

ATELIER

Gabriel Serero, 40 ans, dans la cuisine des Loges du Goût, à Lausanne, nous coule quelques olives dans un moule en silicone, à base d'une tapenade réalisée en mixant les fruits, réchauffés ensuite avec son épaississant secret.



Au total, on compte cinq moules en silicone représentant les aliments, ici chou-fleur et cuisse de poulet.

PHOTO: ANNE-LAURE LECHAT

Vous reprendrez bien un peu de poulet liquide?

Un chef romand a créé un procédé révolutionnaire, un gel concentré qui conserve goût et apparence des aliments originels. Un petit miracle pour les personnes ayant des difficultés à avaler et à se nourrir.

Photo DIDIER MARTENET - Texte MARIE MATHYER



Les cornichons au vinaigre, saveur suisse classique de l'apéro, sont transformés en cubes verts. Leur goût acide est identique.



Grâce au gel, les dysphagiques peuvent à nouveau goûter aux gâteaux, chocolat, riz ou pâtes. Ici, une tarte Tatin qui peut se manger avec les mains pour allier gourmand et ludique.



Avec les textures modifiées, on abandonne la mâche et la matière pour se concentrer sur le goût et le visuel. Ici, des olives, vertes et noires: une tapenade mixée et coulée en forme de billes.



Avec les tartines en textures modifiées, fini le croustillant, mais on retrouve la saveur de biscotte du pain toasté, transformé en «panna cotta». Il suffit ensuite de la recouvrir de confiture.

Texte MARIE MATHYER

Dans le bocal, des billes vertes. A l'heure de l'apéro, si ça sent les olives, si ça ressemble à des olives, et qu'en bouche ça goûte l'olive, Sherlock, on devrait sans crainte en déduire qu'il s'agit d'olives. Oui, mais non. Enfin pas vraiment. Ces olives-là sont molles comme une purée fondante, une tapenade qui aurait été reconstruite en une forme oblongue. Inutile de les mâcher: d'un coup de langue, elles viennent s'écraser contre le palais avant d'être avalées comme un liquide soyeux. La recette? Mixer les fruits, ajouter un rien d'eau et quelques grammes d'un ingrédient secret, un gel concentré. Chauffer la mixture avec le produit, couler la masse dans un moule en silicone, réfrigérer brièvement. Quelques minutes plus tard, abracadabra, voici la masse solidifiée, prête à être démoulée en petites billes. Pourquoi se donner tant de mal? Si vous n'avez pas de dents ou des difficultés pour avaler, une tendance aux fausses routes (ce surnois trou du dimanche),

cette manière de présenter les purées, appelées textures modifiées dans le jargon, pourrait bien être la formule magique qui vous rendra l'appétit.

Un chef à la pointe

Derrière cette bonne idée, il y a Gabriel Serero, 40 ans. Cet ancien de l'école hôtelière, autrefois chef à domicile avant d'ouvrir un service traiteur, Les Loges du Goût, à Lausanne, a imaginé ce processus aujourd'hui produit sous le label de la société Emotion Food Company. «A la suite d'une opération qu'a dû subir ma mère, j'ai essayé de trouver des solutions de rechange aux textures modifiées. Il fallait faire mieux que ces bouillies mixées, dopées aux protéines, enrichies de poudre de lait et qui ne ressemblent à rien. Plus tard, j'ai été approché par des EMS. Je donnais des cours de cuisine moléculaire et cela les intéressait. Je crois que c'est Daniel Fazan qui a dit un jour que la cuisine moléculaire, c'est une cuisine molle et oculaire. Et effectivement, c'est une cuisine très adaptée aux personnes âgées, dans le sens large du concept en tout cas! Les connaissances scientifiques nous ont aidés

à développer des solutions adaptées aux troubles de la déglutition et du grand âge.» En association avec Nutri-culture, une société française qui appréhende les problèmes de dysphagie de manière globale, Gabriel Serero s'est, lui, focalisé sur l'aspect technique de la solution.

Formule magique

«Au tout début, on a essayé l'agar-agar, mais on s'est rendu compte que la gelée était trop ferme et cassante, ce qui aurait pu être dangereux pour une dysphagie, se souvient le chef. La gélatine, ça marche, mais on ne peut pas la chauffer. Elle va fondre à 30 degrés et on se retrouve avec une flaque. En bouche, elle devient trop liquide et peut provoquer une fausse route. Un de nos associés, ingénieur alimentaire, maîtrise les gélifiants et les méthodes d'industrialisation. La recherche s'est faite à l'interne. Les premiers mélanges sont de purs produits artisanaux.»

Il faut donc imaginer Gabriel Serero remplir de grosses poches sous vide, seul et à la main, dans son atelier. Secret de fabrication oblige, la recette est évidemment confidentielle. Tout juste saura-t-on que la

formule comprend un mélange d'algues et de graines. Face aux résultats probants, l'équipe de Gabriel Serero rêve d'une production plus importante. De tâtonnements en essais, les mélanges sont aujourd'hui fabriqués à Lausanne puis envoyés dans une usine spécialisée en conditionnement d'aliments à longue durée de conservation. Là-bas, la poudre est transformée en gel, appelé Easy-Base®, suivant un protocole très précis. Les cuisiniers des établissements qui l'utilisent ensuite le reçoivent en barquette de gel concentré de 500 grammes. Viande, poisson, légumes, céréales, tout peut être mélangé au prémix. Il ne reste plus qu'à couler la masse dans un moule, la découper et la présenter dans l'assiette. «Avec cette préparation, on permet aux chefs motivés de cuisiner des plats à la texture adaptée, dignes et créatifs, en conservant couleur et goût, pour des personnes qui ne pouvaient et ne voulaient plus manger que des bouillies.»

David et Goliath

Il faut dire que le marché concernant l'alimentation des seniors est immense. A tel point que le terme de *silver*

economy, clin d'œil aux cheveux argentés, est rentré dans le langage courant. En Suisse en 2015, plus de 402 000 personnes étaient âgées de plus de 80 ans, soit 5% de la population totale. Selon les projections de l'Office fédéral de la statistique, en 2060 le nombre des plus de 65 ans aura doublé par rapport à aujourd'hui, passant d'un peu plus de 1,5 million de seniors à 2,98 millions. Gabriel Serero compte ainsi plusieurs concurrents. «Avec les géants de l'agroalimentaire, la différence, c'est le budget. Chez eux, on parle d'une enveloppe de 50 millions, c'est un peu David contre Goliath», s'amuse-t-il.

Mais Gabriel Serero a une petite longueur d'avance, l'avantage de s'être lancé tôt dans l'aventure, il y a plus de sept ans. «L'idée n'est pas de se mettre en compétition avec les géants. Notre fierté, c'est juste de dire que nous avons une solution qui fonctionne, là tout de suite, pour faire manger des gens qui ne mangeaient plus.» Les problèmes de dénutrition et d'inappétence ne se cantonnent pas seulement aux personnes âgées. Séquelles d'un AVC, effets secondaires de traitements médicaux qui assèchent

les muqueuses, de radiothérapies, de chirurgies viscérales, de la pose d'un anneau gastrique, d'un by-pass ou même de certaines maladies neuro-dégénératives, de polyhandicap ou de tétraplégies: les textures modifiées peuvent concerner de nombreuses personnes. Grâce à sa texture mixée mais ferme malgré tout, on peut tenir cette purée entre ses doigts, une solution bien utile pour les malades d'Alzheimer ou de Parkinson, par exemple.

Saucisse aux choux

A Begnins, cela fait bientôt cinq ans que l'EMS Bellevue, de la Fondation Belle Saison, a fait le pari d'Easy-Base®, fourni avec une formation, des recettes et des vidéos explicatives. Comme près de 60 établissements hospitaliers et médicosociaux en Suisse, en Europe et outre-Atlantique. Dans la cuisine de cet EMS du canton de Vaud, le chef Christophe Mimault est en train de

concocter un papet aux poireaux et sa saucisse aux choux. Sur les quelque 125 pensionnaires et membres du staff, une petite quinzaine doit se nourrir de texture modifiée. Aujourd'hui, la saucisse aux choux est déconstruite en rondelles taillées à l'emportepièce et le papet se présente sous forme de rectangles vert pâle. «Pour nous, c'est vraiment important que ces personnes puissent retrouver le plaisir de manger des plats qui ont toujours fait partie de leur alimentation. C'est une forme de dignité et de réconfort», s'exclament en chœur le cuisinier et Martine Risuleo-Beaud, infirmière-chef.

Le prix du plaisir

«On mange avec les yeux aussi et, pour des personnes qui n'ont souvent plus de plaisir à se nourrir, avoir un joli visuel et des goûts francs, pouvoir être plus autonome dans la manière de se nourrir, c'est un véritable atout», se réjouit

Martine Risuleo-Beaud. C'est la promesse de ce produit: retrouver le plaisir des tartines, des gâteaux, des pâtes et même d'un morceau de brie, jusqu'alors interdits aux personnes qui souffrent de dysphagie. «C'est difficile pour nous de quantifier réellement si les gens mangent plus, nous manquons encore d'une étude fiable sur le sujet, concède Gabriel Serero, mais les retours sont très positifs.»

Reste la question des coûts. «Dans un EMS de 100 lits, avec 25 patients qui mangeront des textures modifiées, il faudra compter 12 à 18 kilos d'Easy-Base® par mois, à une petite quarantaine de francs le kilo. Pour un établissement, cela représente entre 20 et 50 centimes de coûts supplémentaires, mais à ce coût il faut encore déduire l'épaississant et la crème ou l'œuf utilisés précédemment. A noter qu'une fois le produit mis en place, il s'autofinance par les économies réalisées.» A table, le jeu des couleurs ressemble à un tableau. Il n'y a plus de textures, mais des formes et des goûts distincts. Une aide-soignante nourrit patiemment une personne âgée. Elles parlent et s'amusent. Manger n'est plus une corvée. **E**