

Paris, le 30 avril 2024

Pour la 8ème année consécutive, DomusVi a organisé son concours annuel gastronomique intra-résidences qui met à l'honneur le savoir-faire des chefs cuisiniers des résidences partout en France.



© Production Plan Rapproché | Photo Élodie Daguin

Concours des Chefs DomusVi 2023 : 1er prix attribué au binôme constitué du Chef Cyril Delahaye et de Salhi Laitmas, Responsable Hébergement et Vie Sociale de la Résidence du Clos Saint-Jean à Roubaix (59). La seconde place est attribuée à Nourredine Benachour, Chef, et Maud Senes, Responsable Hébergement et Vie Sociale de la Résidence Le Bocage à La Penne-sur-Huveaune et la troisième place à Michel Emmanueli, Chef, et Sonia Abbas, Responsable Hébergement et Vie Sociale de la Résidence Médicis à Argenteuil.

Pour la 8ème année consécutive, le groupe DomusVi a organisé son concours annuel gastronomique intra-résidences qui met à l'honneur le savoir-faire des chefs cuisiniers des résidences partout en France. Les participants ont ainsi pu exposer l'étendue de leurs talents ce jour à partir de 9h30 dans une ambiance conviviale mais compétitive. Cette année, c'est Kevin Chambenoit, qui a travaillé aux côtés des meilleures équipes au George V, au Bristol ou encore au Peninsula jusqu'à devenir Meilleur

Ouvrier de France en 2015, qui a décerné les prix du Concours des Chefs aux grands gagnants lors de la finale nationale qui s'est tenue ce lundi 29 avril à l'École Ferrandi à Paris.

Les 11 finalistes du Concours des Chefs DomusVi France se sont affrontés en binôme avec leur Responsable Hébergement et Vie Sociale autour de la thématique de la technicité. En effet, les duos devaient maîtriser la préparation du pigeonneau, un gibier exigeant à cuisiner. De plus, une épreuve surprise consistait à créer un cocktail original. Le vainqueur aura l'honneur de voir sa création servie cet été lors d'un repas sur le thème des Jeux olympiques dans toutes les résidences DomusVi.

« Nos Chefs élèvent constamment leur niveau d'excellence, comme en témoigne le défi relevé cette année avec la cuisson du pigeonneau, une volaille rare dans nos cuisines quotidiennes, nécessitant une grande maîtrise technique. Chaque édition, nous veillons à utiliser les ingrédients de manière responsable et à sensibiliser à la réduction du gaspillage alimentaire. Nous sommes particulièrement fiers du dévouement de nos Chefs et de leurs équipes, qui accordent une attention minutieuse à la qualité des plats et des services dans nos établissements tout au long de l'année », **a déclaré à cette occasion Alexandre Lacassagne, Directeur France de l'Hôtellerie et de la Restauration DomusVi.**

« Je tiens tout d'abord à féliciter tous les participants, en particulier Cyril Delahaye et Salhi Laitmas, pour leur victoire lors de cette 8^{ème} édition. Je suis fier de la continuité de ce concours et de son évolution constante grâce aux nouvelles idées que nous y intégrons chaque année. Cette année, nous avons introduit de nouveaux binômes, associant le Chef et le Responsable Hébergement et Vie Sociale. Nous incarnons l'esprit pionnier dans chaque métier, et ce concours reflète les valeurs de DomusVi et notre humanité partagée : quelle plus belle preuve d'humanité que de partager un repas ensemble. Cet événement démontre l'importance de notre politique de restauration et notre engagement continu à améliorer la qualité de vie et le bien-être de nos résidents »,

a expliqué Eric Eygasier, Directeur général France DomusVi.

Les 11 finalistes du Concours des Chefs DomusVi 2023

Mme Stéphanie Lorenzati - Villa Charlotte, Arbent
Mr David Voyer - Le Jardins des Loges, Saint-Bonnet-sur-Gironde
Mme Jennifer Oudinot - Résidence Eskualduna, Guéthary
Mr Cyril Delahaye - Clos Saint Jean, Roubaix
Mme Harmony Kowalewski - Résidence les Lys, Précy-sur-Oise
Mr Nicolas Bossard - Résidence Valois, Orléans
Mr Isabel Cordero - Résidence Médicis, Sèvres
Mr Michel Emmanueli - Résidence Médicis, Argenteuil
Mr Xavier Livet - Résidence Médicis, Montfort l'Amaury
Mr Steven Hector - La Villa des saules, Le Cannet
Mr Nourredine Benachour - Le Bocage, La Penne-sur-Huveaune

À propos de DomusVi

Créé en 1983 en France par Yves Journal, 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](https://www.domusvi.com)





© Production Plan Rapproché | Photo Élodie Daguin