

Evénement culinaire en terre vaudoise avec le chef Philippe Rochat : la gastronomie s'invite à la table des EMS

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

Objektyp: **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: **10.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-813896>

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.

Événement culinaire en terre vaudoise avec le chef Philippe Rochat

La gastronomie s'invite à la table des EMS

«La gastronomie est la joie de toutes les situations et de tous les âges», affirmait Charles Monselet, poète gourmand, auteur de nombreux écrits culinaires et contemporain d'Alexandre Dumas, épicurien comme lui. Les quelque 2000 résidents des EMS vaudois qui ont eu le privilège de goûter au repas d'exception concocté par le chef Philippe Rochat, début octobre, peuvent sans aucun doute en attester.

Anne-Marie Nicole

En ce 1er octobre, c'est jour de fête à l'EMS Bellevue, sis sur les hauteurs du village de Begnins, au cœur du vignoble de la Côte et surplombant le lac. C'est la fête à double titre: d'abord, c'est la journée internationale des personnes âgées, ensuite c'est le jour qu'a choisi l'Association vaudoise des EMS (AVDEMS) pour convier les résidents des établissements du canton aux festivités de son 50e anniversaire, avec un repas de fête signé Philippe Rochat.

«Au départ, nous étions simplement allés lui demander une recette pour ce repas de fête, et pas de préparer des plats pour 2000 personnes dans ses cuisines!», raconte Pierre-Yves Remy, président du Comité de l'AVDEMS. Et c'est pourtant bien ce qu'a fait le grand chef! «Mon père a passé les dernières années de sa vie en EMS, raconte Philippe Rochat. J'ai toujours été très touché par le travail formidable des professionnels qui se sont occupés de lui. Et puis il y a aussi toutes ces personnes âgées qui vivent en établissement, et pour qui ce n'est pas tous les jours facile... J'avais envie de leur apporter un peu de bonheur à ma façon.» Ainsi, la façon du chef se décline en un menu de saison, préparé en partie dans les cuisines de son restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, et en partie dans celles de chaque EMS: en entrée, ballottine de gibier au foie gras, mesclun d'automne et pain de

campagne, puis soupe de courge aux graines de tournesol, en plat fort filet de veau du Simmental grillé aux mignonnettes de poivre et sel de Guérande, émulsion de champignons sauvages et mousseline de pomme de terre «Charlotte» à l'huile d'olive. Et finalement en dessert, la tarte à la raisinée. Cette spécialité, à base de jus de poire ou de pomme, née d'une pratique très ancienne, à la cuisson longue et délicate, semblait naturellement s'imposer en Pays vaudois.

«J'avais à cœur de faire une cuisine qui convienne à tous. Proposer des viandes comme la chasse ou l'agneau est plus délicat, parce qu'elles sont fortes en goût. Le poisson ne fait pas non plus l'unanimité. J'ai donc opté pour une cuisine du marché plus traditionnelle.» Outre la nature des produits, la question du coût a aussi guidé le choix du menu – selon un directeur, le coût de ce repas de fête à assumer par l'EMS ce midi-là équivaut au budget habituellement consacré pour les trois repas de deux jours... «Il est vrai que les EMS ont des budgets limités, mais ils sont créatifs et inventifs ; ils ont la possibilité de bien faire. Il n'y a pas que le caviar, le homard et le foie gras dans la bonne cuisine !», reconnaît Philippe Rochat. Et de se souvenir : «Chez mes grands-parents, on ne mangeait pas tous les jours de la viande. Les repas étaient simples. Mais la cuisine était bonne et goûteuse, avec des produits de saison.»

Un sacré boulot !

Stéphane Manz, la cheville ouvrière de cet événement culinaire, qui est aussi chef de cuisine à l'EMS Bois-Gentil, à Lausanne, Philippe Rochat était fidèlement secondé par toute sa brigade. Au total, ce sont 27 EMS, hébergeant ensemble environ 2000 résidents, qui se sont lancés dans l'aventure. «Préparer un tel repas pour autant de personnes dans notre cuisine de Crissier, c'était un sacré boulot ! Nous avons eu beaucoup de plaisir à le faire, mais pas trop souvent quand même!», confiera le chef

plus tard. «Avec Stéphane Manz, nous avons d'abord testé le menu et préparé les fiches techniques à remettre aux EMS. Puis j'ai fait venir toute ma brigade à Crissier un jour de congé, pour préparer les ballottines de gibier, la viande et la sauce.»

En ce matin du 1^{er} octobre, tandis que Philippe Rochat se rend à l'EMS Bois-Gentil pour goûter la soupe, la mousseline et la tarte à la raisinée qui sont confectionnées sur place, selon les instructions données, c'est l'effervescence dans la cuisine de l'EMS Bellevue. Les fiches techniques sont suspendues au-dessus des feux de cuisson et des plans de travail, résumant, illustrations à l'appui, la procédure à suivre pour les différents plats et le dressage des assiettes.

Depuis 11h30, les résidents affluent peu à peu des étages vers la salle à manger arrangée avec un soin particulier. D'autres convives provenant de deux autres établissements de la région sont attendus. Pour patienter, une flûte de champagne est servie en guise d'apéritif, et l'accordéon égrène ses notes de java, de valse et autre tango. Dehors, le soleil s'est invité pour illuminer cette chaude journée d'automne qui restera sans doute longtemps dans les mémoires gustatives des gourmets du jour. «C'était une expérience fantastique!» Philippe Rochat est ému et heureux d'avoir participé à cet événement. «J'ai reçu plein de lettres, de mails, de téléphones, des mots aimables et gentils. J'ai aussi reçu de la part des résidents d'un EMS tout un album avec des textes, des commentaires, des dessins, des photos...»

Alors que les employés débarrassent les assiettes du dessert, un couple attablé dans la véranda se souvient avoir déjeuné à la table de Philippe Rochat, à Crissier. Ou peut-être était-ce à celle de son illustre prédécesseur Frédy Girardet ? Peu importe. A l'autre bout de la salle à manger, une résidente avoue être bien gourmande et n'aurait manqué un tel festin pour rien au monde. Sa voisine, à la table d'à côté, se réjouit d'avoir anticipé de si belle façon son anniversaire, qu'elle ira célébrer en famille dans quelques jours, au restaurant. Quel bel appétit!

Et vous Philippe Rochat, à quelle table aimeriez-vous vous asseoir quand vous serez vieux? «C'est difficile de se projeter comme ça dans le futur! On verra le moment venu. C'est bien de devenir vieux, de vivre longtemps. Mais on ne choisit pas toujours. La vie bascule parfois. Lorsque j'allais rendre visite à mon père en EMS, il me disait toujours ce qu'il avait mangé. Cela comptait beaucoup pour lui. Manger reste l'un des derniers plaisirs de la vie. Le repas est un moment important, précieux. D'ailleurs, avec mon équipe, deux fois par jour, à une heure précise, nous nous asseyons tous ensemble pour partager un vrai repas. Je déteste les repas debout, faits d'un sandwich. J'aime m'asseoir et prendre le temps...» •

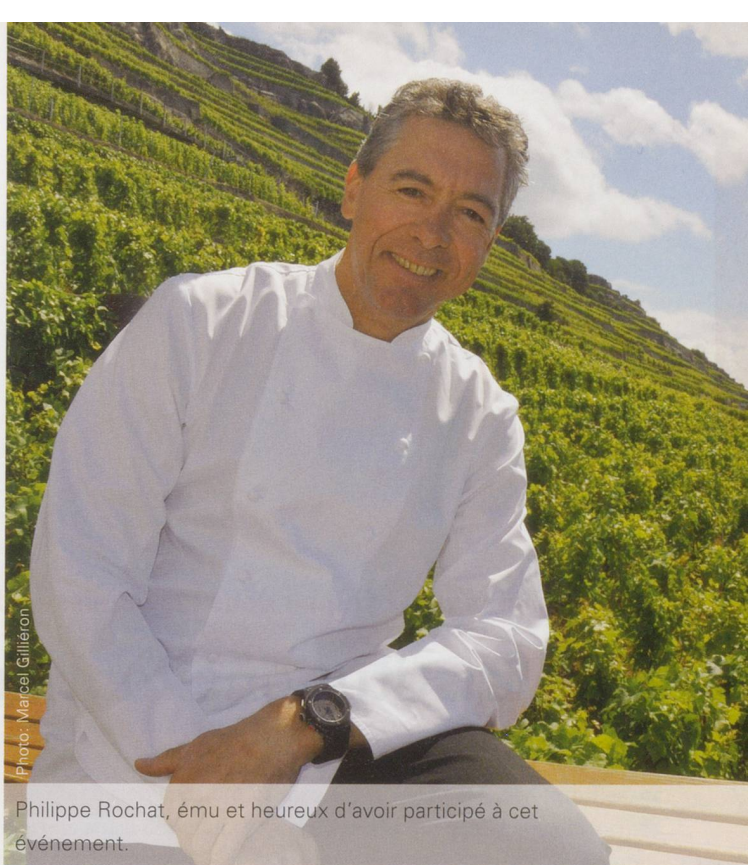


Photo: Maribel Gilliéron

Philippe Rochat, ému et heureux d'avoir participé à cet événement.

Le Fouquet's en maison de retraite

Le groupe français de maisons de retraite DomusVi a organisé, à fin septembre, la 2^e édition de «Fouquet's vient à vous». L'événement consiste à confectionner un repas gastronomique, afin de souligner l'importance de la restauration au sein des résidences de retraite médicalisées. Jean-Yves Leuranguer, parrain de l'événement et chef du Fouquet's Paris, célèbre restaurant qui a pignon sur les Champs-Élysées depuis un siècle, a donc imaginé un menu d'exception, réalisé ensuite par les chefs des maisons de retraite médicalisées.

Elaborés à partir de produits frais de fête – langoustines et pintades étaient au menu – tous les plats ont été proposés dans leur version classique, mais également déclinés en texture modifiée, pour permettre aux personnes les plus fragiles de profiter du repas. La recherche autour de cette technique de préparation, qui répond notamment au souci de mastication des personnes âgées, permet de travailler sur la puissance des arômes et des couleurs, développant ainsi l'appétit et le plaisir de la table, essentiels à leur bonne nutrition.

Cet événement visait à illustrer l'engagement des maisons de retraite dans le domaine de la restauration qui occupe une place capitale dans la vie des résidents. «Je suis impressionné par la qualité du travail de ces chefs, qui démontrent les mêmes qualités qu'en restauration traditionnelle, relève le chef du Fouquet's. Ils mettent ainsi leur talent au service de la collectivité et font du repas un moment de bonheur pour les personnes âgées.»

www.senioractu.com