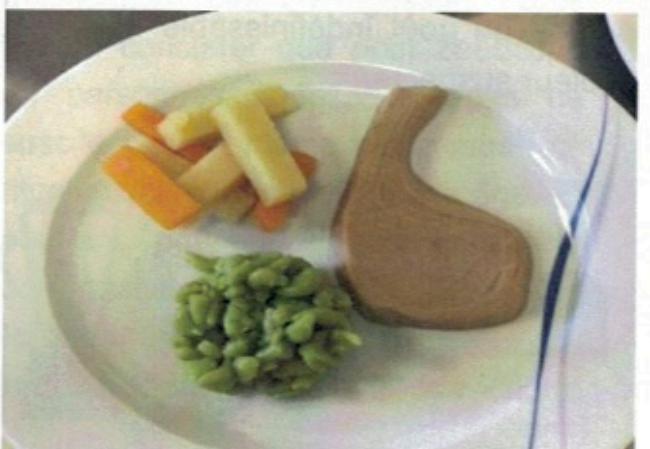
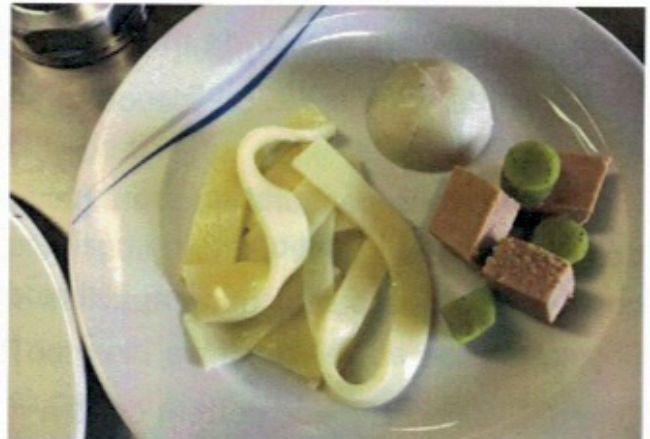


---

Textures modifiées (articles pages suivantes)

Photos des assiettes préparées en nourriture mixée.





## Retrouver le plaisir de manger

Philippe Jéhan, cuisinier chef

Pour retrouver le plaisir de manger, de tout, quelques soient les circonstances.

Parce que nous pensons que manger doit rester un plaisir pour tous et chacun, quelque soient nos capacités physiques.

Une déglutition efficace permet donc à l'organisme de combler de manière suffisante ses besoins nutritionnels (solides et liquides). Ceci doit pouvoir s'effectuer sans mettre en danger les voies respiratoires (trachée, poumons).

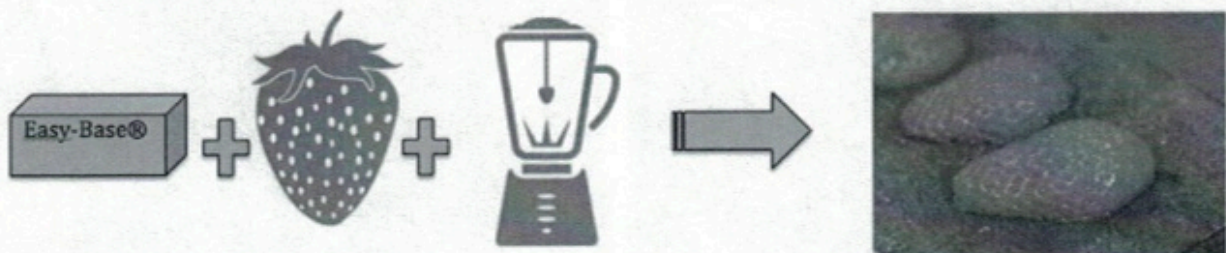
Les personnes ayant des problèmes de mastication et de déglutition ne sont pas condamnées à manger des purées au goût indéfinissable et à la couleur suspecte.



Nous voulions trouver une solution de cuisiner des plats à la texture adaptée, dignes et créatifs, en conservant couleur et goût.

C'est une forme de dignité et de réconfort.

Ce texturant alimentaire Easy-Base, 100% végétal facile d'utilisation stable à froid et lors de la garde à chaud conserve le goût et la couleur des aliments tout en leur conférant une texture adaptée.





---

## Textures modifiées

Olivier Schnegg, directeur

Indéniablement, manger correspond à un besoin, à une nécessité vitale. Cela semble évident et représente l'un de nos besoins fondamentaux dans l'échelle de Maslow. Manger est aussi associé au plaisir, à la découverte de nouveautés, au partage avec d'autres convives. Enfin, manger, c'est aussi pour beaucoup un moment agréable passé à déguster des produits que nous aimons ou qui nous font découvrir de nouvelles senteurs, de nouvelles sensations. Celles-ci se caractérisent dans notre corps par l'excitation des papilles gustatives qui en constituent la manifestation normale. On salive, on a envie de jouer d'un instant particulier. Bref, ce moment est généralement apprécié. Cela pour autant que la santé nous permette d'apprécier des goûts, d'avoir envie de s'alimenter, de disposer de la possibilité d'apprêter les mets à notre manière pour en apprécier les saveurs.

Manger passe aussi par les yeux – et

l'odorat – avant de porter l'aliment à notre bouche. C'est le flux normal qui fait partie de cette stimulation qui aboutit au passage à l'acte, celui précisément de porter l'aliment à la bouche.

Tout cela semble aller de soi pour la plupart d'entre nous. En revanche, pour nombre de résidents, les choses ne se passent pas toujours de la même manière, voire le repas ne convoque plus cette dimension de plaisir et d'envie de se régaler.

Et cela pour de multiples raisons liées à la perte de l'envie, de celle du goût, de l'absence de sensation d'appétit, mais aussi liée à la difficulté de mastication voire de digestion. Force est de constater que pour beaucoup de personnes âgées, le repas ne suscite plus le même plaisir que ce rituel suscitait dans leur jeune âge. Et pourtant, pour vivre, pour conserver une musculature de qualité, pour faire fonctionner un organisme, l'alimentation, carburant de notre



---

corps, est essentielle.

Reste donc aux professionnels cette interrogation : comment donner envie aux résidents qui éprouvent les difficultés ci-dessus d'avoir tout de même envie de manger et si possible d'y trouver du plaisir. Vaste réflexion qui aboutit sous diverses concrétisations depuis quelques années dans les lieux de vie pour personnes fragilisées par l'âge. Ainsi a-t-on dans les cuisines des institutions depuis longtemps transformé les plats difficiles à mâcher en hachant certains éléments ou en mixant la nourriture. C'est ce que l'on appelle les « textures modifiées ». Reste que derrière ce terme technique se cache un plat aux couleurs passablement éloignées de l'aile de poulet originelle, du filet mignon dans sa sauce onctueuse ou encore des carottes colorées et légèrement résistantes comme on les apprécie aujourd'hui.

On l'a relevé plus haut, l'appétit passe d'abord par les yeux. L'idée de notre

équipe de cuisine a ainsi consisté à soigner la présentation des repas dits « à texture modifiée » par différents moyens et artifices. En recherchant l'évocation de l'aile de poulet, du filet mignon goûteux, de la tomate bien juteuse, ou de la carotte colorée.

L'idée fut alors de reconstituer le mets dans sa forme originelle en lui conférant une structure familière, celle de la tomate, de la carotte ou de la cuisse de poulet, grâce à quelques adjuvants naturels et par le recours à des moules restituant fidèlement les formes des légumes comme de la viande. Le résultat est carrément bluffant. Notre chef de cuisine, Monsieur Philippe Jehan, a expliqué et illustré en pages 23-24 sa démarche et sa recherche infatigable du bien-être du résident devant son assiette afin de permettre à celui-ci de retrouver plaisir et bienfait de l'alimentation adaptée à son appétit, à ses habitudes antérieures et aux besoins de son corps.

