Communiqué de presse

Sodexo lance la 28e édition de son concours national de pâtisserie « Un pour tous, tous pour un » dédié aux personnes en situation de handicap : « Les 5 sens à table »

18 novembre 2026 – Fidèle à son engagement en faveur de l'inclusion et de l'autodétermination des personnes en situation de handicap, Sodexo lance la 28e édition de son concours national de pâtisserie « Un pour tous, tous pour un ». Un événement unique qui rassemble chaque année des équipes issues d'établissements médico-sociaux de toute la France. Véritable rendez-vous de partage et de créativité, le concours permet à des trios – composés d'une personne en situation de handicap, d'un éducateur et d'un chef Sodexo – de vivre une aventure humaine et culinaire hors du commun.



« Les 5 sens à table », un thème pour éveiller les sens

Cette nouvelle édition invite les participants à laisser parler leur créativité autour du thème **« Les 5 sens à table »**. Les équipes devront imaginer et réaliser un dessert individuel capable de surprendre le jury en éveillant chacun de ses sens : **la vue, l'ouïe, l'odorat, le toucher et bien sûr, le goût**. Une véritable expérience sensorielle où les textures, les couleurs, les parfums, les sons et les saveurs se mêleront pour faire du dessert bien plus qu'une simple dégustation. Les équipes engagées rivaliseront d'imagination pour concevoir leur création et devront, pendant **deux heures**, réaliser huit assiettes identiques de leur dessert, dans les conditions de la restauration collective et en respectant un budget défini. Après les épreuves régionales, les huit équipes finalistes se retrouveront pour présenter leurs créations devant un jury composé de professionnels des univers médico-sociaux, associatifs et gastronomiques pour la **grande finale nationale à l'École des Arts Culinaires Lenôtre**, à Rungis**, le 25 mars 2027**.

Chaque année, ce sont plus de 300 participants, venus de toute la France, qui concourent. Une dizaine d'épreuves régionales départagera les huit équipes qui auront la chance de participer à la grande finale nationale ! À la clé ?
Le dessert de l'équipe gagnante intègre les menus servis au sein des 1 800 établissements médico-sociaux gérés par Sodexo.

« C'est avec beaucoup d'enthousiasme que je lance cette 28e édition du concours « Un pour tous, tous pour un ». Bien plus qu'un concours de pâtisserie, cet événement illustre parfaitement notre engagement en faveur de l'inclusion et de l'autodétermination des personnes en situation de handicap. Chaque année, il permet aux candidats de révéler leurs talents, de développer leurs compétences et de vivre une aventure humaine unique. Je suis impatiente de découvrir les créations inspirées du thème « Les 5 sens à table », ainsi que l'énergie, la créativité et l'esprit d'équipe qui font la richesse de ce concours depuis 28 ans. Je souhaite à l'ensemble des candidats, éducateurs, chefs et partenaires une très belle aventure, placée sous le signe du partage, du plaisir et de la solidarité. Un pour tous, tous pour un ! »
Hind Bendaoud, Directrice Générale Sodexo Santé & Médico-Social



Un concours culinaire pour favoriser l'autodétermination des personnes en situation de handicap

Créé en 1998, « Un pour tous, tous pour un » est un concours de pâtisserie national imaginé par Sodexo en faveur de l'autodétermination des personnes en situation de handicap, en leur offrant l'opportunité de s'engager dans un projet mobilisateur et valorisant tout au long de l'année. Grâce à cette initiative, la créativité des personnes en situation de handicap est sollicitée pour imaginer la recette, choisir les ingrédients et dresser leur plat.

Cette année, pour approfondir cette approche, Sodexo s'est associé à la **Chaire Autodétermination et Handicap,** avec notamment **Martin Caouette, professeur titulaire au Département de psychoéducation et travail social de l'Université du Québec à Trois-Rivières,** dont les travaux permettent de mieux comprendre les conditions favorables à l'exercice de l'autodétermination. Cette collaboration nourrit notre réflexion sur trois dimensions essentielles : la personne, son environnement et les professionnels qui l'accompagnent. Car permettre l'autodétermination ne consiste pas seulement à proposer des choix : il s'agit aussi de créer un environnement qui rend ces choix possibles et accessibles, et de faire évoluer les pratiques des intervenants pour laisser une véritable place à la décision de la personne.

"Le concours Un pour tous, tous pour un est une formidable occasion qui permet de développer l'autodétermination des personnes en situation d'handicap tout en s'amusant et de valoriser de nombreuses dimensions essentielles à l'épanouissement des personnes. Il permet avant tout de mettre en lumière leurs talents, leurs compétences et leur savoir-faire dans un domaine qui a du sens pour elles. Tout au long du parcours, jusqu'à la finale, les participants sont amenés à faire des choix, à travailler en équipe, à exprimer leurs centres d'intérêt et leurs préférences. Ils apprennent également à faire face aux défis, à s'adapter et à progresser, en s'appuyant sur leurs réussites comme sur les obstacles rencontrés. Autant d'expériences qui contribuent pleinement au développement de leur autodétermination. »
Martin Caouette, professeur titulaire au Département de psychoéducation et travail social de l'Université du Québec à Trois-Rivières.

→ L'objectif

Cuisiner, en deux heures et dans les conditions de la restauration collective, une recette personnelle, autour d'un thème imposé. Imaginer une recette, sélectionner les ingrédients, respecter un budget, cuisiner, gérer les cuissons et dresser les assiettes… autant d'opportunités pour permettre aux personnes en situation de handicap d'exprimer leurs envies, développer leur concentration et montrer leur talent.

→ Les critères de notation

- La cohérence avec le thème imposé
- L'accompagnement de la personne en situation de handicap, principal critère observé, en lien avec l'esprit d'équipe
- La saveur gustative, l'originalité ainsi que la mise en scène du dessert
- Le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire



Une initiative qui s’inscrit au cœur de l’engagement de Sodexo

Depuis plus de 50 ans, les équipes Sodexo spécialisées dans le médico-social ont pour mission d’améliorer l’accompagnement et le parcours de vie des personnes fragiles, autour de la restauration. Leur ambition est de faire de l'autodétermination une réalité du quotidien : comprendre ce qui est proposé, exprimer ses préférences, participer à la vie du repas, développer ses compétences ou trouver sa place au sein du collectif sont autant de dimensions qui contribuent à la qualité de vie des personnes accompagnées. Concrètement, les équipes Sodexo ont revu le parcours de leurs convives pour le mettre au service de l’autodétermination, avec de multiples occasions d’être acteur. A chaque étape, des outils peuvent être utilisés. Le Concours “Un pour tous, tous pour un” en fait partie, par le développement des compétences des candidats en situation de handicap.

À propos de Sodexo

Créé en 1966 à Marseille par Pierre Bellon, Sodexo est le leader de la restauration et des services qui améliore l'expérience du quotidien, à chaque instant de la vie : travail, soin, éducation et divertissement. Le Groupe se distingue par son indépendance, son actionnariat familial de contrôle et son modèle de croissance responsable. Avec ses services, Sodexo répond à tous les enjeux du quotidien avec un double objectif : améliorer la qualité de vie de nos collaborateurs et de tous ceux que nous servons, et contribuer au développement économique et social ainsi qu’à la protection de l’environnement dans les territoires où nous exerçons nos activités. Offrir un meilleur quotidien à chacun pour construire une vie meilleure pour tous est notre raison d’être. Sodexo est membre des indices CAC Next 20, Bloomberg France 40, CAC SBT 1.5, FTSE 4 Good et DJS