



## Saint-Avertin : Senioriales chouchoute ses résidents et soutient un restaurant local

En cette période de confinement encore fortement recommandé pour les seniors, Senioriales a **décidé de leur offrir une parenthèse savoureuse et réconfortante pour les 74 locataires de la résidence de Saint-Avertin**. Pour ce faire, Senioriales a choisi la cuisine gourmande de Christelle et Sylvain Peynot du restaurant Le Mastroquet\*, situé face aux halles de Tours, dont les équipes viendront servir chacun des 63 logements **ce vendredi 15 mai pour le déjeuner**.

Les repas seront déposés devant les portes des appartements dans le respect des strictes règles d'hygiène.

### Au menu :

- Terrine de Noix de Pétoncles au chorizo doux et sa sauce curry Madras
- Effiloché de confit de canard à la lavande et son écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
- Soupe de Fraise de Touraine au Thé « earl grey » à la menthe fraîche



*«Lors de l'annonce de ce déjeuner gastronomique surprise, nos résidents ont été très touchés de l'attention. Fins gourmets, ils sont impatients de régaler et profiter de ce moment car la période est parfois compliquée à vivre pour eux. Notre rôle est de les entourer au quotidien et leur rendre la vie plus facile »* indique Ana Da Rocha, Directrice de la résidence Senioriales de Saint-Avertin

*« Je suis très heureuse du partenariat avec Senioriales pendant cette crise sanitaire. C'est une belle occasion d'apporter ma passion et du bonheur durant ce petit instant de repas où pour la plupart des résidents sont loin de leur famille »* souligne Christelle Peynot, cheffe du Mastroquet.



*« C'est à la fois une action de convivialité pour nos résidents mais aussi une action solidaire pour le restaurant Le Mastroquet, qui, comme bien d'autres, souffre de cette période inédite »* explique Benjamin Misery, Président de Senioriales

**A propos du Mastroquet :** Situé à Tours face aux Halles, dans une maison bicentenaire, le Mastroquet se distingue par une décoration chaleureuse, avec de grands miroirs et de tableaux d'un artiste tourangeaux. En cuisine, la Cheffe Christelle Peynot égaye ses menus de tradition française, de saison, aux produits frais et locaux ou venus d'ailleurs, de touches de gastronomie italienne, hommage à ses parents, auxquels elle a succédé. Avec Sylvain, son mari sommelier, ils travaillent en harmonie pour faire découvrir leur univers de passionnés.

**À propos de Senioriales :** Senioriales développe depuis 2001 un concept d'habitat pour les retraités autonomes. La société, filiale du Groupe Pierre & Vacances Center Parcs depuis 2007, compte 90 résidences livrées ou en cours de commercialisation. Elle commercialise ces résidences en investissement Pinel ou en LMNP (Loueur Meublé Non Professionnel). Elle accueille près de 5 700 résidents et affiche un chiffre d'affaires 2018/2019 de 76,7 M€. Senioriales emploie 218 collaborateurs. Selon une étude BVA (2015), 1 senior sur 2 connaît la marque Senioriales et selon une enquête IPSOS (2017), 8 résidents sur 10 conseilleraient Senioriales. Dans le cadre de sa politique d'innovation, Senioriales a développé un accélérateur d'innovations destinées à améliorer la qualité de vie des seniors : le LAB Senioriales. Sur la base d'une approche participative associant usagers et concepteurs-industriels, le LAB explore, co-conçoit, co-fabrique et co-déploie des solutions innovantes avec et pour les seniors (robot de compagnie, système communicant, logement modulable et évolutif...). [www.senioriales.com](http://www.senioriales.com)