

Paris, le 21 novembre 2022

Concours des Chefs DomusVi 2022 : Un binôme, chef candidat et son directeur de résidence, dans une finale nationale très relevée à l'Ecole Ferrandi Paris



Le Groupe DomusVi, pour la 7^{ème} année consécutive, a organisé son concours annuel gastronomique intra-résidences qui met à l'honneur le savoir-faire et l'excellence des Chefs cuisiniers DomusVi partout en France.

Une édition 2022 placée sous le signe de la convivialité et des textures modifiées

Pour cette finale, les 16 finalistes du Concours des Chefs DomusVi France se sont affrontés dans la bonne humeur, en binôme avec leur directeur de résidence, autour de la thématique des classiques revisités. La ligne conductrice : travailler autour des textures modifiées qui sont des techniques employées chez DomusVi pour répondre au trouble de la mastication et de la déglutition de certains résidents, tout en respectant les saveurs. Un véritable défi pour les 16 chefs finalistes : valoriser leur savoir-faire et stimuler leur imagination, aux côtes de leur directeur de résidence.

Trois nouveaux lauréats pour l'édition 2022 du Concours des Chef DomusVi

1^{er} prix : Agathe MOTTE, Cheffe, et Guillaume GERAUD, Directeur de la Résidence du Clos Lafitte à Fargues-Saint-Hilaire (33)

2^{ème} prix : Fabrice LECLAIRE, Chef, et Véronique PEREZ, Directrice de la Résidence Saint-Louis à Carpentras (84)

3^{ème} prix : Mélanie CHARTIER, Cheffe, et Lucile HOSTEN, Directrice de la Résidence La Forêt de l'Hautail à Andrésey (78)



Les lauréats du Concours des Chefs édition 2022
(les 1^{er} prix à gauche, le 2^{ème} prix au centre, le 3^{ème} prix à droite) © Jonathan Belin

Service de Presse

Tél. : + 33 (0)1 57 32 53 00

press@domusvi.com

« Je tiens à féliciter les lauréats du concours édition 2022 ainsi que l'ensemble des 16 finalistes présents. Alors que débute la 3e édition de la Semaine nationale de la dénutrition aujourd'hui, ce concours illustre l'importance de notre politique de restauration tout au long de l'année et notre démarche permanente d'amélioration de la qualité de vie et du bien-être de nos résidents, c'est l'un des marqueurs forts de DomusVi. Le concours des Chefs DomusVi, qui met en avant l'excellence et le « savoir-faire » de nos Chefs, est avant tout un moment de partage, c'est surtout notre façon de remercier tous les Chefs cuisiniers du Groupe, débutants ou confirmés et leurs équipes, qui ont à cœur de servir des plats goûteux et de qualité aux résidents au quotidien. », a déclaré à cette occasion

Eric Eygasier, Directeur général France du Groupe DomusVi.

« D'année en année, le niveau s'élève de plus en plus, sous le regard et les conseils bienveillants de nos 2 Présidents d'exception. Comme chaque année, nous avons veillé à la bonne utilisation des ingrédients et à la sensibilisation au gaspillage alimentaire lors de cette épreuve. Nous sommes très fiers du niveau de qualité de nos Chefs et de leurs équipes, qui chaque jour porte une attention particulière tant à la qualité des plats qu'à la qualité du service et des produits utilisés dans les restaurants de nos résidences. Aujourd'hui, beaucoup des résidents que nous accueillons présentent des troubles de la mastication ou de la déglutition, nous nous devons donc de mettre en lumière les techniques et compétences de nos équipes pour déstructurer les repas et préserver des saveurs authentiques et des présentations appétissantes.», a expliqué **Alexandre Lacassagne, Directeur de la Restauration du Groupe DomusVi.**

Voici les 16 finalistes du Concours des Chefs DomusVi 2022 :

- **Pascal Gesret**, Chef de la Résidence Normandia à Trouville sur Mer
- **Quentin Gué**, Chef de la Résidence Les Jardins d'Automne à Nogent le Phaye
- **Houssin Galbert**, Chef de la Résidence Les Terrasses de la Scarpe à Courchelettes
- **Manuel Angrade**, Chef de la Résidence Médicis à Vanves
- **Mathieu Alves**, Chef de la Résidence d'Automne à Champs sur Yonne
- **Grégory Sampino**, Chef de la Résidence Le Clos Rousset à St Marcel les Valence
- **Jérôme Cochener**, Chef de la Résidence La Bastide du Moulin à Auribeau Sur Siagne
- **Fabrice Leclair**, Chef de la Résidence Saint Louis à Carpentras
- **Olivier Escadre**, Chef de la Résidence Les Grands chênes à Saix
- **Philippe Toutout**, Chef de la Résidence Les Jardins du Marais à Saint Agnan
- **José Barbosa**, Chef de la Résidence Le domaine de Jallemain à Château-Landon
- **Patrick Couery**, Chef de la Résidence Les Portes de Champagne à Chézy sur Marne
- **Mélanie Chartier**, Cheffe de la Résidence La Forêt de l'Hautil à Andrésy
- **Michel Emmanuelli**, Chef de la Résidence Médicis à Argenteuil
- **Agathe Motte**, Cheffe de la Résidence du Clos Lafitte à Fargues St Hilaire
- **Stéphane Olivo**, Chef de la Résidence Le Mont des Landes à Saint-Savin

>> découvrez [ici en images](#) les 16 finalistes de cette édition

DomusVi en bref

Créé en 1983 en France, DomusVi est aujourd'hui l'un des leaders de l'habitat, des services et des soins dédiés aux personnes âgées dans le monde. Le Groupe est présent en France et dans 9 pays en Europe et en Amérique Latine. La mission que se donne le Groupe est simple : préserver la qualité de vie des personnes âgées en particulier par le maintien d'une vie sociale active et aider les sociétés à s'adapter au défi démographique du vieillissement. Aujourd'hui, les 50 000 collaboratrices et collaborateurs de DomusVi accompagnent près de 100 000 personnes âgées quotidiennement à leurs domiciles ou hébergées dans des Résidences services et ses Maisons de retraite médicalisées.