Communiqué de presse

Concours des Chefs DomusVi 2026 : l'excellence culinaire au service du plaisir des résidents





Suresnes, le 5 novembre 2026

Comme chaque année, le Concours des Chefs DomusVi est un rendez-vous incontournable qui met à l'honneur le talent et la créativité des chefs des établissements DomusVi. Après plusieurs mois de sélections régionales, les finalistes se sont affrontés autour d'un défi commun, placé cette année sous le thème « L'art du classique » : notamment sublimer un grand plat du patrimoine culinaire, la bouillabaisse.

Depuis onze ans, ce rendez-vous valorise l'engagement et le savoir-faire des chefs cuisiniers qui œuvrent chaque jour au sein des résidences DomusVi. Bien plus qu'une compétition culinaire, il témoigne de l'importance accordée à l'alimentation dans l'accompagnement des personnes âgées. Cette année, un candidat mystère s'est invité en cuisine : le président du jury lui-même, Hugo Riboulet. Il s'est prêté au jeu en préparant le hors-d'œuvre, dans les mêmes conditions que les finalistes. Ces préparations ont ensuite été dégustées lors d'un moment convivial réunissant tous les chefs.

« Les grands classiques de la cuisine occupent une place particulière dans notre patrimoine culinaire et dans les souvenirs de chacun. En choisissant ce thème, nous souhaitons rappeler que la restauration en résidence va bien au-delà de l'assiette : elle fait vivre des émotions, ravive des souvenirs et crée des

Service de presse + 33 (0)1 57 32 53 00 press@domusvi.com

moments de partage. Nos chefs donnent chaque jour tout son sens à cette ambition », **Pomme Corti, directrice Réseau Restauration France DomusVi et organisatrice du Concours des Chefs.**

LE DÉROULÉ DU CONCOURS

Après plusieurs mois de sélections régionales, **10** binômes se sont retrouvés pour la grande finale de cette édition.
Chaque binôme devait réaliser, en **2 h 30,** un hors-d'œuvre, un plat principal et un dessert, à partir des ingrédients du « panier surprise », découverts le jour même.
Les candidats devaient ensuite dresser trois assiettes pour le hors-d'œuvre, trois pour le plat principal et quatre pour le dessert. Deux assiettes de chaque préparation étaient destinées à la dégustation du jury et une à la présentation et aux prises de vue. Une assiette supplémentaire de dessert était proposée à la dégustation des invités.
Le jury était composé de **Hugo Riboulet**, président du jury, **Diane Ledoux**, directrice Transformation Client, Digitale et Technologique, **Stéphane Fournier**, vainqueur du Concours des Chefs 2025, et **Christine Tisserand**, membre du Conseil National des Familles.
Les candidats ont été évalués selon les critères suivants :

- Les techniques culinaires ;
- Le goût et les saveurs ;
- L'esthétique du plat ;
- La cohérence et la progression de la fiche technique du dessert ;
- Un point bonus pour le coup de cœur président du jury.

LES LAURÉATS DU CONCOURS DES CHEFS 2026

À l'issue de cette finale, le jury a distingué trois professionnels dont le travail illustre la richesse des savoir-faire au sein des résidences DomusVi :

- **1er PRIX : Cédric Canalejas**, chef de la Résidence Les Jardins de la Tour à Trie-Château et **Stéphanie Garnier**, DRE.
- **2ème PRIX : Thayalan Nadarajah**, chef de la Résidence Le Cap à Bois-Colombes, et **Alexandre Lacassagne,** DRE.
- **3ème PRIX : Diego Scaglione**, chef de la Résidence L'Ecrin des Collines à Allauch, et **Lila Fares**, DRE.

Ces distinctions récompensent leur créativité et leur maîtrise technique, mais aussi l'engagement de l'ensemble des équipes de restauration qui contribuent quotidiennement à la qualité de vie des résidents.

LE PLAISIR DE BIEN MANGER, AU CŒUR DU BIEN-VIEILLIR

Pour DomusVi, la restauration constitue une dimension fondamentale de l'accompagnement des personnes âgées. Au-delà de sa fonction nutritionnelle, le repas est un moment de plaisir, de partage et de lien social.
Les équipes de cuisine relèvent chaque jour un défi exigeant : proposer une alimentation savoureuse et équilibrée, attentive aux besoins des résidents, tout en respectant les spécificités de chacun et les exigences de la restauration en établissement médico-social.
Le Concours des Chefs contribue à faire connaître ces métiers essentiels, à encourager l'innovation culinaire et à favoriser le partage d'expériences entre professionnels. Il souligne également la place de la gastronomie dans une approche globale du bien-être et de la qualité de l'accompagnement.

« Le Concours des Chefs illustre concrètement l'ambition portée par notre feuille de route Next2030 : placer la qualité de vie et le plaisir au cœur de l'accompagnement des personnes âgées. En faisant du

repas un moment de convivialité, d'attention et de partage, nos équipes font vivre chaque jour l'Humanité Partagée », Éric Eygasier, directeur général de DomusVi France.

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

Fondé en 1983 en France, DomusVi, présent dans 7 pays, est aujourd'hui l'un des principaux acteurs de l'habitat, des services et des soins dédiés aux personnes âgées.
Chaque jour, notre communauté de 50 000 professionnels accompagne près de 200 000 personnes âgées, qu'elles vivent à leur domicile ou dans l'un de nos habitats partagés, résidences services ou résidences médicalisées. Notre engagement : offrir à chacun un accompagnement personnalisé, favorisant la qualité de vie, l'autonomie et le lien social, à chaque moment de sa vie.
Depuis plus de 40 ans, DomusVi s'appuie sur une gouvernance humaine, proche des familles et de ses collaborateurs, et agit en veillant à son impact durable sur l'environnement.
DomusVi, l'humanité partagée