Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 16 (1986)
Heft: 6

Artikel: Repas à domicile : une petite révolution
Autor: Crivelli, Marie-A.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-829462

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Les Mariés de l'Automne

J.-R. Probst
(Photo ARC)

Une histoire à rebondissements racontée avec verve et simplicité par un journaliste bien connu en Suisse romande. Une histoire touchante au dénouement qu'aucun lecteur n'imagine. De telles aventures peuvent-elles arriver à des vieux? Sans doute, et le lecteur sans grandes prétentions littéraires et sans snobisme la lira avec plaisir parce qu'elle est humaine, simple, et parce qu'elle est à même de donner du courage à beaucoup de personnes âgées qui imaginent le dernier acte de leur vie avec frayeur et désespoir.
Hélène, handicapée et Gustave, solide et sympathique bourlingueur, font connaissance dans un home où l'ambiance n'est pas particulièrement joyeuse. Une grande amitié les lie bientôt. Un beau jour, ils décident de prendre le large. C'est d'abord la découverte émerveillée de Paris, puis, à la suite de circonstances très particulières, l'envol pour l'Amérique. La suite... la suite nous ne la dévoilerons pas!
«Les Mariés de l'Automne», c'est le roman d'un amour pur et fort qui s'exprime dans des ambiances très différentes: tristesse, espoir, joie délirante...
Les familles qui attendent avec impatience le moment de placer l'aïeul(e) feraient bien de lire le charmant bouquin de J.-R. Probst.

Offre spéciale pour les lecteurs d'«Aînés»

Le livre «Les Mariés de l'Automne», peut être obtenu au prix de Fr. 14.— (librairies: Fr. 18.—)

Bon de commande

Veuillez m'envoyer ____ exemplaires du livre «Les Mariés de l'Automne» au prix spécial de Fr. 14.—

Nom _____

Prénom _____

Rue _____ N° _____

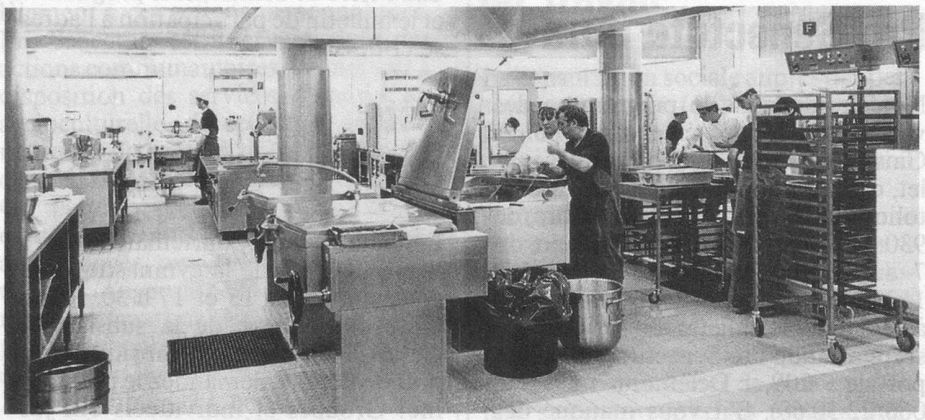
NP/Localité _____

A adresser à: Editions Fanny,
La Cour des Miracles,
1166 **Perroy**

Repas à domicile

Une petite révolution

Une cuisine équipée avec des appareils thermiques de grande capacité (four à air chaud, braisières et marmites à pression, appareil de cuisson malaxeur avec dispositif de refroidissement, cellule de refroidissement rapide permettant d'abaisser la température de cuisson de 80°–90° jusqu'à + 3°, etc.)



Les repas chauds à domicile ont subi une petite révolution. Ils arrivent maintenant froids à votre porte! C'est un peu surprenant au début, mais à bien y réfléchir, cette méthode qui est le fruit d'une technique nouvelle de fabrication, présente de nombreux avantages.

Evidemment, les gamelles livrées autrefois amenaient avec elles un fumet appétissant, mais reconnaissons-le, leur contenu était souvent plutôt tiède que chaud. Actuellement, les livreuses apportent des barquettes en carton que l'on peut réchauffer quand on veut, et que l'on peut même conserver quelques jours au frigo en toute sécurité.
L'Association Lausanne Inter-Repas (ALIR) produit actuellement près de 750 repas par jour grâce à de grandes cuisines modernes dotées d'installations perfectionnées. Le système appliqué consiste à confectionner les repas à l'avance, selon une technique dite de «liaison froide». Cela signifie que les cuisiniers préparent leur menu tout à fait normalement. Dès que la cuisson est terminée, les aliments sont placés dans une cellule de refroidissement ultra-rapide qui les porte à 3 degrés, ce qui garantit la neutralisation de toutes les bactéries. Les récipients sont ensuite mis au frigo. Les mets ne sont donc à aucun moment congelés ou surgelés.
Le jour de livraison, les aliments sont mis en portions dans des barquettes scellées à l'aide d'un couvercle étanche. La cellulose utilisée pour la barquette est conçue pour résister au four, et se jette après emploi, car elle est biodégradable. Sur le couvercle figure le contenu de la boîte, décoré d'un joli motif, ainsi que sa date de fabrication (qui sera peut-être, plus tard, remplacée par la date limite de consommation). Les repas sont de cette façon disponibles tous les jours de la semaine et de l'année.
Les menus sont variés, équilibrés et légers, puisqu'ils s'adressent avant tout aux personnes du troisième âge, l'essentiel de la clientèle de l'ALIR. Le chef propose, par exemple: potage / brochette de volaille, pommes parisienne, épinards à la crème / diplomate. Ou un autre jour: potage / goulash hongroise, cornettes au beurre, salade pain de sucre / macédoine de fruits frais. De quoi mettre l'eau à la bouche.
Il est vrai que l'ALIR dispose d'une brigade de cuisiniers et pâtissiers compétents.
Une équipe spécialisée en diététique, ainsi qu'une diététicienne responsable, préparent des repas de régime pour les personnes qui en ont besoin médicalement. Sans sel, sans graisse, pour les diabétiques, haché ou passé au turmix, l'éventail des régimes est étendu, pour un prix à peine plus élevé, entre 10 et 11 francs, au lieu de 8,50 francs pour un repas normal.
Avec ce système de barquettes froides, la personne âgée prépare son repas quand elle en a envie et de la façon qu'elle préfère, directement au four, au bain-marie, ou passé à la poêle.
Aux personnes handicapées qui ont des difficultés à utiliser leurs appareils, ou qui ne possèdent pas de four, l'ALIR met à disposition des petits fours infra-rouge, faciles à utiliser et sans danger.

Marie-A. Crivelli