

# Un plaisir pour l'oeil et le palais

Autor(en): **Schenk, Thomas**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): - **(2022)**

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

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1034813>

## **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.



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.

### **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 préparer, congeler et réchauffer les aliments.

Thomas Schenk

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