

Gastronomie : du nouveau dans l'assiette du retraité!

Autor(en): **R.H.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **22 (1992)**

Heft 3

PDF erstellt am: **15.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-829751>

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.

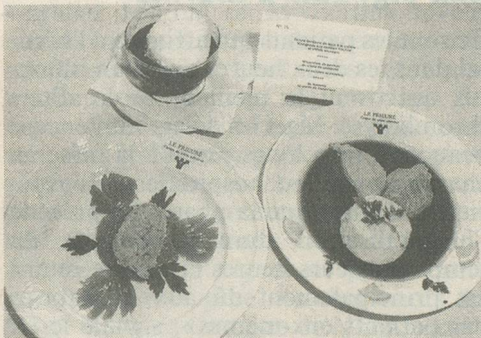
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

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.

Du nouveau dans l'assiette du retraité!

Saviez-vous que les chefs qui dirigent les cuisines des maisons de retraite ne sont plus les cantiniers d'antan? La preuve en a été fournie l'automne dernier à Genève où un concours de gastronomie a été organisé par le Centre de soins continus, sous la présidence du D^r Charles-Henri Rapin qui, pour l'opération, était assisté de M^{me} Nicole Davidoff, diététicienne, et de plusieurs autres collaborateurs. Ainsi, vingt chefs venus de différentes maisons de retraite du canton de Genève se sont appliqués à présenter ce qu'ils savaient faire de mieux pour l'assiette du retraité.



Un aspect sympathique qui a de quoi mettre en appétit.

Les critères

Il est vrai que ce n'est pas simple de donner l'apparence d'un bon repas à une nourriture préparée pour les personnes qui connaissent des problèmes de mastication. Il fallait donc trouver une solution et, pour ce faire, le Centre de soins continus a organisé ce concours sous le titre «Des années à savourer», ce qui lui permettait également de découvrir quelques recettes originales. Autre temps, autres exigences: de nos jours, où beaucoup de personnes sont habituées à savourer les repas servis dans les restaurants, la cuisine d'une maison de retraite se doit de s'aligner à ce qui peut se faire de bien. Plusieurs critères étaient à respecter de la part des participants au concours: il fallait préparer un menu dit «de tous les jours», comprenant une entrée froide, un plat protidique au choix

(viande, œufs, poisson, tofu, fromage...), un plat d'accompagnement (légumes, féculents) et un dessert. Les chefs devaient fournir des réalisations agréables à regarder et dont les qualités gustatives soient les meilleures possibles. Le concours a remporté un énorme succès; il n'y a aucun doute sur le fait que l'assiette du pensionnaire d'une maison de retraite s'est largement améliorée au cours de ces dernières années. La pitance de ce que l'on appelait autrefois les asiles de vieillards n'est plus qu'un mauvais souvenir: bienvenue à la gastronomie nouvelle des retraités.



De la nouvelle cuisine qui possède toutes les garanties de base nutritive nécessaire aux personnes âgées.

Une première

Cette manifestation «Des années à savourer» était une première du genre. C'est un jury attentif, composé notamment de M^{me} Jacqueline Burnand, maire de Genève, du D^r Charles Chappuis, président de la Société suisse de gérontologie, M^{me} Monique Humbert, directrice de Pro Senectute, Genève, M. Bernard Gruson, directeur général des institutions de gériatrie à Genève, et d'autres personnalités, dont un restaurateur, qui a désigné les meilleurs chefs du jour dont les résultats figurent ci-après. Une note originale dans le paysage de la gériatrie genevoise qui apporte une pierre blanche à son activité quotidienne.

R. H. ■

Résultats du concours

Borgard Sylvestre
Rés. Bon-Séjour

Voisin Sébastien
Hôpital de gériatrie

Desgeorges Alain
Restaurant CMU

Sibille René
Fondation Butini

Rodrigo Eric
Rés. Jura

Tissot Jacques
Maison de Vessy

Cima Michèle
Serv. méd.-pédagogique

Poyet Jean-Philippe
Pens. Les Bruyères

Unité 40 CESCO
Cesco

Moret Corinne
Hôp. Orbe-Saint-Loup

Rochette Jérôme
Sté SEMACS, Paris

Lauper Paul
Hôpital de Loëx

Sergeat Alain
Rés. Notre-Dame

Principaud Alain
Le Prieuré

Sergeat Guy
Rés. Petite Boissière

Rizzolo Thierry
Foyer Saint-Paul

Simonet Hervé
Rés. Les Franchises

Lathuillière Yannick
Rés. Les Châtaigniers

Grandi Irena
Technicienne

Jacquemaire-Santé
Société de nutrition

Jacquemaire-Santé
Société de nutrition

Jacquemaire-Santé
Société de nutrition

Bornet Yves
Rés. Les Pervenches

Held Jean-Luc
Fond. Saint-Cosme et Damien