



Repas des aînés

De grands chefs revisitent leurs petits plats

Pour tirer vers le haut la restauration des maisons de retraite et adapter les plats aux goûts et besoins des personnes âgées, les sociétés de restauration collective font appel à la créativité et à la technicité des grands chefs de cuisine.

Avocat, crevettes et huile de ciboulette: plat classique et plat mixé. Pour les personnes âgées, les ingrédients sont travaillés séparément pour conserver le goût et les couleurs.

Artichaux barigoule: pour les personnes âgées, carottes et céleri sont mixés séparément des artichaux et des oignons.

Moelleux au chocolat, crème anglaise. Pour les personnes âgées, la cuisson du moelleux est prolongée afin de lui conférer un véritable goût de gâteau.

Chiffres clés

- Ducasse Formation propose des formations de 2, 3 ou 4 jours mais également en format intra-entreprises (possibilité de prise en charge par les OPCA)
- Plus de 1500 chefs de cuisine sont formés chaque année.
- www.formationconseil-alainducasse.com

Restaureur quotidiennement des personnes âgées est un exercice particulièrement difficile. Les étoilés comme Alain Ducasse proposent d'utiliser leurs techniques et d'adopter leur philosophie pour construire une approche globale restauration santé:

« Nous valorisons le goût, les régimes alimentaires et la présentation, tout en répondant à un cahier des charges strict en terme de production et de coût, explique Yann Capsié, chef formateur chez Ducasse Education. Nous travaillons sur la maîtrise des textures pour les personnes âgées en mixant tous les éléments à chaud, en priorisant une juste cuisson pour faciliter le mixage et obtenir une texture lisse qui évitera tout problème de déglutition »

Utilisation des produits de saison

La philosophie d'Alain Ducasse répond à la contrainte de coût en utilisant des produits frais de saison. « Le produit de pleine saison est moins coûteux et de meilleure qualité. Nous apprenons aussi aux équipes à bien gérer leurs stocks en diminuant leur volume au

maximum. » Le défi est de rapprocher la restauration commerciale de la restauration collective pour le public du secteur santé. « En comprenant les problématiques terrain, les chefs du Centre de Formation d'Alain Ducasse ont pu créer, autour des produits frais, des identités culinaires sur mesure en respectant les problématiques singulières des sites. Sont associées à ces créations des techniques culinaires adaptées et une organisation de la production mettant en valeur les plats proposés au travers d'un dressage maîtrisé et d'un contrôle qualité. », explique Pauline Bignon, Chef de Projet secteur Santé.

Individualisation des plats

« Pour adapter les plats à la population d'un établissement nous travaillons directement avec les diététiciennes qui connaissent les pathologies des résidents ou des patients, explique Pauline Bignon. Nous travaillons sur des plats de base qui conviennent à un maximum de personnes. Par exemple un plat hyposodé sera relevé avec un condiment ou des épices. L'assiette

est ainsi adaptée à chaque personne et nous travaillons sur le dressage de manière à rendre l'assiette attrayante. »

Plats spécifiques pour les malades d'Alzheimer

« Ces personnes n'arrivent pas à se concentrer longtemps à table. Nous créons donc des recettes de petites bouchées pour qu'elles puissent manger d'elles-mêmes grâce au côté ludique du plat. Ces "finger food" qui sont des dérivés de plats servis en portions classiques sont repensés en petites bouchées de différentes formes, de différentes couleurs afin de les rendre attirantes et non redondantes » explique Pauline Bignon.. Les plats régionaux (moutardes spécifiques, plats en sauce) et internationaux (laques, épices douces) forment un répertoire d'idées disponible pour apporter de la saveur aux plats. « La philosophie du chef Alain Ducasse est de faire avec des produits simples des plats goûteux. En connaissant les problématiques des personnes âgées, il est possible de répondre à ce défi d'excellence... »

Patrice LeFrancois