



Restauration en EHPAD : le plaisir à table quelques soit ma texture !

Le plaisir, notre priorité

Suite à un concours destiné à la valorisation du savoir-faire des cuisiniers en EHPAD, la résidence de Kerdigemer a travaillé sur les textures modifiées. Depuis plusieurs années nous avons à cœur d'élaborer des plats dont la qualité gustative est identique quelle que soit la texture. Notre priorité est de mettre le plaisir au cœur de chacun de nos repas.

Freins et motivation pour mettre en place ce projet.
Comment associer la cuisine et le soin ?

Pauline PERINETTO
Responsable infirmière

Raphaël QUERE
Responsable hôtelier et restauration

Résidence Kerdigemer – Les Amitiés d'Armor

Comment ce projet s'est-il mis en place et pourquoi ?

Une dégustation



Un concours



Une découverte

Crème de
topinambours aux
crevettes grillées



Kig ha farz revisité



Sablé, pomme entière
façon Tatin, sorbet
pomme Golden





Œuf mollet et sa
déclinaison de
betteraves



Boudin noir et
ses pommes
revisitées



Comment apporter ce projet jusqu'à l'assiette ?



Observation

Expérimentation



Partenariat

Formation





Haricots verts



Steak haché



Frites





Beignet à la
crème



Comment associer la cuisine et le soin ?

Ajustement



Ecoute



Objectif
commun



Quels sont les bienfaits de ce projet ?

Plaisir



Equilibre des
apports
nutritionnels



Goût



Quelles ont été nos difficultés ?



Réapprendre



Changer les habitudes

Nouveauté



Organisation

Où en sommes-nous aujourd'hui ?



Expérience

Aboutissement



Projet futur



Merci pour votre attention.