

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
3^{ème} ÉDITION TOQUE CHEFS :
LE BINÔME GAGNANT EST FONDETTOIS !

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

A Paris, vendredi 26 avril 2024 – La 3^e édition du concours Toque Chefs, organisée par DOMITYS, n°1 des résidences services seniors, membre du Groupe AG2R LA MONDIALE, a touché à sa fin. Lors de la finale qui s'est déroulée dans une atmosphère conviviale où chacun a donné le meilleur de soi-même ce jeudi au Lycée des Métiers Les Côtes de Villebon à Meudon (92), **c'est le binôme composé du résident Serge Grollier et du Chef Patrick Mouilleau qui a remporté le concours culinaire national « Toque Chefs » lancé en janvier dernier.**

LE BINÔME ISSU DE LA RÉSIDENCE DOMITYS « LE CLOS DE LA CHEMINÉE », VAINQUEUR DE LA 3^{ème} ÉDITION DE « TOQUE CHEFS »



C'est Serge Grollier, résident passionné de gastronomie et Patrick Mouilleau, Chef Sogeres, un binôme fondettois qui s'est entraîné avec ferveur depuis le mois de janvier au sein de la résidence située à Fondettes afin de remporter le titre de « Toque Chefs 2024 ».

Lors de la finale, ils ont répondu à un défi subtil : **celui de réaliser 2 recettes, un plat composé des ingrédients suivants, soit le râble de lapin, l'asperge et l'artichaut et un dessert avec de la pomme et de la rhubarbe.**

Ce binôme vainqueur a remporté de belles surprises, notamment un trophée, un dîner pour 2 personnes dans un restaurant gastronomique étoilé Michelin, à proximité de sa région pour le résident et pour le Chef, une mallette de couteaux japonais et...plein d'autres lots !

Les finalistes quant à eux ne sont pas partis les mains vides et ont été également récompensés avec des médailles, plusieurs présents dont des coffrets dégustation, des coupes de champagne...

TOQUE CHEFS : UNE 3^e ÉDITION GOURMANDE ET UNIQUE

Fort de son succès l'an dernier, **le Groupe a lancé la 3^e édition du concours Toque Chefs au côté de Sogeres, partenaire spécialisé dans l'univers de la restauration.** Réunissant résidents et chefs cuisiniers, ce concours met à contribution les résidents pour en faire de véritables acteurs d'une cuisine « fait maison », à partir de produits frais et de saison.

Chaque résidence a d'abord identifié un binôme chef/résident qui a présenté un dossier de candidature papier en proposant un plat et un dessert de sa région. Parmi tous ces binômes, six ont été retenus sur chacune des sept régions pour participer aux sélections régionales ; étape intermédiaire avant la grande finale nationale. Ces sélections régionales se sont déroulées dans des résidences DOMITYS depuis le mois de janvier.

6 binômes ont été retenus pour s'affronter dans le cadre de la finale qui s'est déroulée au Lycée des Métiers Les Côtes de Villebon à Meudon (92) afin de remporter le titre de « Toque Chefs 2024 ». Encore bravo au binôme gagnant Serge Grollier et Patrick Mouilleau !

Alors...Prêt pour l'édition 2025 ?!