Votre alimentation : gastronomie et maisons de retraite

Autor(en): **R.H.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **23 (1993)**

Heft 4: **a**

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-829089

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

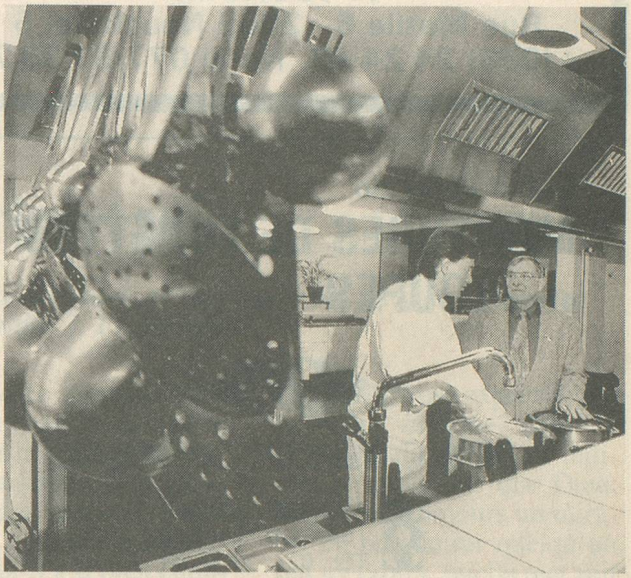
Gastronomie et maisons de retraite

Votre alimentation

Délaissée il y a encore quelques années, l'importance du contenu de l'assiette s'est considérablement popularisée depuis une dizaine d'années. Des spécialistes s'en sont préoccupé. Parmi eux, la principale entreprise dans ce domaine, DSR, compte 156 restaurants en Suisse romande, dont une trentaine dans les maisons de retraite. Une vocation bien particulière dont nous a parlé Jaques Krebs, directeur du marketing.

Ce ne sont pas moins de 1000 personnes qui collaborent à la bonne marche de l'ensemble de ces restaurants. Encore faut-il ajouter que DSR est une fondation sans but lucratif, constituée en 1919 sur l'initiative des Unions chrétiennes de jeunes gens et des sociétés de la Croix-Bleue. Son objectif statutaire est de rendre un service utile à la communauté. Aujourd'hui, DSR exerce son activité sous la forme commerciale, avec le dynamisme et l'esprit novateur d'une entreprise de pointe.

En 1979, DSR prenait la gestion de la cuisine de la résidence appartenant à la Fondation Butini à Genève. C'était la première du genre avec laquelle l'entreprise collaborait. «Nous étions conscients du potentiel de développement que ce secteur représentait, confie Jaques Krebs, aussi avons-nous fait rapidement l'effort nécessaire pour acquérir le savoir-faire spécifique de l'alimentation de la personne âgée, nous imprégnant de sa psychologie et de ses besoins personnels.» Un volet très important de cette activité consiste à établir le contact entre les responsables des restaurants et les pensionnaires: «La politique de formation que nous poursuivons est axée vers la recherche de solutions aux problèmes concrets de la vie professionnelle. Elle nous a permis de former des chefs ayant une excellente maîtrise de la nutrition et très motivés à entretenir des relations personnelles avec les pensionnaires, la dimension du cœur étant primordiale pour bien exercer notre métier.» La question de l'hygiène est aussi suivie attentivement: «Nous avons mis au point un système de contrôle de l'hygiène que nous appliquons dans nos restaurants et cuisines. Cette méthode a rapidement fait ses preuves et elle va être enseignée par notre formateur dès ces prochains mois dans le cadre des cours organisés par l'AVDEMS.»



Sylvestre Borgard est formel: «Le cuisinier, c'est un animateur!» (Ici en compagnie de Jaques Krebs, à droite.) (Photo Y.D.)

De 4 à 104 ans...

Les restaurants DSR confectionnent des repas pour des personnes dont la différence d'âge représente un siècle! Ainsi, à Genève, l'un des restaurants DSR confectionne les repas pour une crèche voisine, ou à Versoix, pour un restaurant scolaire. Les responsables de ces établissements insistent sur le fait qu'il est important de connaître les désirs des pensionnaires, de discuter du choix des recettes et des menus. «On a remarqué que la personne âgée aime retrouver la cuisine d'antan (poulet, etc.). Elle aime la cuisine un peu lourde, mais il ne faut, bien sûr, pas exagérer. Une fois de temps en temps, cela fait plaisir... Il y a aussi toute une préparation psychologique importante. Chez nous, la raclette est une fête, une choucroute aussi, pour autant que l'on respecte de petites portions.» Le chef de la Résidence de Bon-Séjour, à Versoix, Sylvestre Borgard, est formel: «Le cuisinier, c'est un animateur!» En effet, il n'est pas rare d'organiser des quinzaines avec des produits régionaux, ou encore des mets de chasse ou d'autres idées encore qui, parfois, émanent des pensionnaires et sont mises au goût du jour par l'équipe du restaurant. Les cuisiniers tiennent aussi compte de la nutrition des personnes en fin de vie, pour lesquelles ils préparent une cuisine établie, par exemple, sur la base de sorbets de légumes. Enfin, les restaurants DSR dans les résidences pour personnes âgées ont même eu l'occasion de recevoir, le temps d'une quinzaine, des cuisiniers chinois, accompagnés d'interprètes, qui ont livré aux pensionnaires les secrets de la cuisine chinoise. Pour eux, l'occasion de se divertir et de voyager en gastronomie, souvent mieux qu'ils ne l'avaient jamais réalisé auparavant. R.H.