

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



VITALREST présente les Duos d'Or 2025 :  
Un concours culinaire qui met l'inclusion à  
l'assiette

# Duos D'OR.

---

Et si la cuisine devenait un terrain d'inclusion, là où chaque talent, quelle que soit sa différence, trouve sa place ?

En soutien à l'événement national *DUODAY* du 20 novembre 2025, VITALREST organise les *DUOS D'OR*, un concours culinaire régional dans toutes ses régions : Sud, Centre-Est, Nord-Est, Ile-de-France Normandie, et Centre-Ouest.

Ce concours culinaire, organisé par VITALREST dans le cadre du *DuoDay*, célèbre l'inclusion au travail grâce à la gastronomie. C'est un moment de rencontre et de convivialité, où chaque duo – un cuisinant et une personne en situation de handicap – partage son savoir-faire et son plaisir de cuisiner ensemble.

Les *Duos d'Or 2025* s'annoncent comme un événement phare, où chaque plat préparé reflètera le travail d'équipe, le partage et l'inclusion.

Une journée où les différences s'effacent au profit de la coopération, et où la cuisine rapproche les personnes autour d'un même projet.



## Les Duos d'Or : un concours culinaire au service de l'inclusion

Le concept des *Duos d'Or* 2025 est simple mais puissant : réunir des duos formés d'un cuisinant de VITALREST (Chef, Second ou Cuisinier) et d'une personne en situation de handicap, dans un concours culinaire inédit.

Ces binômes, au-delà de la compétition, partagent une journée riche en émotions, créativité et collaboration. Leur mission : cuisiner ensemble et remporter le prix du Jury.

Mais les *Duos d'Or*, c'est avant tout une belle rencontre entre talents et sensibilités, dans un univers où la solidarité et le respect de chacun sont essentiels.

Cette journée rappelle que la cuisine, comme le monde du travail, est avant tout une aventure collective où chacun a sa place.







## Inclusion par le goût : quand créativité et partage redéfinissent la cuisine

Dans ce concours, la cuisine prend une autre dimension : celle d'un espace de découverte, de transmission et de plaisir partagé.

Les *Duos d'Or* sont une célébration de la diversité des talents : chaque duo s'unit pour faire émerger des recettes, des plats et des desserts qui illustrent leur complémentarité, leur inventivité et leur capacité à travailler ensemble.

Les critères de sélection ne se limitent pas à l'esthétique ou au goût des créations. Les duos seront également évalués sur leur esprit de collaboration, leur aptitude à innover ensemble et à transmettre une vision partagée.

La cérémonie de remise des prix constituera le point culminant du concours, mais elle donnera également lieu à un moment d'échanges. Participants, jury et invités pourront discuter, partager leurs impressions et célébrer ensemble le travail réalisé.

## VITALREST, une entreprise engagée pour une restauration au service de la santé

Il y a vingt-quatre ans, Olivier Poulenc pressent l'impact croissant de l'alimentation sur la santé. Face aux limites d'une restauration collective souvent standardisée, il fonde VITALREST avec une ambition claire : offrir aux établissements médico-sociaux et sanitaires une restauration sur-mesure, adaptée aux besoins des patients et résidents, alliant plaisir et exigences nutritionnelles.

Entreprise indépendante, VITALREST fait le choix d'une approche qualitative et spécialisée, en rupture avec les modèles généralistes. Cette vision lui permet aujourd'hui d'accompagner 418 établissements à travers la France, grâce à 1 350 collaborateurs, et d'atteindre un chiffre d'affaires de 111 millions d'euros en 2025. Toujours fidèle à sa mission, l'entreprise poursuit son développement avec un engagement inchangé : replacer l'alimentation au cœur du bien-être et du soin.





Pour en savoir plus

[Site web](#)

