A buts thérapeutiques et récréatifs, les ateliers de cuisine sont très courus : le dernier salon où l'on cause

Autor(en): **Nicole, Anne-Marie**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Curaviva : revue spécialisée**

Band (Jahr): **1 (2009)**

Heft 4: **L'alimentation en EMS : entre besoin vital et plaisirs de manger**

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-813895

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

A buts thérapeutiques et récréatifs, les ateliers de cuisine sont très courus

Le dernier salon où l'on cause

Les ateliers de cuisine que la majorité des homes proposent à leurs résidants – et résidantes, surtout ! – rencontrent toujours un vif succès. Et pour cause: c'est un espace privilégié qui incite aux bavardages, aux souvenirs, aux confidences; un lieu qui rappelle la convivialité et l'intimité d'une table familiale; un moment où l'on mobilise ses ressources, reproduisant les gestes simples du quotidien: peler, éplucher, couper, laver, râper, fouetter...

Anne-Marie Nicole

A Orvin, à quelques encablures de Bienne, le home Les Roches propose chaque semaine à ses pensionnaires un atelier de cuisine avec, en alternance, la confection de plats traditionnels et la découverte des saveurs du monde. Ce mardi, c'est cuisine du terroir. Et de saison – pour ne pas perdre la notion du temps: dans la marmite, le civet de cerf aux champignons mijote déjà. Il y a là Anne-Marie Chetelat, Rosette Scarinzi et Freddy Waelchli, tous trois 78 ans. Il y a aussi la doyenne du groupe, Marie Guerne qui aura 98 ans en mars prochain. Et puis, il y a encore Fabienne Favret, l'animatrice. «Nous concoctons les menus en fonction des envies de chacun, selon des recettes d'antan, comme à la maison, explique-t-elle. Généralement, nous préparons des plats que les résidants n'ont pas l'habitude d'avoir à la salle à manger.» En général, les participants à l'atelier vont ensemble faire les courses, dans les villages avoisinants, une opportunité pour la plupart de retourner dans des lieux familiers.

La discussion s'engage sur les goûts et les préférences des uns et des autres. Ainsi, on apprend vite que chacun déguste avec le même bonheur une fondue à la tête de moine ou une assiette de röstis accompagnés de jambon à l'os – les meilleurs étant, selon Freddy, ceux de la Bise de Corgémont, une métairie non loin de là, dans le vallon de St-Imier. Anne-Marie, sans doute la plus gourmande d'entre tous, aime le steak et l'entrecôte. Le boudin aussi, mais à sa façon. Jeudi, d'ailleurs, il y a du boudin au menu. Mais elle ne pourra pas y goûter parce que jeudi, elle sera de sortie, dans une exploitation de la région, pour manger une fondue à la tête de moine! «Je suis impressionnée de voir combien ces résidants mangent lorsqu'ils sont ici, à l'atelier, ou à l'extérieur, lors de sorties. Il ne reste jamais rien dans l'assiette! Ils mangent plus que quand ils sont tous ensemble à la salle à manger», observe Fabienne.

Participer malgré les handicaps

Entre-temps, tout le monde s'est mis à l'ouvrage. Rosette commence à nettoyer les choux de Bruxelles. A côté d'elle, Anne-Marie a pelé les pommes. Elle les arrange dans un plat à gratin, les arrose d'un peu de vin blanc et les saupoudre de cannelle avec délicatesse malgré ses bras qu'elle a de la peine à mouvoir. De son côté, Marie a terminé la préparation de la glace à la cannelle qui accompagnera les pommes au four pour le dessert. Après avoir lavé les ustensiles dont elle n'a plus besoin, elle ouvre, avec l'aide de l'animatrice, une boîte de moitiés de pêches qu'elle remplit de confiture d'airelles avec beaucoup d'application. Marie fait l'admiration de ses compagnons de table, qui ne manquent pas de relever son habileté dans tout ce qu'elle entreprend, en particulier son talent de sculptrice. «Elle nous stimule.» En effet, ni son bel âge, ni ses problèmes de vue ne semblent émousser son envie de faire et de participer.

D'un bout à l'autre de la table, on plaisante, on s'interpelle, on se charrie. Il y a des regards complices, des sourires entendus. Le plus souvent seul homme à cette table privilégiée – «un honneur», dit-il – Freddy apprécie ces moments. L'ambiance du groupe est bonne. «Dans la mesure du possible, on essaie de composer le groupe en fonction des affinités», assure Fabienne.

Photos: amn

Marie Guerne et Freddy Waelchli apprécient ces moments qui rappellent les repas autour de la table familiale.

Malgré tout, «il faut parfois mettre de l'eau dans son vin», remarque Anne-Marie, qui vit à la Fondation Les Roches depuis bientôt sept ans et qui reconnaît volontiers qu'elle n'a pas sa langue dans la poche et que quand elle a quelque chose à dire, elle le dit! «La promiscuité et la vie collective ce n'est pas toujours facile», confie-t-elle. «Il me semble que c'était mieux avant, il y a quelques années. On était moins nombreux et surtout mieux dans la tête!» Les autres acquiescent, ajoutent quelques propos sur le temps qui passe, la santé qui se dégrade, la mort. «Ces moments autour du repas appellent souvent la confidence. Nous échangeons des réflexions plus profondes et partageons nos préoccupations», raconte Fabienne, qui se souvient de cette dame qui avait fait part d'un souci qui ne la lâchait pas: savoir où avaient passé ses meubles après son entrée dans l'établissement.

Les esprits reviennent rapidement à des préoccupations terre-à-terre de logistique: mettre la table. L'animatrice a choisi des ocres d'automne pour les sets de table, ainsi que des feuilles mortes et des maïs pour décorer le centre de la table. «Ce sera un repas de luxe!», affirme Marie, estimant même qu'il vaudrait une trentaine de francs au restaurant. « Bien plus!», s'exclament en chœur les convives assis autour de la table. «Quand on vit ici, on n'a plus la notion de l'argent», conclut Anne-Marie. >>

De gauche à droite: Marie Guerne, Fabienne Favret et Anne-Marie Chetelat en pleins préparatifs du repas.

Chacun à son rythme

Aujourd'hui, Freddy devra partager l'honneur de la table avec un autre homme, invité par le groupe, Maxime Franchi, le directeur de l'établissement. Une aubaine! D'abord, il a apporté une bonne bouteille de vin pour accompagner la chasse. Ensuite, c'est l'occasion pour le groupe de lui faire part de quelques souhaits concernant la cuisine et de lui suggérer de les intégrer au poste des imprévus sur le budget de l'année prochaine: changer le four qui met trop de temps à préchauffer, par exemple, ou rehausser l'évier pour faire la vaisselle sans s'user le dos. Un lave-vaisselle, peut-être? Surtout pas! Cela irait à l'encontre des objectifs de l'atelier qui visent, outre le plaisir de la table, à favoriser le maintien de l'autonomie, en mobilisant les ressources de chacun, à son rythme et à sa mesure. D'ailleurs, ici, nul besoin de terminer la tâche en cours si la fatigue gagne... Fabienne prendra le relais.

Rosette et Marie ont chacune fait un bout de vaisselle et de rangement. La première prend congé et regagne sa chambre; la seconde reprend sa place à la table pour participer à la discussion qui se prolonge. Faire la vaisselle maintenant ou dans deux heures, peu importe finalement. On fait le tour du programme

des activités qui sont organisées par le home pour ses résidants. On évoque les kermesses, le bal masqué et les sorties, passées ou à venir. On se souvient de la partie de pêche, du pique-nique sur l'Ile St-Pierre, de la fondue au cœur de la forêt ou encore de la balade en attelage. On parle de l'atelier de bricolage et des préparatifs de Noël. Marie s'enquiert aussi des livres qui restent à lire dans le cadre du Prix Chrono auquel participe l'établissement. Fabienne propose de laisser passer les fêtes et de reprendre les séances de lecture l'année prochaine. «Ah... Eh bien, je ne sais pas si je serai encore là...», répond Marie avec un certain fatalisme... •

Fabienne Favret apporte son aide à Marie Guerne – L'âge avançant, certains gestes deviennent plus difficiles.

Annonces

TUYAUMAX®

Max passe dans les tuyaux pour vous 24 h sur 24 h

...votre déboucheur arrive!

Canalisations
Débouchage
Entretien
Contrôle caméra

Ventilation:
Nettoyage du système

www.tuyaumax.ch
Service 24h/24h

pour la Suisse entière
0848 852 856

SADIES

Naviguez en toute clareté avec nos solutions de gestion pour EMS

DIR
Dossier Informatisé du Résident

ADM
Facturation - Comptabilité - Salaires

ADM+
Caisse réception - Cafétéria
Créanciers - Adresses - Inventaire

GED
Gestion électronique des documents
système d'information qualité

www.sadies.ch - Chemin de l'Esparcette 4 - 1023 Crissier
T 021 631 15 90 - F 021 631 15 91