



20 ANS



DOSSIER DE PRESSE 2018

Découvrez le Concours
«Un pour tous, tous pour un» en vidéo



“ « La vocation de Sodexo, et de toutes nos équipes, est d'améliorer la qualité de vie de tous ceux que nous accompagnons. C'est clairement ce que nous faisons à travers ce concours en contribuant au projet de vie des personnes en situation de handicap. Le concours « Un pour tous, tous pour un » s'inscrit dans la démarche globale de Sodexo en faveur de l'inclusion de personnes fragiles. Il leur permet de développer leurs compétences, et de réveiller des passions ! C'est avec joie, et beaucoup de fierté, que nous fêtons cette année la 20ème édition ! »

Willy Gautier, directeur général Sodexo Santé Médico-Social

”

“ « Un rendez-vous inflexible me conduit chaque printemps près des équipages - Résident, Encadrant, Cuisinier - lors des rencontres « Un pour tous, tous pour un ».

Et quels équipages ! Durant des mois, ils se sont réunis ; ils se sont contés les plus belles histoires pour écrire la meilleure des recettes ; ils ont fait mains essais ; ils ont douté...

Savourer, faire goûter a été leur lot quotidien pour choisir et être présent à cette finale. Quelle énergie !

A les côtoyer à leur ouvrage, j'y recueille un souffle d'espérance. Cette aspiration à vivre l'instant ! Joie de vivre que les Japonais désignent sous le terme Ikigai. A tout de suite... »

Michel Bras, grand Chef et parrain du concours

”





NOTATION

Le concours culinaire « Un pour tous, tous pour un » fête ses 20 ans d'engagement en faveur de l'inclusion des personnes en situation de handicap !

Engagé au quotidien en faveur de l'intégration et de l'autonomie des personnes en situation de handicap, Sodexo organise cette année la 20ème édition du concours « Un pour tous, tous pour un ». Organisée de mars à juin 2018, sous le haut patronage du célèbre Chef Michel Bras, élu meilleur chef du monde par ses pairs en 2016, 112 équipes composées d'une personne en situation de handicap, d'un éducateur et d'un chef Sodexo se sont engagées dans cette grande aventure humaine et gastronomique, placée sous le signe de l'entraide et du développement des compétences des personnes en situation de handicap.

Un concours culinaire pour favoriser l'autonomie des personnes en situation de handicap

Depuis sa création en 1998, le concours « Un pour tous, tous pour un » rassemble les acteurs des établissements médico-sociaux en les invitant à s'unir autour d'un projet au long cours à la fois ludique et challengeant. Ainsi, chaque équipe réalise en deux heures une recette savoureuse et personnelle, élaborée autour d'un thème imposé. S'inscrivant dans la démarche globale de Sodexo en faveur de l'intégration des personnes en situation de handicap, ce projet mobilise les équipes tout au long de l'année et favorise l'autonomie des personnes en situation de handicap en développant leurs compétences. Chaque équipe est évaluée par un jury de professionnels des univers médico-sociaux, associatifs et gastronomiques. Les critères culinaires composent une partie importante de l'évaluation, et afin d'assurer une inclusion maximale des personnes en situation de handicap tout au long des épreuves, les critères d'accompagnement sont également au centre de la notation. Chaque année, environ 330 personnes participent au concours.

La 20ème édition met la « Lumière sur les desserts » !

Depuis 20 ans, les équipes se sont entraînées et dépassées pour réaliser des recettes sur des thèmes aussi variés que « Revisitez le dessert de votre enfance », « Au clair de l'agrumes » ou encore « Tout un fromage pour un dessert ». Cette année, elles expriment leur créativité autour du thème « Lumière sur les desserts » ! Suite aux épreuves régionales, 8 équipes sont sélectionnées pour participer à la grande finale nationale du 25 juin, qui se déroulera dans le cadre exceptionnel et prestigieux des salons Network avec les Yachts de Paris, en présence du Chef Michel Bras.



Pour départager les équipes, le jury évalue chaque recette selon les critères suivants :

- La mise en scène du dessert, de l'arrivée du candidat à la cohérence avec le thème et son histoire, le jury souhaite être ébloui !
- La saveur gustative du cupcake, pour faire plaisir au plus grand nombre ;
- La présentation et l'originalité, le jury demande à ce qu'on surprenne leurs papilles !
- La faisabilité en restauration collective, pour que le dessert gagnant soit réalisé dans l'ensemble des établissements gérés par Sodexo Santé Médico-Social ;
- Le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, retient également l'attention du jury (propreté du plan de travail, port des équipements de sécurité) ;
- L'accompagnement de la personne en situation de handicap est le critère le plus important, avec un nombre de point double : l'objectif étant de rendre la personne la plus autonome possible, en fonction de son handicap.



PROCESSUS

Chaque année, le thème est dévoilé au mois d'octobre. A partir de cette date, les équipes peuvent s'inscrire et s'entraîner jusqu'à leurs épreuves régionales. Les régions qui comptent le plus d'équipes inscrites, organisent des demi-finales.

Demi-finales régionales

A l'Ouest : le 22 mars à La Roche sur Yon , le 26 mars à La Rochelle et le 13 avril à La Guerche de Bretagne

En Ile-de-France : Les 15 et 17 mai à Meudon

Finales régionales

Est : le 4 avril à Illkirch-Graffenstaden

PACA : le 12 avril à Marseille

Sud-Ouest : le 13 avril à Blagnac

Nord : le 19 avril au Touquet

Bourgogne Rhône-Alpes-Auvergne : le 24 avril à Vienne

Ouest : le 15 mai à Orvault

Paris Ile-de-France : le 30 mai à Meudon

Finale Nationale

La grande finale a lieu le 25 juin aux salons Network-Yachts de Paris.

Des 7 finales régionales, seulement 1 trio par région (et 2 pour l'Ouest) obtient son ticket pour la finale nationale.

01.



**VAINQUEUR
2017**

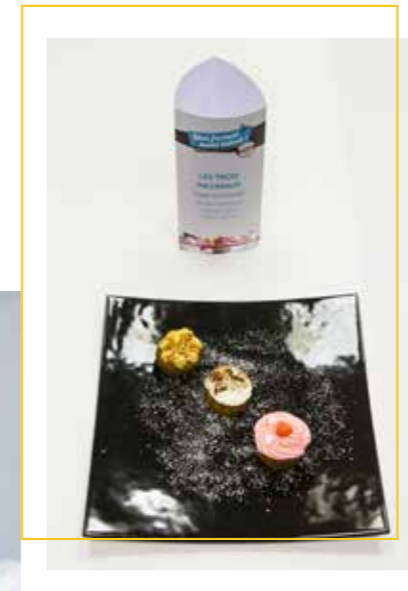
**Foyer Notre Dame des Monts
Le Comtal - Salies du Salat (31)**

Candidate : Nadine Bertrand
Encadrante : Hélène Claria
Chef Sodexo : Fabien Audol



**ÉQUIPES
2018**

- FAM Bizideki à Larceveau (64)
- Foyer Celhaya à Cambo-les-Bains (64)
- Foyer Clermont Capelas à Fontenilles (31)
- ESAT les Micocouliers (66)
- IME Autan Val Fleuri à Toulouse (31)
- Foyer le Comtal à Salies du Salat (31)
- ESAT Les Trois Soleils à Bordères-sur-Echez (65)
- Foyer de vie Les Cascades à Muret (31)



ÉPREUVE SUD-OUEST





**VAINQUEUR
2017**

**IME Les Tournesols
Douai (59)**

Candidate : Elodie Denis
Encadrant : Michel Boulinguez
Chef Sodexo : Déborah Destombes



**ÉQUIPES
2018**

- IME Les Tournesols à Douai-Dorignies (59)
- ESAT Ateliers – ADAPEI 80 à Amiens (80)
- Foyer Moulin de la Hotte à Saint-Erme Outre et Ramecourt (02)
- AED de Sissonne (02)
- APEI de Lens (62)
- Centre Hospitalier d'Albert (80)
- FAM de Bailleul sur Therain (60)
- Résidence les Trois Chênes ANAJI-IEM à Armentières (59)
- Ferme de la Motte
- Résidence les Trois Chênes
- Centre Hélène Borel à Raimbeaucourt (59)



**VAINQUEUR
2017**

**Foyer Les Chênes
Marseille (13)**

Candidate : Corinne Kasbarian
Encadrante : Dominique Chambon
Chef Sodexo : Thierry Saviozzi



**ÉQUIPES
2018**

- MAS Les Acacias à Pierrefeu (83)
- MAS Les 3 Cypres à Cuers (83)
- Foyer St Martin à Cuers (83)
- Foyer Les Chênes à Marseille (13)
- Centre St Raphael à Marseille (13)
- ESAT Léon Beranger à Marseille (13)
- La Panouse à Marseille (13)
- ESAT GAI Soleil à Tallard (05)
- Centre Les Cigales à Pompignan (30)
- IME Vert Pré à Marseille (13)
- FAM Les Massagues à Montpezat (30)





**VAINQUEUR
2017**

**Foyer le Buisson Ardent
Schiltigheim (67)**

Candidate : Michèle Serfaty
Encadrant : Nawal Bagui
Chef Sodexo : Regis Völlmer



**ÉQUIPES
2018**

- Résidence des 3 fontaines à Vezelise (54)
- MAS La Clef des Champs à Rohrbach les Bitche (57)
- Foyer Emile Cibulka à Neuves Maisons (54)
- Foyer de vie St Blin (52)
- Maison Emilie à Malmerspach (68)
- Foyer le Buisson Ardent à Schiltigheim (67)
- Foyer le Toulouis à Toul (54)
- IME Raymond Carel à Saint-Nicolas de Port (54)
- Institut St Joseph à Lutterbach (68)
- UCPR Marie Pire à Altkirch (68)
- Foyer AAPEI SAJH à Schiltigheim (67)
- ITEP Les Tilleuls à Scharrachbergheim Irmstett (67)
- Foyer de vie Saint Blin
- IME Jean l'Hôte
- Institution les Tournesols
- ESAT APF
- FAM Holtzheim
- OHS
- OHS MAS EPI Grans Est



**VAINQUEUR
2017**

**ESAT Pierre Borel
Gagny (93)**

Candidate : Cindya Borges Vaz
Encadrant : Paul Guerre
Chef Sodexo : Regis Lamee



**ÉQUIPES
2018**

1ère demi-finale

- MAS ALTER EGO - GAPAS 91 à Menecy (91)
- IMPRO VALENTIN HAUY - AVH à Chilly Mazarin (91)
- FAM LES REAUX - APAJH 78 à Elancourt (78)
- FAM LA PLAINE - APAJH 78 à Aubergenville (78)
- ESAT LES AMIS DE L'ATELIER à Chatillon (92)
- Centre Médico-Social LECOURBE - Fondation ST JEAN DE DIEU à Paris (75)

2ème demi-finale

- IME LES CHEMINS DE TRAVERSE - APF à Noisy le Grand (93)
- IME LES GLYCINES - AVENIR APEI à Saint-Germain-en-Laye (78)
- ESAT PIERRE BOREL - ARPEI à Gagny (93)
- ESAT ROSEBRIE - APOGEI 94 à Mandres-Les-Roses (94)
- Foyer d'Hébergement LES CORDELIERS - DE-LOS APEI 78 à Mantes-La-Jolie (78)
- Foyer de Vie PIERRE DELOMEZ - DELOS APEI 78 à Breuil-Bois-Robert (78)





VAINQUEUR 2017

ESATCO
Minihy Treguier (22)

Candidat : Sébastien Falhon
Encadrant : Xavier Guillot
Chef Sodexo : Jean-Pierre Hellequin

Centre St Jean de Dieu
Le Croisic (44)

Candidate : Sylvie Berthier
Encadrante : Brigitte Jouan
Chef : Nicolas Le Brun

Retrouvez
le témoignage de Sylvie



ÉQUIPES 2018

**1ère demi-finale au Lycée Edouard
Branly à la Roche sur Yon :**

- FO-FAM-IME Alamhi à Vernantes (49)
- FO-FAM-MAS-IME Alahmi à Chemillé (49)
- Foyer La Largère à Thouarsais Bouildroux (85)
- La Maison du Lac à La Guyonnière (85)
- CH Le Fief Blanc à Chantonay (85)
- Centre St Jean de Dieu au Croisic (44)
- UHTT Porte Saint Michel à Fontenay le Comte (85)
- Les Ateliers Blinois à Blain (44)
- Foyer La Clairière à Pouzauges (85)
- MAS La Sèvre à Rezé (44)

2ème demi-finale au lycée hôtelier de la Rochelle :

- CC Aiffres ADAPEI 79 à Aiffres (79)
- ESAT Andre Rousseau à Bressuire (79)
- Delta Plus Cassepierre à Cassepierre-Rilhac Rancon (87)
- ESAT Andre Rideau à Adriers (86)
- Foyer Entreroches à Soyaux (16)
- Résidence Mosaïque à Ruffec (16)
- MAPHAV La Maison Bleue à St Michel le Cloucq (85)
- Centre Hautes Roches à Fontenay le Comte (85)
- Résidence la Gachère à Rouillac (16)
- IME Delivertoux-Adapei 16 à Confolens (16)
- Maison des Mille et une Couleurs à Abzac (16)

**3ème demi-finale au Lycée Hôtelier Ste
Thérèse à la Guerche de Bretagne :**

- ESAT Pont Audemer (27)
- Foyer Menez Roual à Dirinon (29)
- Foyer Jean Couloigner à Ploudaniel (29)
- HANDIVILLAGE à Saint Saturnin (72)
- MAS Résidence Les Mélisses à Mulsannes (72)
- ESAT de Francheville-APAJH 27 à Francheville (27)
- ADAPEI 61 Bellevue à Alençon (61)
- Association Anne de la Girouardière à Bauge (49)
- ADAPEI Nouvelles IME à Louedac (22)
- Centre Guillaume Postel à Barenton (50)





**VAINQUEUR
2017**

**MAS Maison des Isles
Saint Jean de Moirans (38)**

Candidat : Loïc Blanc Gonnet
Encadrante : Martine Zaccanti
Chef Sodexo : Jean-Yves Katgely



**ÉQUIPES
2018**

- Résidence des 3 fontaines à Vezelise (54)
- MAS La Clef des Champs à Rohrbach les Bitche (57)
- Foyer Emile Cibulka à Neuves Maisons (54)
- Foyer de vie St Blin (52)
- Maison Emilie à Malmerspach (68)
- Foyer le Buisson Ardent à Schiltigheim (67)
- Foyer le Toulinois à Toul (54)
- IME Raymond Carel à Saint-Nicolas de Port (54)
- Institut St Joseph à Lutterbach (68)
- UCPR Marie Pire à Altkirch (68)
- Foyer AAPEI SAJH à Schiltigheim (67)
- ITEP Les Tilleuls à Scharrachbergheim Irmstett (67)
- Foyer de vie Saint Blin
- IME Jean l'Hôte
- Institution les Tournesols
- ESAT APF
- FAM Holtzheim
- OHS
- OHS MAS EPI Grans Est



FINALISTES 2018

NORD



Établissement : Résidence les 3 Chênes
Ville : Saint-Quentin (02)
Candidat : Joël Lor
Encadrant : Roselyne Brizet
Chef Sodexo : Claire Leroy
Nom du dessert : L'or des 3 chênes

EST



Établissement : Foyer AAPEI SAJH
Ville : Schiltigheim (67)
Candidat : Éric Horning
Encadrant : Amin Lamri
Chef Sodexo : Noémie Schaad
Nom du dessert : Journée ensoleillée

PACA



Établissement : MAS Un toit pour moi
Ville : Marseille (13)
Candidat : Sarah Tair
Encadrant : Nadia Orlay
Chef Sodexo : Jean-Michel Fournier
Nom du dessert : Pavlova

SUD-OUEST



Établissement : ESAT les 3 Soleils
Ville : Bordères-sur-l'Echez (65)
Candidat : Jonas Parent
Encadrant : Alexandre Cazerolles
Chef Sodexo : Aline Alexander
Nom du dessert : Harmonie Poire Chocolat

IDF



Établissement : Centre Médico-Social Lecourbe
Ville : Paris (75)
Candidat : Augustin Vetillart
Encadrant : Marion Faure
Chef Sodexo : Yann Daniel
Nom du dessert : Le Cichoco

BRAA



Établissement : MAPHA
Ville : Saint-Paul en Jarez (42)
Candidat : Christiane Diana
Encadrant : Céline Michalon
Chef Sodexo : Julien Douste Lombré
Nom du dessert : Mojito

OUEST



Établissement : Foyer Jean Couloigner
Ville : Ploudaniel (29)
Candidat : Erwan Pilven
Encadrant : Aurélie Miossec
Chef Sodexo : Deborah Carville
Nom du dessert : Enez Eol

OUEST



Établissement : ESAT André Rideau
Ville : Adriers (86)
Candidat : Yannis Lusson
Encadrant : Franck Maitre
Chef Sodexo : Thomas Lagarde
Nom du dessert : Coco câline

PALMARÈS

2014



Établissement : FAM Villa Normande à Berck-sur-Mer
Candidate : Isabelle Dubuisson
Encadrante : Mélanie Debriemont
Chef Sodexo : Sophie Brebion
Thème : Dessert à base de légumes
Recette : Subtil'alliance

2015



Établissement : CMS Lecourbe à Paris
Candidat : Alkaly Gassama
Encadrante : Aurélie Verquere
Chef Sodexo : Cédric Colpin
Thème : Les desserts de votre enfance
Recette : Gourmandise d'Alkaly

2016



Établissement : Foyer Celhaya à Cambo-les-Bains
Candidat : Damien Larre
Encadrant : Damien Saïdumbide
Chef Sodexo : Christelle Hirigoyen
Thème : Dessert à base de fromage
Recette : Bavaroise à la brebis et sa douceur du pays

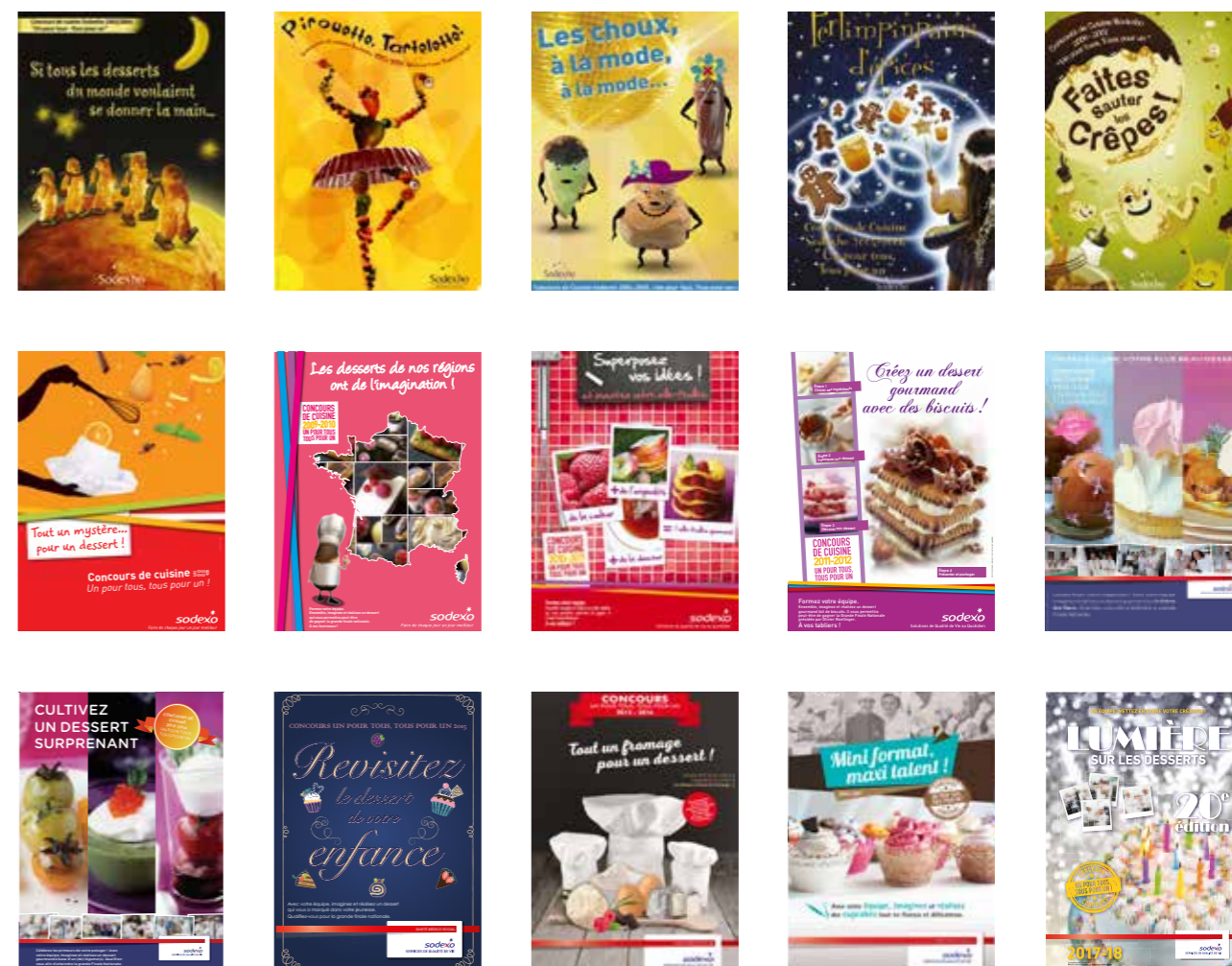
2017



Établissement : IME Les Tournesols à Douai-Dorignies
Candidate : Elodie Denis
Encadrant : Michel Boulinguez
Chef Sodexo : Déborah Destombes
Thème : Les Cupcakes
Recette : Le Forest' Cup



RÉTROSPECTIVE

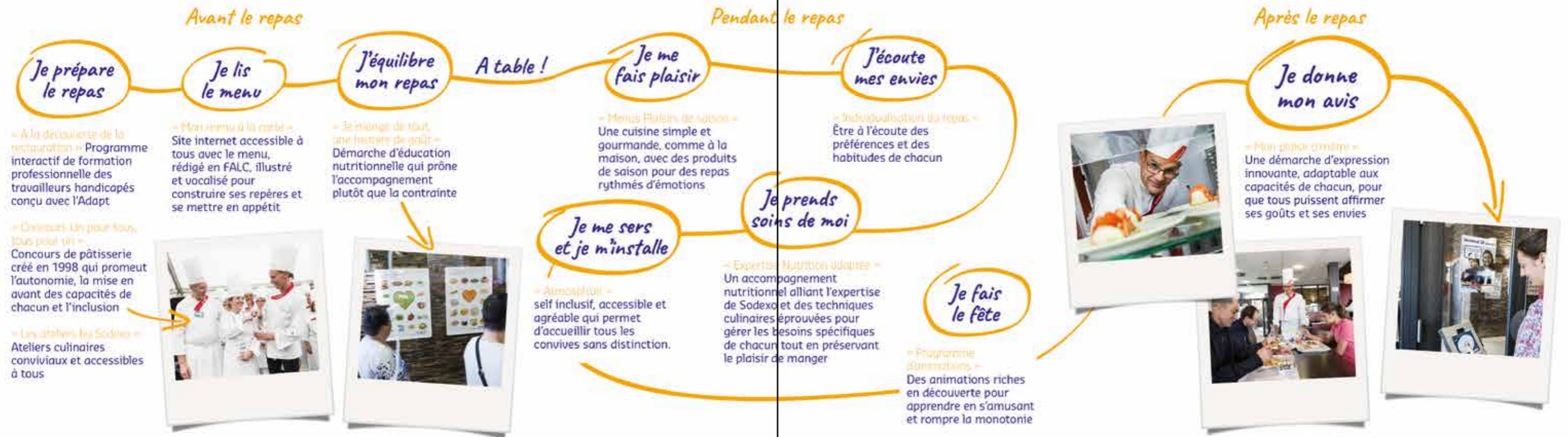


MOI D'ABORD

UN PARCOURS QUI PERMET DE MULTIPLIER LES SITUATIONS...

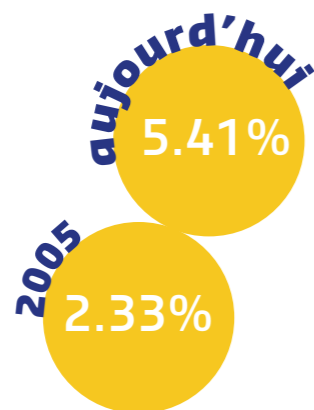
...DANS LESQUELLES LE CONVIVE SE RETROUVE EN CAPACITÉ...

...D'EXPRIMER SES ENVIES ET SES BESOINS EN AUTONOMIE.

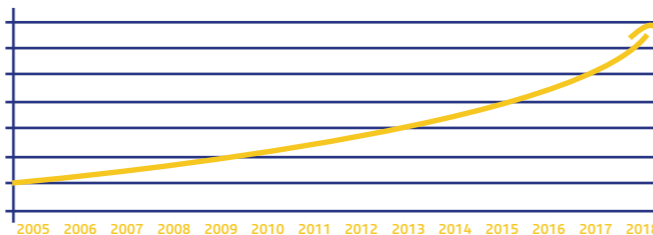


LA MISSION HANDICAP DE SODEXO

plus de
1000
Travailleurs
Handicapés
font partie de
nos salariés



ÉVOLUTION DU TAUX D'EMPLOI DES TRAVAILLEURS HANDICAPÉS



LE RÉSEAU HANDICAP

Une équipe de plus de 80 volontaires formés au handicap et présents sur toute la France.

- 1/3 fonction RH
- 1/3 opérationnels
- 1/3 organisations syndicales



SES MISSIONS :



CONTACT

ORGANISATION

Anaïs Pache

Sodexo Santé Médico-Social

01.30.85.29.05

anaïs.pache@sodexo.com

PRESSE

Marie-Cécile Leprat

Sodexo France

06.07.96.51.74

marie-cecile.leprat@sodexo.com

Pierre Birot

Havas Paris

01.58.47.84.23

pierre.birot@havas.com

Page dédiée



www.facebook.com/concoursunpourtous