

Zeitschrift:	Magazine aide et soins à domicile : revue spécialisée de l'Association suisse des services d'aide et de soins à domicile
Herausgeber:	Spitex Verband Schweiz
Band:	- (2016)
Heft:	5
Artikel:	L'art de goûter
Autor:	Rambaldi, Nadia
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-852783

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: 31.01.2026

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

L'art de goûter

Pour être bon, un repas doit avoir du goût en plus d'être sain. Les diététiciennes genevoises de l'Imad dégustent chaque semaine les menus proposés par le service des repas à domicile.



Chaque semaine, les diététiciennes de l'Imad rencontrent le chef de cuisine de l'HUG pour une dégustation commune.

A première vue, ces dames pourraient partager un dîner entre amies. Seuls la vaisselle en plastique, l'atmosphère confinée et le personnel en blouse blanche indiquent qu'elles ne sont pas là uniquement pour passer un bon moment. Mais du plaisir, elles en ont! Nelly Charvoz, Malika Galloppini, Sandra Gorgerat, Isabelle Bard-Petelat et Tamara Del Tattosont, toutes sont des diététiciennes diplômées de l'Imad, l'Institution genevoise de maintien à domicile. Chaque jeudi, à l'Hôpital universitaire de Genève (HUG), elles goûtent avec soin les menus qui y sont préparés pour les patients et les clients du service de repas à domicile de l'Imad. En tout, sept plats passent par leurs fourchettes expertes. Chaque repas comporte trois composantes entre le poisson ou la viande, les légumes et les hydrates de carbone. Ceux proposés cette semaine sauront-ils les convaincre?

Le premier menu est servi. Au milieu de la table, le cuisinier de l'hôpital dépose l'assiette en plastique aussi utilisée pour les livraisons. On y trouve une tranche de saumon accompagnée de pâtes et d'épinards. D'abord, la dégustation passe par le regard affuté des expertes en nutrition. Est-ce que les couleurs des aliments se combinent bien? L'assiette éveille-t-elle l'appétit? Les cinq goûteuses se mettent facilement d'accord: le rose du poisson, le vert des légumes et la couleur claire des pâtes donnent un avant-goût prometteur.

Des fourchettes expertes

Mais la saveur sera-t-elle au rendez-vous? L'une après l'autre, elles piquent de leur fourchette les aliments qui garnissent l'assiette et goûtent. Pendant un instant, seul le bruit de la mastication attentive se fait entendre. Mais

toutes finissent par approuver. «Le saumon est tendre sans être sec et les épinards ont une bonne consistance», estime Nelly Charvoz, responsable pour le service de repas à domicile de l'Imad. Stéphane Galeazzi, le chef cuisinier de l'HUG, goûte lui aussi chacun des mets apportés et prend note des remarques des collaboratrices des services d'aide et de soins à domicile. Le plat suivant arrive, mais, cette fois, les sourcils des cinq femmes se froncent: à l'aspect, l'assiette n'offre rien de spécial, la tarte est trop salée et les légumes trop cuits. Mais les critiques ne font pas long feu puisque les cinq plats suivants reçoivent tous de bonnes notes.

C'est au tour des desserts de prendre place sur la table, un pour chaque jour de la semaine: on compte une salade de fruits, une crème à la vanille, une compote de poires, une autre aux raisins, une pâtisserie et un flan au caramel. Toutes ces douceurs savent séduire le jury, même si la crème aurait gagné à être plus sucrée. Le chef regroupe l'ensemble des observations et remercie les spécialistes en nutrition qui reviendront jeudi prochain déjà pour une nouvelle visite et goûter le menu des patients et des clients.

«Varier au mieux les saveurs»

Les dégustations dans les cuisines de l'HUG ont vu le jour il y a presque cinq ans. D'abord échelonnées de manière sporadique au gré des nouvelles recettes de la cuisine, elles se sont ritualisées pour devenir hebdomadaires. En plus des repas de la semaine, chaque innovation, chaque amélioration ou changement dans le menu débouchent sur une dégustation. Mais, parfois, la rencontre exige pour certaines goûteuses du quintet de surmonter des angoisses toutes personnelles, comme lorsque l'assiette est garnie d'escargots ou décorée d'une paire de tripes. «La fois où j'ai dû goûter de la langue de bœuf, ça a été quelque peu difficile», se souvient Malika Galloppini.

Les échanges entre les cuisines de l'hôpital et l'Imad sont donc nombreux et les idées proposées par les diététiciennes trouvent volontiers leur place sur la carte du menu. «Cela demande parfois du temps pour que certaines choses changent. Mais nos remarques sont toujours bien accueillies», explique Nelly Charvoz. Qualité, quantité, présentation et consistance forment les quatre critères sur lesquels se base l'évaluation du plat. Mais les conseils des diététiciennes portent aussi sur la planification des mets. «Les cuisines de l'hôpital nous soumettent la liste des menus disponibles pour les quatre prochains mois. Ensuite, nous confectionnons, selon leurs propositions, le programme des repas à domicile nous-mêmes», détaille celle qui souligne aussi l'importance de diversifier les menus. «Les patients restent à l'hôpital pour un temps déterminé. Mais nos clientes et clients reçoivent tous les jours nos menus préparés, ce qui exige de varier aux mieux les saveurs.» La responsable du service de repas à domicile prend soin de ser-

vir des plats particuliers les jours de fête. «Nos clients apprécient de pouvoir manger un repas de fête lorsque l'occasion se présente. Cela fait partie des habitudes.»

Et quel plat préfèrent les Genevoises et les Genevois? Le gratin, les spaghetti bolognaise, la lasagne, la purée de pommes de terre; selon l'équipe de nutritionnistes, les péchés mignons du bout du lac sont nombreux. Le poisson et les plats végétariens connaissent une popularité grandissante. «Aujourd'hui, on mange de plus en plus de poisson. Mais cela tient aussi au fait qu'il a plus de choix.» Avec l'âge, la viande devient peu à peu trop coriace, ce qui explique aussi l'intérêt des repas végétariens. Et, bien entendu, le fameux «Café complet» fait partie des favoris.

Près de 1500 repas quotidiens

Le service de repas à domicile de l'Imad livre quelque 1500 repas par jour. Les plats sont transportés sur trois sites genevois pour y être contrôlés par une diététicienne et ensuite redistribués. Lors de cette dernière vérification, l'attention se porte tout particulièrement sur l'aspect et la quantité. Dans l'éventualité où quelque chose devait poser problème, on tire la sonnette d'alarme. Mais, dans la pratique, une telle mesure reste rare. Selon Nelly Charvoz, il est arrivé une fois qu'une diététicienne signale une anomalie avec une portion de fromage composant un plat. «En fait, sur la croute du fromage restait la marque du cachet apposé par le producteur. Le fromage n'avait aucun défaut», sourit la diététicienne. Le contrôle demeure cependant une tâche importante puisque le but est d'offrir aux clients un repas sain et savoureux qu'ils peuvent déguster avec plaisir.

Nadia Rambaldi



Stéphane Galeazzi, chef de cuisine de l'HUG, prend note des remarques de Nelly Charvoz pour adapter les desserts proposés. Photos: RA