

Antidote à l'inappétence

L'inappétence est un mal qui touche souvent les EMS. Pour y remédier, le groupe DSR lance un nouveau concept d'alimentation.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

J'ai plus le goût...» Bien souvent, cette bribe de phrase résonne comme un leit-motiv dans les salles à manger des Etablissements médico-sociaux (EMS), voire même des cliniques. La maladie, les dérives psychologiques, la vieillesse, quand ce n'est pas plus dramatiquement les conséquences de la solitude, font qu'envie, plaisir et appétit s'estompent avec les temps et les mauvaises habitudes.

Destructurer pour mieux reconstituer

Pour y pallier, le groupe DSR a mis en place un programme de «structures modifiées», qu'il présentait la semaine dernière à Genève. Destructurer pour mieux reconstituer, et cela tout en conservant les saveurs et les odeurs mais en adaptant la texture de l'aliment aux possibilités de mastication, de déglutition et d'assimilation des organismes: que l'on ne cherche pas, il s'agit de cuisine moléculaire.

Elle est simplement ici dépourvue du spectacle et des paillettes habituellement associés au genre.

Point d'aériennes bulles de gorgonzola, de jus de myrtille sous forme de pièce de mikado, pas de modifications des saveurs de base. Bien au contraire, «nous avons élaboré un concept qui permet de rééduquer aux goûts de la cuisine de base», précise Marie Hélène Heusghem, responsable de la communication de DSR.

Pas de savants mariages donc, mais simplement le goût de la pâte à gâteau, du fenouil ou de la côte de veau.

Un partenariat développé avec Gabriel Serero

C'est en partenariat avec Gabriel Serero que les techniques spécifiques ont été développées. Chef à domicile («autoproclamé»), s'amuse-t-il, cet ancien de l'Ecole hôtelière de Lausanne est aussi formateur. C'est lui qui a ainsi élaboré une méthode de formation pour les chefs de DSR en place dans les EMS.

Il précise: «Nous avons d'abord effectué un audit auprès de trois chefs d'établissement pour découvrir que leurs principales craintes étaient liées à des surcoûts et à une charge supplémentaire de travail.»

Pour arriver à un premier constat: cette crainte était principalement causée par la profusion de la documentation technique proposée, traitant de manipulation, de courbes de température, etc. A tout

cela il fallait une structure plus concrète et confronter l'utilisation de nouvelles technologies à des applications de base. «Cela sans révolutionner quoi que ce soit. La seule adaptation qui a été nécessaire a été de modifier quelque peu l'ordonnement du travail. Ainsi, par exemple, beaucoup plus adaptés à un maintien prolongé à température, les mets proposés en «texture modifiée» sont confectionnés avant les autres.

A ce jour, en collaboration avec Gabriel Serero, une dizaine de chefs, donc autant d'établissements dont les cuisines sont gérées par le groupe rollois, proposent ce nouveau genre de plats. D'autres suivront.

Et pour l'heure, les réactions se révèlent très favorables. «D'un point de vue gustatif, les personnes âgées sont ravies de pouvoir déguster à nouveau des saveurs auxquelles elles n'avaient plus accès et qui favorisent leur épanouissement, la réactivation de leur mémoire par le goût. Le personnel médical observe pour sa part une reprise de l'appétit. Des constats qui motivent également les équipes en cuisine à développer de nouvelles recettes», précise encore Marie Hélène Heusghem.

Les investissements nécessaires sont négligeables

Quant aux investissements qu'exige la mise en place de ce nouveau concept, ils sont négligeables, ont fait savoir nos interlocuteurs: tout au plus certains chefs ont-ils consenti celui nécessaire à un mixer supplémentaire, voire à quelques moules permettant de travailler les formes pour ceux qui avaient la main la moins sûre.

«Notre concept permet de rééduquer aux goûts de la cuisine de base.»

Marie Hélène Heusghem
Responsable communication à DSR



Exemple de cuisine déstructurée à base de mousse d'avocat.