COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Francheville, le 12 janvier 2026

Un Goûter Presque Parfait : quand les Chefs d'EHPAD rivalisent de créativité pour lutter contre la dénutrition

Grande finale le 20 janvier 2026 : 4 Chefs cuisiniers en compétition devant un jury présidé par Éric Pansu, Meilleur Ouvrier de France ancien Chef Exécutif des Brasseries Bocuse

En France, 270 000 résidents d'EHPAD souffrent de dénutrition. Face à cet enjeu majeur de santé publique, le Groupe associatif ACPPA réinvente l'approche culinaire en transformant ses cuisines en laboratoires de créativité.

Pour la **5e année consécutive**, le concours « Un Goûter Presque Parfait » met en lumière le talent méconnu des Chefs travaillant en établissements médico-sociaux. Cette année, **20 établissements** ont participé le 19 novembre dernier, chacun créant un **dessert d'antan revisité**.



Un défi culinaire exigeant

Loin des clichés sur la restauration collective, ce challenge impose des contraintes dignes d'une compétition professionnelle :

- Réaliser un dessert **reproductible quotidiennement** sans surcoût
- Décliner chaque création en **texture modifiée** (pour les résidents ayant des troubles de la déglutition) tout en préservant l'aspect visuel
- Privilégier les **produits de saison et circuits courts**
- **Créer l'émotion et le plaisir gustatif**

Résultat : 4 créations exceptionnelles ont été présélectionnées sur photo et s'affronteront lors de la grande finale.

Les desserts finalistes



Tarte tatin revisitée par la Cheffe Océane SIBALO de la Résidence Blanqui à Villeurbanne (69)



Charlotte aux poires par le Chef Arnaud FURNON, Résidence Les Volubilis à Décine-Charpieu (69)



Carré de tendresse par le Chef Chokri BEN TICHA à la Résidence La Colline de la Soie à Lyon 4e.



Blanc manger Coco par le Chef Adrien HEPP à la Résidence la Maison des Anciens à Echirolles (38)

La grande finale : un événement à ne pas manquer

🗓️ **Date :** mardi 20 janvier 2026
📍 **Lieu :** Résidence les Jasmins, 28 rue Guynemer à Bron
⏰ **Horaire :** 15h00

Le jury d'exception :

- **Chef Éric Pansu**, Meilleur Ouvrier de France et ancien Chef Exécutif des Brasseries Bocuse (parrain de l'opération)
- **Martine Chareyre**, Adjointe à la Ville de Bron déléguée à la Santé et au Handicap
- **Dr Brigitte Comte**, Présidente du Groupe Associatif ACPPA
- **Pierre-Yves Guiavarch**, Directeur du Groupe Associatif ACPPA
- **Julien Garnier**, Président de Senes Nutrition
- **Dr Élisabeth Gasiot**, Directrice Médicale du Groupe Associatif ACPPA

Pourquoi c'est important

La dénutrition touche **40% des personnes âgées hospitalisées** et entraîne des conséquences graves : affaiblissement immunitaire, risques de chutes, dépression. Dans les EHPAD, le repas n'est pas qu'une question de nutrition : c'est un moment de plaisir, de lien social et de dignité.

Cette opération s'inscrit dans la politique « ALIM'DEMAR » du Groupe ACPPA : une alimentation **Déclinable, Évolutive, Maîtrisée, Adaptable et Responsable**.

Un secteur en pleine transformation

Au-delà du concours, cet événement illustre la mutation profonde du secteur médico-social. Les Chefs d'EHPAD ne sont plus de simples cuisiniers : ce sont des **acteurs de santé publique**, des **créatifs** capables d'allier contraintes techniques, exigences nutritionnelles et excellence gustative.

À propos du Groupe Associatif ACPPA

Fondé en 1983, le Groupe Associatif ACPPA est un organisme privé à but non lucratif dont la vocation est d'accompagner les besoins et de maintenir l'autonomie des personnes âgées, dans le respect de valeurs humanistes et éthiques, que ce soit à domicile ou en établissement. Au niveau national, le Groupe ACPPA emploie plus de 2700 collaborateurs et accompagne plus de 6500 personnes âgées. Avec près d'une vingtaine d'établissements au cœur de la Métropole Lyonnaise, le Groupe ACPPA est le premier gestionnaire d'EHPAD de la région.

Contacts presse

Morgane Hénaff
Directrice Communication-RSO
Groupe ACPPA
m.henaff@acppa.fr
06 40 82 40 15

Valérie Del Bove
Responsable Communication-RSO
Groupe ACPPA
v.delbove@acppa.fr
06 85 80 49 52