

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

DOMITYS REMET LE COUVERT EN LANÇANT LA 5^{ÈME} ÉDITION DE SON CONCOURS TOQUE CHEFS



À Paris, mercredi 7 janvier 2026 – Domitys, n°1 des résidences services seniors du Groupe AG2R LA MONDIALE, en France, annonce le lancement de la 5^{ème} édition de son concours culinaire Toque Chefs. Cette nouvelle édition mettra une nouvelle fois à l'honneur la créativité culinaire, la transmission intergénérationnelle et la richesse des terroirs régionaux, à travers des binômes, composés d'un(e) chef(fe) et d'un(e) résident(e).

TOQUE CHEFS 2026 : UNE AVENTURE HUMAINE ET GASTRONOMIQUE UNIQUE

Dans le cadre du concours Toque Chefs, chaque résidence participante est invitée à former un binôme, composé d'un(e) chef(fe) et d'un(e) résident(e) et à déposer un dossier de candidature, comprenant une proposition culinaire représentative de son territoire.

Les binômes sélectionnés auront l'opportunité de présenter leur création lors d'une dégustation, organisée au sein de leur résidence, pour tenter de décrocher leur place pour la grande finale nationale.

Les temps forts du concours :

- **Dès mi-janvier** : dégustation en résidence dans le cadre des sélections régionales
- **2 avril 2026** : grande finale nationale à l'École Lenôtre, située à Rungis (94), réunissant les meilleurs binômes de chaque région

Les résidences participantes à cette nouvelle édition :

- Agde : « **Basaltik** »
- Albertville : « **Le Parc de Jade** »
- Amiens : « **La Plume de Samara** »
- Bayeux : « **Les Falaises Blanches** »
- Beaune : « **Les Demoiselles** »
- Béthune : « **La Flânerie** »
- Bezannes : « **Les Hautes Feuilles** »
- Carcassonne : « **Carmina** »
- Carpentras : « **Les Tourmalines** »
- Dax : « **Les Sources de Gascogne** »
- Dreux : « **Elixir** »
- Fondettes : « **Le Clos de la Cheminée** »
- Gaillac : « **Les Cépages** »
- Herblay-sur-Seine : « **Les Belles Lettres** »
- La Valette-Du-Var : « **Terra Souleou** »
- Lens : « **Le Tandem** »
- Maizières-lès-Metz : « **La Rose du Beffroi** »
- Marcq-en-Barœul : « **Olympe** »
- Marseille : « **La Badiane** »
- Mont-de-Marsan : « **Les Craies Blanches** »
- Moulins-Lès-Metz : « **La Bellamire** »
- Muret : « **Les Aviateurs** »
- Provins : « **La Gallique** »
- Quincy-sous-Sénart : « **La Serpentine** »
- Sens : « **L'Orangerie** »
- Trélissac : « **Les Galopins** »
- Vernouillet : « **Le Chant des Lavandières** »
- Vierzonn : « **Le Village** »

LA RESTAURATION, AU CŒUR DU MIEUX-VIEILLIR CHEZ DOMITYS

Avec plus de 6 millions de repas servis chaque année, Domitys s'attache à proposer une **restauration de qualité**, ancrée dans les territoires, respectueuse des besoins nutritionnels des seniors et source de lien social.

À travers le concours Toque Chefs, Domitys réaffirme sa volonté de **valoriser le savoir-faire de ses équipes**, de **donner une place active aux résidents** et de célébrer la gastronomie comme un réel moyen de favoriser la convivialité, le lien social et la chaleur humaine.

« Toque Chefs est bien plus qu'un concours culinaire : c'est une aventure humaine qui permet à nos résidents et à nos équipes de partager leur passion, de créer ensemble et de faire rayonner les saveurs de nos régions. Nous sommes ravis de lancer cette nouvelle édition qui va permettre, une nouvelle fois, de valoriser les résidents et leur savoir-faire culinaire », **Bertrand Lelaure, Directeur de la restauration.**

Alors, prêts à relever le défi et à passer à la casserole ?

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 4 900 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