirme : « La qualité de la restauration en institution est importante. Elle contribue au bien-être des résidents. Pour être appréciée, elle demande - outre des compétences professionnelles poussées - une excellente compréhension des besoins de la part des cuisiniers. Vivre ensemble, c'est partager. Quel bonheur quand c'est autour d'un bon repas ».

Renouvelé d'année en année, le label est attribué pour 2024.

A propos du centre intergénérationnel du Nouveau Prieuré :

Inauguré en 2016, le centre intergénérationnel du Nouveau Prieuré rassemble un établissement médico-social pour 144 résidents en chambres individuelles ([EMS Le Nouveau Prieuré](#)), une crèche ([EVE pop e poppa](#)), une résidence pour étudiants, un foyer pour personnes polyhandicapées ([Clair Bois-Gradelle](#)), des appartements locatifs et un restaurant (Le Trait d'Union) ouvert au public, le tout autour d'une place du village le Nouveau Prieuré.

A propos du Bureau Centrale d'Aide Sociale :

Le BCAS est une fondation privée, reconnue d'utilité publique, qui soutient les jeunes, les adultes et les familles en difficulté qui vivent à Genève. [SOS enfants](#) et [Le Biceps](#) sont là pour apporter écoute et soutien aux jeunes pour une problématique d'ordre psychologique. Le [Service social](#) se tient à disposition des familles pour les aider et les accompagner lors d'un contexte financier précaire. Les EMS [Le Nouveau Prieuré](#) et [Eynard-Fatio](#), ainsi que la résidence pour personnes retraitées [La Gradelle](#) élargissent les prestations aux aînés. [L'Étage étudiant](#), résidence pour étudiants, complète son panel sur toutes les générations. Sa force : souplesse d'action et rapidité d'intervention, sans aucune distinction de nationalité, ni d'appartenance politique ou confessionnelle. Le BCAS est à l'origine de la création du centre intergénérationnel du Nouveau Prieuré.

A propos d'Eldora :

[Eldora SA](#) est l'un des principaux restaurateurs de collectivités en Suisse, responsable de la gestion quotidienne de 291 restaurants, répartis dans 3 secteurs d'activité : [entreprise](#), [enseignement](#) et [santé](#). L'esprit de service de ses collaborateurs, la très grande qualité de ses prestations culinaires et les solutions de restauration personnalisées qu'elle propose à ses clients constituent la base de son modèle d'affaires. Chaque jour, Eldora SA prépare et sert plus de 60'000 repas. C'est également la société la plus importante du groupe qui porte son nom.

Chêne-Bougeries, le jeudi 1^{er} février 2024