



Créteil, mardi 23 juin 2026

APREVA RMS et Elior lancent le « Battle Cook des Aînés » : quand la cuisine devient vecteur de lien social dans les Hauts-de-France

APREVA Réalisations Médico-Sociales (APREVA RMS) et Elior organisent ce vendredi 26 juin la première édition du « Battle Cook des Aînés », un concours culinaire inter-EHPAD inédit, réunissant résidents, soignants et professionnels de la restauration autour des saveurs du Nord Pas-de-Calais. Bien plus qu'un défi gastronomique, cet événement affirme la vocation des deux partenaires comme acteurs du lien social et de la vie économique et sociale du Nord Pas-de-Calais.

Un projet humain au cœur des territoires

Pour sa première édition, le Battle Cook des Aînés réunit sept équipes représentant les sept EHPAD d'APREVA RMS dans les départements du Nord et du Pas-de-Calais. Chaque équipe associe deux résidents volontaires, un professionnel Elior et un membre de l'équipe associative. Ensemble, ils disposent de trois heures pour revisiter deux recettes emblématiques du terroir régional : la tarte salée du Nord et la gaufre dans tous ses états. L'événement se tiendra le vendredi 26 juin prochain à la Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Hauts-de-France, à Arras, de 13h00 à 18h00. Pour les résidents ne pouvant se déplacer, une retransmission en direct est organisée dans chaque établissement.

Deux acteurs engagés au service des personnes et des territoires

Association gestionnaire d'établissements médico-sociaux dans les Hauts-de-France, APREVA RMS accompagne les personnes âgées en plaçant l'humain, le lien social et la qualité de vie au cœur de ses actions. À travers ses sept EHPAD et sa Résidence Autonomie, elle favorise la participation active des résidents, la cohésion des équipes et l'ouverture sur le territoire.

Partenaire engagé dans la restauration collective depuis plus de 70 ans, Elior partage cette vision d'une restauration au service de l'humain. Ancré dans les territoires, Elior s'engage en faveur du bien-être nutritionnel et du plaisir de manger des personnes qu'il accompagne chaque jour — en particulier les personnes âgées en établissement. À travers ses équipes présentes sur le terrain, il contribue à la qualité de vie dans les établissements et s'implique activement dans la dynamique des territoires où il intervient, en valorisant les produits locaux et en s'inscrivant dans les initiatives associatives et culturelles régionales.

Un jury de personnalités engagées

Les créations culinaires seront évaluées par un jury de cinq membres, présidé par le chef Sébastien Renard, et composé notamment de Maryse Cauwet, Vice-Présidente du Conseil départemental du Pas-de-Calais déléguée à l'autonomie, et de Françoise Pâques, Présidente du Conseil d'administration d'APREVA RMS. La remise des prix sera honorée par la présence de Sandrine Williaume, directrice générale par intérim de l'ARS Hauts-de-France.

Les recettes primées seront intégrées aux menus festifs de chaque établissement en septembre 2026, prolongeant ainsi l'expérience auprès de l'ensemble des résidents.

À propos d'Elior

Leader français de la restauration collective, Elior France propose des solutions personnalisées et des concepts innovants de restauration et de services, dans le monde de l'enseignement, de l'entreprise et de la santé. C'est avec passion que chaque jour, les 18 000 collaborateurs et collaboratrices d'Elior France accueillent et prennent soin de plus de 1,1 million de convives. Elior France est particulièrement attentive à la santé et au bien-être de ses convives, au développement professionnel de ses collaborateurs et à l'impact de ses activités sur l'environnement.

À propos d'APREVA Réalisations Médico-Sociales

APREVA RMS est acteur associatif engagé au service des personnes âgées fragilisées. Avec ses 400 collaborateurs, il accompagne plus de 650 personnes, souvent en situation de précarité, au sein de ses 8 établissements majoritairement situés dans le bassin minier. Il est aussi gestionnaire d'une plateforme de répit et de 16 places d'accueil de jour. APREVA RMS promeut un accompagnement personnalisé, prenant en compte les habitudes de vie de ses résidents. L'établissement de Méricourt a obtenu le label Humanitude.



COMMUNIQUE DE PRESSE