Zeitschrift: Parkinson : das Magazin von Parkinson Schweiz = le magazine de Parkinson Suisse = la rivista di Parkinson Svizzera

Herausgeber: Parkinson Schweiz

Band: - (2022)

Heft: 145: Essen mit Genuss = Manger avec plaisir = Mangiare con gusto

Artikel: Un plaisir pour l'oeil et le palais

Autor: Schenk, Thomas

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1034813

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

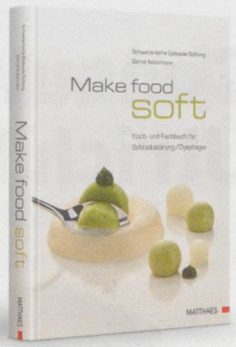
Terms of use

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: 12.07.2025

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

Bernd Ackermann, chef cuisinier de la Fondation suisse pour l'épilepsie, en train de dresser des spaghettis à la carbonara. *Photo : Gian Vaitl*



Make food soft
Du petit-déjeuner aux desserts en passant par les entrées et les plats de résistance, ce livre de cuisine contient plus de 80 recettes pour les personnes souffrant de troubles de la déglutition.

Matthaes-Verlag, ISBN 978-3-98541-048-4, 240 pages, CHF 39.90.
À l'heure actuelle, ce livre n'est disponible qu'en allemand.

Un plaisir pour l'œil et le palais

Les personnes souffrant de troubles de la déglutition ne doivent pas être privées du plaisir de manger. Un nouveau livre de cuisine montre la voie à suivre.

L'acte de manger et boire ne se limite pas à un apport d'énergie et de nutriments. Il est source de plaisir, de joie de vivre et d'échanges. Bernd Ackermann ne mâche pas ses mots : « Il doit en être de même pour les personnes souffrant de troubles de la déglutition. Comme tout le monde, elles ont le droit de stimuler leurs sens esthétique et haptique lors des repas. »

Depuis 2015, il est chef cuisinier de la Fondation suisse pour l'épilepsie à Zurich et grand maître de l'art culinaire dans la clinique Lengg. Auparavant, il a travaillé pendant trente ans dans la haute gastronomie, dont quinze à l'hôtel cinq étoiles Suvretta-House de Saint-Moritz. Très vite, il s'est rendu compte qu'il voulait améliorer la préparation des aliments mixés. « Souvent, il s'agissait de plats banals, insipides et sans âme », se souvient-il. En collaboration avec des spécialistes de la médecine, de la diététique et de la logopédie, il a œuvré pendant plusieurs années à l'élaboration d'un livre de cuisine intitulé *Make food soft* qui est paru l'été dernier. Une traduction en français est d'ores et déjà prévue.

Le chef en visite

Pour trouver des idées de recettes, il a lancé le concept de « visite du chef » et a demandé aux pensionnaires du service de neuroréadaptation de la clinique Lengg souffrant de troubles de la déglutition quels étaient leurs mets favoris. Rien d'étonnant donc à ce que son livre de cuisine contienne également des recettes de pain perdu, de riz au lait et de nombreux autres desserts. Du croissant et du muesli matinaux jusqu'au civet de cerf accompagné de chou rouge et de spätzli en passant par les frites, l'ouvrage couvre un large éventail de plats.

Ackermann et son équipe l'ont conçu comme un ouvrage de référence. Il présente également des connaissances de base sur les troubles de la déglutition, ainsi que des conseils sur les moyens auxiliaires disponibles pour aider à manger et boire. Le livre de cuisine ne s'adresse pas seulement au personnel des hôpitaux et des institutions sociales. Il vise particulièrement les personnes concernées et celles et ceux qui cuisinent pour elles. « Nous avons longuement testé les recettes pour que les non-spécialistes puissent les préparer avec des appareils ménagers usuels », explique Ackermann.

Il n'est pas nécessaire d'être maître-queux pour réaliser les recettes.

Trucs et astuces

L'effort nécessaire pour dresser une assiette comme au restaurant est un peu plus important, Bernd Ackermann ne le cache pas. Les repas doivent d'abord être cuits, mixés et tamisés avant de retrouver leur esthétique originale grâce à des moules à purée. Son livre de recettes contient également une série de conseils sur les liants et les épaississants, et explique comment précuire, congeler et réchauffer les aliments.

Thomas Schenk