



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Puteaux, le 16 juin 2026

emeis lance « la meilleure table de résidents », un concours culinaire qui valorise l'art de l'hospitalité en maison de retraite

Chaque année, en France, plus de 24 millions de repas sont servis au sein des maisons de retraite emeis. Au-delà de leur dimension nutritionnelle, les repas constituent des moments essentiels de plaisir, de partage, de convivialité, et participent directement au bien-être et à la santé des résidents. Inscrit dans une démarche visant à faire des maisons de retraite emeis de véritables communautés de vie au sein desquelles les résidents sont acteurs de leur quotidien, « la meilleure table des résidents » valorise ceux qui font vivre les établissements : équipes de cuisine, d'animation, d'hôtellerie, et les résidents eux-mêmes à travers leurs souvenirs et leurs histoires personnelles.

L'équipe lauréate sera récompensée lors d'une cérémonie officielle, le 19 juin, à la Résidence Patrice Groff, située à Charleville Mézières, en présence notamment de Laurent Guillot, Directeur Général d'emeis.

Le concours repose sur une démarche participative des établissements de la région Grand Est. Les résidents ont été invités, avec les équipes d'animation, à partager un souvenir gustatif associé à un moment de vie : une recette familiale, un plat emblématique de leur région ou de leur pays d'origine. Puis, les équipes de cuisine ont élaboré un menu composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. Chaque dossier de candidature raconte ainsi des moments de vie à travers l'histoire d'un menu et sa mise en scène.

Les trois finalistes du concours, la résidence les Jardins de Romilly (Romilly sur seine (10)), la résidence Patrice Groff (Charleville Mézières, (08)) et la résidence Le Saule (Auxerre (89)) ont été sélectionnés par un jury interne. L'équipe lauréate du concours sera récompensée lors de la cérémonie officielle du 19 juin prochain.

Charles Murciano, Directeur de l'Hospitalité France : « *La meilleure table des résidents est née d'une conviction simple : la cuisine en maison de retraite est un soin, mais aussi un plaisir. En associant pleinement nos résidents à ce concours culinaire, nous mettons leurs goûts, leurs souvenirs et leur parcours de vie au centre de notre attention, et de nos assiettes. Avec ce concours, nous souhaitons aussi valoriser l'art de l'hospitalité chez emeis, incarné par nos équipes de cuisine, d'animation et d'hôtellerie, qui jouent un rôle essentiel dans le quotidien et le bien-être des résidents. Lancé dans l'Est de la France, ce concours a vocation à être déployé dans l'ensemble des régions. Je remercie vivement l'ensemble des équipes et tous les résidents pour leur motivation et la qualité des dossiers de candidatures.* »

Invitation Presse : Les journalistes sont conviés à l'événement le 19 juin à 11h45 heures. Veuillez confirmer votre présence auprès du service de presse emeis.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Contacts Presse :

Isabelle Herrier Naufle

Directrice des Relations Presse & e-reputation
07 70 29 53 74

Isabelle.herrier@emeis.com

Hugo Le Montreer

Attaché de presse
07 88 98 90 47

Hugo.lemontreer@emeis.com

A propos de emeis

Avec près de 84 600 experts et professionnels de la santé, du soin, et de l'accompagnement des plus fragiles, *emeis* est présent dans 19 pays et couvre cinq métiers : les cliniques de santé mentale, les cliniques de soins médicaux et de réadaptation, les maisons de retraite, les services et soins à domicile et les résidences services.

emeis accueille chaque année près de 290 000 résidents, patients et bénéficiaires. *emeis* s'engage et se mobilise pour relever un des enjeux majeurs de nos sociétés : l'augmentation du nombre des populations fragilisées par les accidents de la vie, par le grand âge ou encore par les maladies mentales.

En juin 2025, *emeis* est devenu société à mission, inscrivant dans ses statuts quatre engagements : *œuvrer au changement de regard sur les plus fragiles et leurs proches pour une véritable inclusion ; contribuer à la juste reconnaissance et à l'attractivité de nos métiers ; faire du soin aux plus fragiles, une contribution majeure au lien social de proximité et à la cohésion territoriale ; et innover pour contribuer à un soin respectueux de la planète et du vivant.*

emeis, détenue à 50,2% par la Caisse des Dépôts, CNP Assurances, MAIF et MACSF Epargne Retraite, est cotée sur Euronext Paris (ISIN : FR001400NLM4) et membre des indices SBF 120, CAC Mid 60 et CAC All-Tradable.

Site : www.emeis.com

