

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### 5<sup>ème</sup> ÉDITION TOQUE CHEFS : LE BINÔME VAINQUEUR EST GAILLACOIS !



*De gauche à droite :*

*Olivier Wigniolle, Président exécutif de Domitys, le binôme gagnant, Pascal Kamin, Champion du monde des traiteurs et professeur à l'École Lenôtre & James Galland, Directeur Général adjoint de Domitys*

*Crédit : Gilles Plagnol*

[Rendez-vous sur ce lien pour télécharger les visuels](#)

**À Paris, vendredi 3 avril 2026 – La 5<sup>ème</sup> édition du concours Toque Chefs, organisée par DOMITYS, n°1 des résidences services seniors en France, filiale du groupe AG2R LA MONDIALE, s'est clôturée par une belle victoire.**

Lors de la finale, qui s'est déroulée hier, le jeudi 2 avril 2026 à L'École des Arts Culinaires Lenôtre, **le binôme, composé du Chef Cyprien Boucard, 38 ans et Madame Rocaut, 85 ans, représentant la résidence « Les Cépages » à Gaillac a été couronné, grand gagnant du concours culinaire national Toque Chefs 2026.**

Ce binôme passionné, originaire du Tarn, s'est entraîné avec ferveur depuis le début de l'année au sein de leur résidence gaillacoise pour décrocher ce titre prestigieux.

Ensemble, ils ont su convaincre le jury lors de l'ultime étape de la compétition, en relevant les défis culinaires imposés, soit deux ingrédients obligatoires pour le plat, des noix de st-jacques et de la volaille pour un met terre et mer, et un autre, pour le dessert, le chocolat, avec créativité et technique, mettant à l'honneur leur savoir-faire régional.

En plus du trophée tant convoité, les vainqueurs ont remporté :

- **Pour la résidente** : un dîner pour deux personnes dans un restaurant gastronomique étoilé Michelin.
- **Pour le Chef** : une mallette de couteaux professionnels et de nombreux autres lots de haute qualité.

L'ensemble des finalistes a également été salué pour leur talent, chaque participant repartant avec des médailles et des coffrets de dégustation pour célébrer ce parcours d'exception.

**Co-organisé avec Sogeres, partenaire de Domitys, Toque Chefs valorise le « fait-maison » et les produits frais de saison.** Ce concours unique permet aux résidents de devenir de véritables acteurs de leur restauration en collaborant étroitement avec les chefs.

Après des sélections régionales rigoureuses entamées en janvier à travers toute la France, seuls 8 binômes ont eu le privilège de s'affronter lors de cette grande finale nationale.

**Félicitations au binôme de la résidence « Les Cépages »  
pour cette magnifique victoire !**

**À propos de DOMITYS :**

*Fondé en 1998, DOMITYS est le numéro 1 des résidences services seniors du Groupe AG2R LA MONDIALE, en France. Présent sur tout le territoire avec plus de 200 résidences non médicalisées, DOMITYS et ses 5000 collaborateurs accompagnent avec respect le bien-vieillir des seniors au sein de cadres de vie sécurisants, durables, ouverts sur les territoires et la société, tout en permettant à chacun de rester libre de ses choix et acteur de son quotidien. DOMITYS développe des solutions innovantes pour accompagner le bien-vieillir et faire face aux défis du vieillissement de la population.*

[www.domitys.fr](http://www.domitys.fr)