Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 27 (1997)
Heft: 1

Artikel: DSR et retraités : le plaisir de la table
Autor: Probst, Jean-Robert
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-827273

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: 04.12.2025

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

DSR et retraités: le plaisir de la table

A la résidence Jura de Meyrin, le chef Pierre Guerpillon est à l'écoute de ses pensionnaires. Photo Y. D.

Créé il y a bientôt quatre-vingts ans, le DSR fut d'abord un restaurant collectif alimentant les foyers du soldat et les collectivités, avant de se développer de manière intensive. Aujourd'hui, cette fondation de droit privé gère 176 restaurants, parmi lesquels 43 résidences pour personnes âgées.

Ce jour-là, à la résidence Jura-La Tour à Meyrin, Pierre Guerpillon, le chef de cuisine, avait préparé un potage de légumes frais, une poitrine de veau farcie aux olives, accompagnée de polenta gratinée et une salade d'ananas en guise de dessert. Les cinquante pensionnaires étaient aux anges.

Spécialisé dans la restauration des collectivités, le DSR met un point d'honneur à servir des produits de qualité. Si on sélectionne les légumes, les fruits et la viande avec précaution, on choisit également des chefs de cuisine compétents. Avant de collaborer au DSR, Pierre Guerpillon avait travaillé au Buffet de Cornavin, au Restaurant du Commerce et à l'Hôtellerie de la Vendée. Pour les pensionnaires de cette résidence genevoise, dont l'âge moyen atteint 87 ans, le chef prépare une cuisine saine et équilibrée. «Mes recettes sont généralement traditionnelles et bourgeoises. Mais j'aime utiliser les produits de saison. Avant d'établir les menus, je discute beaucoup avec les résidents, j'essaie de mettre un peu d'animation à ma façon...»

La meilleure qualité

Pourtant, le DSR n'est pas une œuvre sociale, mais une véritable entreprise, dont le chiffre d'affaires dépasse 100 millions de francs par année. «Comme nous sommes établis en fondation, les bénéfices sont réinvestis dans nos activités», explique Jacques Krebs, l'un des directeurs.

Avec 6,5 millions de repas servis par année, ce restaurateur des collectivités nourrit des personnes de tous les âges. Vingt-cinq réfectoires d'écoles bénéficient de ses services, mais aussi une centaine d'entreprises et une dizaine de foyers du soldat. Pourtant, la restauration des personnes âgées reste l'un des points forts du DSR.

«Notre but premier est de proposer des mets sur mesure, dit Jacques Krebs. Nous prônons un retour à l'authenticité et à la simplicité. Notre service d'achats, qui dépense 43 millions de francs par an, peut exiger la meilleure qualité aux meilleurs prix.»

Les résidents en établissements médico-sociaux ne sont en aucun cas considérés comme des malades. Certes, les œufs sur le plat sont bannis de la carte par crainte de salmonelles, mais il n'est pas rare, en hiver, que l'on serve des raclettes.

Il s'agit d'allier le plaisir et l'équilibre. «On travaille sur un programme de menus établi plusieurs semaines à l'avance, afin de respecter les notions de diététique», explique Pierre Guerpillon. «Le petit-déjeuner est copieux et équilibré, le repas de midi est moins consistant et le soir, nous proposons des nourritures légères, faciles à digérer. Et puis, conclut le chef de cuisine, chez nous, une grande attention est portée à la présentation. On mange d'abord avec les yeux...»

En conclusion, cette phrase de Brillat-Savarin, qui prend ici toute sa saveur: «Le plaisir de la table est le dernier qui nous reste et il nous permet de nous souvenir de tous les autres...»

J.- R. P.