



Le site d'infos des professionnels du Bien-Vieillir

Accueil > Actualités > Santé > Chefs de cuisine d'EHPAD à l'honneur

Chefs de cuisine d'EHPAD à l'honneur

Concours culinaires

La dénutrition est un fléau pour la santé publique. Elle pèse 10% du budget de la santé (*) a rappelé Didier Sappy de la **Fnaqpa** lors de la finale du concours culinaire **La maison gourmande** du groupe **Adef Résidences** à l'école française de gastronomie Ferrandi à Paris ce 15 novembre. Il citait le **Collectif de lutte contre la dénutrition** qui veut en faire une grande cause nationale. Je me méfie des personnes qui ne sont pas gourmandes, a poursuivi Serge Guérin, spécialiste des enjeux de société sur le vieillissement et fervent **amateur de chocolat**, non pas en esthète solitaire mais au contraire en partageur qui s'émerveille.



Bravo à l'équipe de l'EHPAD Lys Hyrôme de Chemillé (49) du groupe Adef, résidence qui a reçu le 1er prix des mains de Roselyne Bachelot pour sa tarte tatin revisitée en dôme sur palet breton. Déclinable en manger-main, en mixée, cette recette a nécessité des

jours et des nuits de travail, a témoigné le chef de cuisine en tenue colorée. Il fallait respecter le cahier des charges du concours, y compris sur les aspects budgétaires. Ce lauréat va concrétiser son projet architectural avec le soutien d'Évidences Mobiliers, partenaire Adef Résidences : son projet de cuisine mobile a été travaillé pour favoriser les échanges, le lien social entre les personnes âgées, les familles ainsi que la convivialité et

le plaisir à tous les étages de la résidence.

Le jury a aussi craqué devant le bar à bonbons, réminiscence de l'enfance, de l'EHPAD Adef Résidences La Maison du Coudrier à Louvigny (14). Il lui a attribué un prix coup de coeur.

Alors que s'ouvre la semaine européenne des déchets et au lendemain des recommandations de la recherche action **Add'Age portée par la Fnaqpa** avec le soutien de l'Agirc-Arrco et la CNSA, monsieur Bourguine, le président d'Adef Résidences, a engagé son groupe dans une alimentation responsable et durable.

En échos ce 15 novembre avait lieu à Lyon, à l'Institut Paul Bocuse, la finale du Gourmet d'Or 2017 organisé par la société de restauration collective **Restalliance**, qui a récompensé Olivier Rasia chef Restalliance de la Résidence Les Jardins d'Arcadie de Metz dirigée par madame Bucher. Sa "déclaration gourmande" a sublimé les ingrédients imposés : le chocolat, les cerises amarena et la crème de marron.

Le **Groupe Orpea** remettait quant à lui ses **9emes Trophées Culinaires** ce 16 novembre autour du thème : Le faisan. Le Chef Alain Ducasse a fait l'honneur aux finalistes de venir assister à la remise des trophées. Il leur a notamment rappelé l'importance de transmettre dans les assiettes les valeurs de respect et de partage. Respect du produit pour des plats justes et bons ; partage de savoir-faire et passion avec son équipe et ses convives.

(*) Russel Christine A., 2007, The Impact of Malnutrition on Healthcare Costs and Economic Considerations For the Use of Oral Nutritional Supplements, Clinical Nutrition Supplements 2(1):25-32.

Annie de Vivie
mis à jour le 21/11/2017

<http://www.agevillagepro.com/actualite-15917-1-Chefs-de-cuisine-d-EHPAD-a-l-honneur.html>

©Eternis SA 2017 -tous droits réservés
