

Communiqué de presse

**Le talent des Chefs DomusVi mis à l'honneur lors de la 10^e édition
Concours des Chefs DomusVi célébré à la prestigieuse École
Ferrandi à Paris**



Suresnes, le 21 novembre 2025 – L'illustre École Ferrandi Paris a, une nouvelle fois, accueilli le Concours des Chefs DomusVi pour sa 10^e édition.

Après un parcours entamé en juin, ponctué de demi-finales organisées à travers tout le territoire, l'aventure culinaire s'est terminée aujourd'hui lors d'une finale au thème fédérateur : « *La Guerre des Régions* ». Chaque participant devait apporter un ingrédient d'épicerie de sa région afin de “pimenter” un de ses plats d'une saveur locale et mettre en avant les produits de son terroir.

Ce concours annuel est une vitrine du talent et de la créativité des chefs qui, au quotidien, mettent leur savoir-faire au service des résidents, avec une cuisine généreuse et créative.

Une édition anniversaire intense et pleine de surprises

Durant toute la journée, treize binômes se sont affrontés en cuisine : chaque finaliste était accompagné du second de sa demi-finale régionale, formant des duos inédits. Un binôme

dévoilé en début de journée, composé de responsables restauration régionaux, est venu renforcer la compétition et apporter un souffle convivial.

À 8h10, la première équipe découvrait le panier surprise d'ingrédients qui allait guider son menu complet – entrée, plat, dessert – dans un temps limité de deux heures et demie. Les assiettes ont ensuite été présentées au jury, présidé par Hugo Riboulet, grand gagnant de Top Chef 2023. Reconnu pour son sens du détail et ses conseils avisés, celui-ci a pour la deuxième année consécutive, apporté son expérience et son regard professionnel à l'ensemble des équipes.

Les lauréats de l'édition 2025 :

- **Premier prix : Stéphane Fournier, Chef à la Résidence Les Jardins d'Elodie au Havre**
- **Deuxième prix : Benoit Lavouira, Chef à la Résidence Clos Lafitte St Hilaire à Fargues-St-Hilaire**
- **Troisième prix : Christophe Senechal, Chef à la Résidence Seniors La Bastide des Vignes à Grasse**

Un concours qui fédère et inspire

Cette finale du Concours des Chefs a surtout été un moment fort au service de la cohésion entre les équipes DomusVi. Elle a également été une source d'inspiration pour tous, permettant le partage de nouvelles idées culinaires, une mise en valeur des produits de terroir et un enrichissement mutuel des savoir-faire.

Les partenaires de l'événement ont participé activement au succès de cette édition, en dotant les lauréats et leurs résidences de lots qui donneront une suite concrète au concours au sein même des résidences DomusVi.

Pour Pomme Corti, Directrice Réseau Restauration : « *Le Concours des Chefs est un moment phare de notre année. Il illustre l'excellence des équipes de cuisine, leur créativité et la passion qu'elles mettent au service des résidents. Organiser la finale à Ferrandi, confère à l'événement un prestige particulier et participe à valoriser le métier de chef en résidence.* »

Éric Eygasier, Directeur Général de DomusVi France, souligne : « *Ce concours incarne parfaitement les valeurs que nous souhaitons promouvoir chez DomusVi : l'excellence et la passion au service de nos résidents. En rassemblant nos chefs à Ferrandi, nous mettons à l'honneur leur expertise et leur métier dans un cadre prestigieux, tout en renforçant leur sentiment d'appartenance au réseau. Cette 10^e édition illustre une nouvelle fois combien*

la gastronomie, au service du bien-être, du plaisir et de la nutrition des personnes âgées, fait pleinement partie du quotidien de nos établissements. »

Clôturée dans une ambiance conviviale, cette 10^e édition, alliant exigence culinaire et plaisir du partage, restera clé dans l'histoire du Concours des Chefs DomusVi.

Les 13 finalistes de l'édition 2025 du Concours des Chefs DomusVi :

- Stéphanie Lorenzati & Romain Désormière – Résidence Villa Charlotte (Oyonnax)
- Christophe Courcy & Dylan Pilard – Résidence Château de la Source (Nogent-l'Artaud)
- Christophe Senechal & Aurélie Dosantos – Résidence Bastide des Vignes (Grasse)
- Jérôme Roussel & Franck Amsis – Résidence Le Soleil du Roucas Blanc (Marseille)
- Pascal Gremy & Jonathan Le Becq – Résidence La Tourelle d'Argent (Trémuson)
- Quentin Gue & Laurent Garcia – Résidence Les Jardins d'Automne (Nogent-le-Phaye)
- Benoit Lavouira & Hervé Repauzet – Résidence Clos Lafitte St Hilaire (Fargues-St-Hilaire)
- Stéphane Fournier & Nicolas Bardin – Résidence Les Jardins d'Elodie (Le Havre)
- Mélanie Chartier & Cédric Alain – Résidence La Forêt de l'Hautil (Andrésy)
- Cindy Huguenot & Mariam Lelong – Résidence Le Jardin des Alisiers (L'Isle-Jourdain)
- Michel Emmanuelli & José Barbosa – Résidence Médicis (Argenteuil)
- Rabat Yebbous & Marc Ortega – Résidence Les Adrets (Clichy)
- Alexis Leroy & David Blin – Binôme Surprise – Responsables Restauration Régionaux

Service de presse | ☎ +33 (0)157 32 53 00 | 📩 press@domusvi.com

Contact presse

Caroline Le Got – caroline.legot@bursonglobal.com - 06 21 85 64 55

Maxime Delannoy – maxime.delannoy@bursonglobal.com - 06 88 38 46 58

À propos de DomusVi

Créé en 1983 en France par Yves Journel, DomusVi, est aujourd’hui l’un des principaux acteurs de l’habitat, des services et des soins dédiés aux personnes âgées. DomusVi est présent en France et dans 7 pays en Europe et en Amérique Latine. Notre mission est de préserver la qualité de vie des personnes âgées en particulier par le maintien d’une vie sociale active et d'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 qui vivent dans nos Résidences ou que nos équipes d'aide et de soins à domicile accompagnent chez elles.

DomusVi est convaincu que l’humanité partagée est la clé pour toujours mieux prendre soin.

#HumanitéPartagée

En savoir plus sur domusvi.com

