

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Générations**

Band (Jahr): - **(2019)**

Heft 111

PDF erstellt am: **13.09.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

Textures & Saveurs

LES GOÛTS D'ANTAN AU MENU

Pour 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.

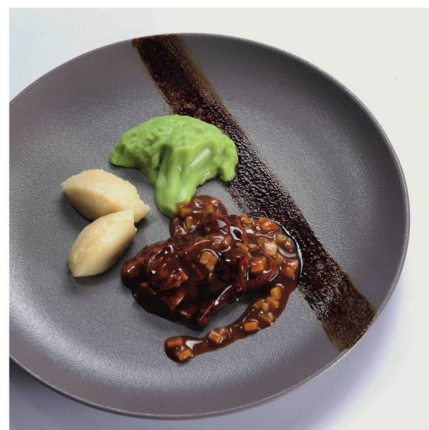
Avant d'être mixé et mis en forme, chaque plat est cuisiné de façon traditionnelle afin d'en garantir la saveur. Les chefs peuvent puiser dans un panel de recettes testées et validées par des dégustateurs chevronnés. Ils sont aussi invités à développer une offre spécifique en fonction de la problématique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