

**Zeitschrift:** Générations  
**Herausgeber:** Générations, société coopérative, sans but lucratif  
**Band:** - (2019)  
**Heft:** 111

## **Werbung**

### **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:** 09.01.2025

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

# Textures & Saveurs

## LES GOÛTS D'ANTAN AU MENU

**P**our les personnes âgées en EMS, les repas sont des moments importants de la journée. Synonymes de rencontres et de plaisir, ils se doivent de stimuler les sens. Avec son concept Textures & Saveurs, Eldora mise résolument sur le visuel et le goût pour le plus grand bonheur des résidents.

Avec l'âge ou l'apparition de certaines maladies, il se peut que les repas ne se déroulent plus tout à fait comme prévu. Des troubles de la mastication et de la déglutition peuvent apparaître. Il est alors nécessaire d'adapter la texture des aliments en les mixant afin de garantir des apports nutritionnels optimaux. Grâce au concept Textures & Saveurs proposé en EMS, les chefs d'Eldora misent sur l'aspect gustatif des mets qu'ils proposent aux personnes âgées en textures modifiées.

Les équipes du plus grand restaurateur de collectivités de Suisse romande ont été formées à cette approche, notamment à l'utilisation des texturants d'origine végétale et animale, et à la mise en forme des mets dans des moules spéciaux qui reproduisent l'aspect originel des ingrédients. Une vaisselle spéciale a été conçue pour faciliter la préhension des aliments par les aînés.

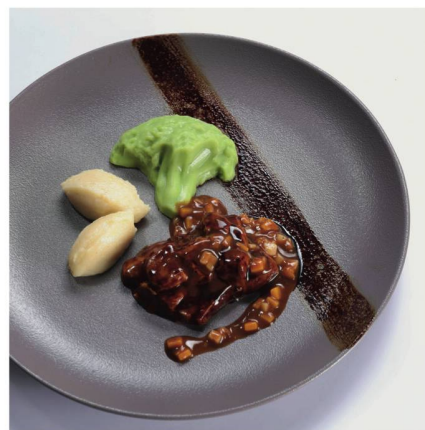
Avant d'être mixé et mis en forme, chaque plat est cuisiné de façon traditionnelle afin d'en garantir la saveur. Les chefs peuvent puiser dans un panel de recettes testées et validées par des dégustateurs chevronnés. Ils sont aussi invités à développer une offre spécifique en fonction de la problématique et des attentes particulières des résidents.

### UN PLUS POUR LES SOIGNANTS

«La mise en œuvre de ce concept dans une série d'établissements médico-sociaux a fait ses preuves. Les aînés redécouvrent des goûts et des textures devenues inaccessibles en raison des effets du vieillissement et de la maladie», commente Christophe David, Chef exécutif d'Eldora. Le concept *Textures & Saveurs* favorise ainsi l'épanouissement et la réactivation de la mémoire. «C'est un véritable plus pour les soignants qui ont la garantie que les besoins nutritionnels de chacun sont respectés», ajoute Jennifer Bouhon, diététicienne d'Eldora.

### DES METS GOURMANDS

Cuisse de poulet au jus court, pot-au-feu, poireau vinaigrette, rôti de porc en tranches gourmandes, blanquette de veau, émincé de veau à la zurichoise, papet vaudois, filet de sandre sur son lit de riz, quenelle de blanc d'œuf et épinards, pizza, raviole à la courge, tarte Tatin, tartelette aux framboises, macédoine de fruits frais, soufflé au chocolat... Tous ces mets, qui figurent en bonne place sur la carte des meilleures brasseries, sont proposés aux résidents en texture modifiée. Les recettes suivent bien évidemment les saisons et sont concoctées avec les meilleurs produits frais des terroirs romands.



Pour en savoir plus :



<https://youtu.be/-M1f7zQbCdw>