Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 22 (1992)
Heft: 3

Artikel: Gastronomie : du nouveau dans l'assiette du retraité!
Autor: R.H.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-829751

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

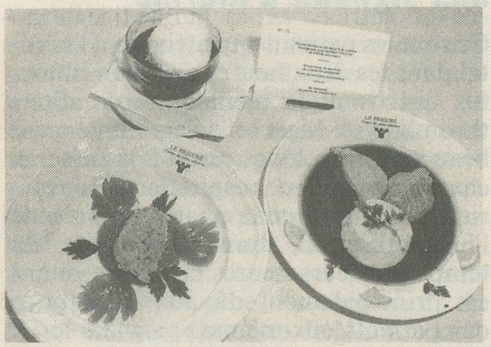
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Du nouveau dans l'assiette du retraité!

Saviez-vous que les chefs qui dirigent les cuisines des maisons de retraite ne sont plus les cantiniers d'antan? La preuve en a été fournie l'automne dernier à Genève où un concours de gastronomie a été organisé par le Centre de soins continus, sous la présidence du Dr Charles-Henri Rapin qui, pour l'opération, était assisté de Mme Nicole Davidoff, diététicienne, et de plusieurs autres collaborateurs. Ainsi, vingt chefs venus de différentes maisons de retraite du canton de Genève se sont appliqués à présenter ce qu'ils savaient faire de mieux pour l'assiette du retraité.



Un aspect sympathique qui a de quoi mettre en appétit.

Les critères

Il est vrai que ce n'est pas simple de donner l'apparence d'un bon repas à une nourriture préparée pour les personnes qui connaissent des problèmes de mastication. Il fallait donc trouver une solution et, pour ce faire, le Centre de soins continus a organisé ce concours sous le titre «Des années à savourer», ce qui lui permettait également de découvrir quelques recettes originales. Autre temps, autres exigences: de nos jours, où beaucoup de personnes sont habituées à savourer les repas servis dans les restaurants, la cuisine d'une maison de retraite se doit de s'aligner à ce qui peut se faire de bien. Plusieurs critères étaient à respecter de la part des participants au concours: il fallait préparer un menu dit «de tous les jours», comprenant une entrée froide, un plat protidique au choix (viande, œufs, poisson, tofu, fromage...), un plat d'accompagnement (légumes, féculents) et un dessert. Les chefs devaient fournir des réalisations agréables à regarder et dont les qualités gustatives soient les meilleures possibles. Le concours a remporté un énorme succès; il n'y a aucun doute sur le fait que l'assiette du pensionnaire d'une maison de retraite s'est largement améliorée au cours de ces dernières années. La pitance de ce que l'on appelait autrefois les asiles de vieillards n'est plus qu'un mauvais souvenir: bienvenue à la gastronomie nouvelle des retraités.

De la nouvelle cuisine qui possède toutes les garanties de base nutritive nécessaire aux personnes âgées.

Une première

Cette manifestation «Des années à savourer» était une première du genre. C'est un jury attentif, composé notamment de Mme Jacqueline Burnand, maire de Genève, du Dr Charles Chappuis, président de la Société suisse de gérontologie, Mme Monique Humbert, directrice de Pro Senectute, Genève, M. Bernard Gruson, directeur général des institutions de gériatrie à Genève, et d'autres personnalités, dont un restaurateur, qui a désigné les meilleurs chefs du jour dont les résultats figurent ci-après. Une note originale dans le paysage de la gériatrie genevoise qui apporte une pierre blanche à son activité quotidienne.

R. H. ■

Résultats du concours

Borgard Sylvestre
Rés. Bon-Séjour
Voisin Sébastien
Hôpital de gériatrie
Desgeorges Alain
Restaurant CMU
Sibille René
Fondation Butini
Rodrigo Eric
Rés. Jura
Tissot Jacques
Maison de Vessy
Cima Michèle
Serv. méd.-pédagogique
Poyet Jean-Philippe
Pens. Les Bruyères
Unité 40 CESCO
Cesco
Moret Corinne
Hôp. Orbe-Saint-Loup
Rochette Jérôme
Sté SEMACS, Paris
Lauper Paul
Hôpital de Loëx
Sergeat Alain
Rés. Notre-Dame
Principaud Alain
Le Prieuré
Sergeat Guy
Rés. Petite Boissière
Rizzolo Thierry
Foyer Saint-Paul
Simonet Hervé
Rés. Les Franchises
Lathuillière Yannick
Rés. Les Châtaigniers
Grandi Irena
Technicienne
Jacquemaire-Santé
Société de nutrition
Jacquemaire-Santé
Société de nutrition
Jacquemaire-Santé
Société de nutrition
Bornet Yves
Rés. Les Pervenches
Held Jean-Luc
Fond. Saint-Cosme et Damien