

Cuisine

L'art de doper l'appétit

Pour répondre aux besoins nutritionnels des résidents dans l'incapacité de manger normalement, la Providence mise sur les textures modifiées: les aliments sont réduits en purée, mais tout en conservant leur goût et leur apparence.



Oui, on mange (aussi) avec les yeux. Dans les cuisines de la Providence, cette expression n'est pas qu'une figure de style. Il est loin le temps de la bouillie verte pour les légumes, brune pour la viande et blanche pour la purée! Ici, le chef Eric Bruchez et son équipe sont capables de transformer n'importe quelle purée en un aliment en trois dimensions. Ainsi, la portion de poulet prend réellement la forme d'une cuisse, celle de porc se présente en côtelette et la part de saumon en darne. Le relief fait illusion. «C'est la meilleure façon de rendre l'appétit à nos pensionnaires», sourit le cuisinier, spécialement formé à cette technique.



Un défi en cuisine

La recette tient en quelques lignes: mixer les aliments, ajouter du bouillon ou un autre liquide comme du fumet de poisson et quelques grammes de gélifiant, chauffer la mixture, la couler dans un moule en silicone, réfrigérer brièvement. Quelques minutes plus tard, abracadabra, voici la masse solidifiée, prête à être démoulée.

Sur le papier, cela paraît simple... Pourtant, le «trompe-l'œil» est plus technique qu'il n'y paraît: «Notre souci, en cuisine, c'est le temps», note Eric Bruchez. «Il faut imaginer le plat, le préparer mixé et le recomposer entièrement». En

Les travaux mettent la cuisine sens dessus dessous

L'opération aurait pu s'appeler «tous aux abris». De début mai à fin juillet, la brigade de cuisine s'est installée au sous-sol de la Providence, dans les locaux de la protection civile. Accès par monte-charge, dédales de corridors, éclairage de fortune, containers réfrigérés et chambre froide installés sur la pelouse... Autant de facteurs auxquels il a fallu s'adapter pour pouvoir continuer d'assurer les quelque 500 repas par jour, pour les deux foyers de Montagnier et Orsières. Principale difficulté: le manque de lumière du jour. «Cela a nécessité l'introduction de pauses supplémentaires, l'adaptation des horaires et

le renforcement de l'équipe», note le directeur Patrice Michaud, saluant la souplesse et l'engagement des collaborateurs.

Avec la cuisine, c'est le premier volet de la remise aux normes du bâtiment de Montagnier qui est bouclé. Système de ventilation, plafonds, luminaires et carrelage ont été remplacés, pour un niveau impeccable d'hygiène et de sécurité. Dans le même temps, le parking de l'établissement a lui aussi subi un lifting (voir page 20). Suivra la réfection des corridors, puis d'autres améliorations (lingerie, ventilation des locaux, éclairage et voies de secours, vestiaires, stockage des produits chimiques, portes coupe-feu et fumoir).

fonction du menu, il jongle entre l'agar-agar, la gélatine ou un gel concentré prêt à l'emploi. A ses côtés, sa collègue Angela et toute l'équipe de cuisine rivalisent d'imagination pour varier goûts, saveurs et couleurs, et dresser des assiettes aussi équilibrées qu'appétissantes.

Quand l'appétit va...

L'établissement travaille depuis quelques années déjà sur ce nouveau procédé culinaire. Hachées, mixées classiques, mixées lisses ou encore liquides, les différentes textures modifiées, comme on les appelle dans le jargon, sont un atout majeur en matière de sécurité. En favorisant la mastication et la déglutition, elles permettent d'éviter le risque toujours redouté de fausse route. Les études sont unanimes: l'approche améliore significativement l'état de santé général de la personne ainsi que sa qualité de vie et son indépendance. Quant à Eric Bruchez et son équipe, ils sont d'autant plus motivés: «Si en plus de l'appétit, nos pensionnaires retrouvent le goût du grillé, de la tarte aux abricots, ou encore de la salade mêlée, c'est gagné!»

