

**Zeitschrift:** Générations : aînés  
**Herausgeber:** Société coopérative générations  
**Band:** 31 (2001)  
**Heft:** 9

**Artikel:** La cuisine avec du cœur  
**Autor:** J.-R. P.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-828446>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 06.01.2025

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

# La cuisine avec du cœur

Aujourd'hui, le Département social romand est présent dans plus de cinquante EMS. Les équipes de cuisine ont pour priorité d'offrir aux résidents des plats équilibrés et appétissants.

**D**ans un passé pas si lointain, le Département social romand (DSR) gérait les foyers du soldat et de nombreux restaurants sans alcool, disséminés à travers le pays. Aujourd'hui, le restaurateur des collectivités est présent dans diverses entreprises et dans de nombreuses résidences.

C'est effectivement dans le domaine de la restauration pour les seniors que l'entreprise se développe depuis une vingtaine d'années. «Nos cuisiniers ont entière liberté quant à son choix de menu, souligne Jacques Krebs, directeur du marketing. Ils travaillent en relation étroite avec les directeurs, mais également en tenant compte des désirs des résidents...»

La priorité est effectivement donnée aux produits du terroir que les résidents ont connus durant leur existence. «On les appelle les nourritures du souvenir, elles réunissent des produits anciens comme le millet, l'orge ou les lentilles. Ce qui n'empêche pas les cuisiniers de créer des animations en proposant, dans la mesure où cela correspond à une demande, des plats plus exotiques.»

## Hygiène et couleurs

Afin d'offrir aux résidents des EMS des menus équilibrés, qui correspondent aux besoins et aux attentes des seniors, le DSR s'adresse à des diététiciennes et à des nutritionnistes. «Nous avons approché le Pr Charles-Henri Rapin, grand spécialiste de la nutrition des aînés, qui



Photo Yves Debraine/a

*Un dialogue s'établit entre le chef de cuisine et les résidents*

collabore régulièrement à nos cours de formation.»

Mieux, afin d'encourager les résidents à se nourrir convenablement, le DSR a fait appel à un «chromaticien» réputé. «Il s'agit de Denis Michel, un spécialiste qui maîtrise parfaitement la notion des couleurs dans la présentation des mets. Nous savons que certaines personnes âgées, qui ont perdu le sens des saveurs, sont très sensibles aux couleurs.»

Naturellement, la notion de l'hygiène prend une place prépondérante dans les résidences. Toutes les mesures sont prises dans ce sens par un personnel spécialement formé.

Dans un but affirmé de ne rien laisser au hasard, des échantillons de chaque repas sont conservés cinq jours dans de petits récipients. Ils peuvent être analysés à n'importe quel moment, par un laboratoire évidemment neutre.

«Arrivé à un certain âge, la cuisine est le seul plaisir qui nous reste et il résume tous les autres», disait Brillat-Savarin. Et il savait de quoi il parlait...

**J.-R. P.**

**Renseignements:** DSR, 14, av. de Riond-Bosson, 1110 Morges 2. Tél. 021/804 55 55.