



Poulet au curry vert, riz basmati et trio de poivrons.



Saucisse aux choux et papet vaudois.



Œuf florentine sur lit d'épinards et sauce béchamel.

La cuisine moléculaire au secours des personnes âgées

RESTAURATION COLLECTIVE

Pour rendre le goût des aliments aux résidents d'EMS ne pouvant plus avaler du solide, DSR a présenté, la semaine dernière, son nouveau concept de textures modifiées. Développé par le Lausannois Gabriel Serero, il transforme les aliments en purées délicates.

ANNE-ISABELLE AEBLI

Faire vibrer ses papilles de plaisir en croquant une tranche de saucisson, une tarte Tatin ou un œuf au plat n'est pas donné à tout le monde. Dans les EMS, 15 à 20% des résidents ne peuvent plus absorber de nourriture solide. Pour eux, la table se résume à des mets hachés ou mixés dont la consistance uniforme et les goûts bien souvent mélangés se révèlent vite lassants.

Pourtant, «le repas est un moment très important pour la personne âgée. Il rythme sa journée et c'est un moment qu'elle passe en compagnie des autres résidents», note Régis Prongué, directeur du marketing et du développement chez DSR. Le repenser pour permettre à tous les aînés d'en profiter pleinement est le défi qu'a lancé la fondation gérant les cuisines de 55 EMS romands. Il a été relevé par le Lausannois Gabriel Serero et son équipe de Conte-Goûts.

«Nous avons repris certaines techniques de la cuisine moléculaire pour en faire une application concrète», explique le jeune



TEXTURES MODIFIÉES

chef. L'essentiel tourne autour des texturants, «des produits naturels à base d'algues» qui permettent de transformer toutes les bouillies en morceaux compacts fondant sur la langue. Et cela tout en préservant le goût originel de l'aliment, puisque ce dernier n'est pas additionné de crème, par exemple.

Poulet rôti, pommes de terre sautées, filets de truite, cocktail

Totalement reconnaissable, la tarte Tatin se compose de morceaux qui fondent entre la langue et le palais. Tout est transformé, la pâte sablée aussi bien que les quartiers de pommes caramélisés.

de crevettes, salades: tout ou presque redevient mangeable pour tout le monde grâce à ces textures modifiées. «Le concept a peu de limites», précise Gabriel Serero. Même la tarte Tatin se recompose, avec sa pâte et ses quartiers de pommes!

Des effets en cascade

«Nous avons eu des retours très positifs», se réjouit Pascal

Blum, directeur de l'EMS Eynard-Fatio, à Chêne-Bougeries. Cet établissement genevois est l'un des trois à avoir servi de test à cette nouvelle cuisine. «Nos résidents retrouvent des saveurs d'antan qu'ils avaient perdues, ils ont plus de plaisir à manger et ce plaisir a aussi des effets en cascade sur leur santé. C'est également valorisant pour le personnel car les assiettes reviennent

vides, ce qui n'était pas le cas avec les hachés et les mixés.»

Le concept a vite rencontré un grand succès dans les brigades. «Elles se prennent au jeu et font leurs propres expériences, qu'elles échangent entre elles», explique Régis Prongué. Après les trois cuisines test, dix autres se sont lancées dans les textures modifiées. «D'ici à fin 2010, il y en aura une trentaine.» Les Vau-

» Mise en place

FORMATION

Deux jours de cours sont organisés par Conte-Goûts afin de permettre aux cuisiniers de se familiariser avec les différents texturants. Une visite de chaque site permet ensuite d'adapter les techniques aux besoins des établissements et à leurs installations de cuisine.

TEMPS

En principe, travailler en textures modifiées ne demande pas plus de temps. «Une personne a légèrement modifié son horaire pour commencer plus tôt», explique Pascal Blum, directeur de l'EMS Eynard-Fatio. Mais nous n'employons pas plus de monde.»

COÛT

«Il est assez cher, mais comme les textures modifiées ne concernent que 20% de nos résidents, nous avons pu nous l'offrir», explique Pascal Blum.

RENSEIGNEMENTS

DSR, ZI La Pièce 4, à Rolle, www.dsr.ch, Conte-Goûts, Sainte-Beuve 9, à Lausanne, www.conte-gouts.ch

dois verront également arriver cette méthode qui «rend toute sa dignité» à la personne.

Quant aux crèches, «ce sera l'étape suivante, note le responsable du marketing et du développement de DSR. Mais les textures modifiées seront réservées à la tranche d'âge qui ne peut pas encore mastiquer. Avec l'avantage de lui faire découvrir les goûts.» ■