

Les repas du 3^e âge, c'est primordial pour le moral

La maison de retraite du Bois de Galfard, joue la carte gourmande.

La maison de retraite du Bois de Galfard accueille près de 80 résidents. Mais c'est un duo de chefs qui s'attelle à la confection des repas quotidiens. Deux hommes qui travaillent dans la même optique.

André Bro (43 ans) est cuisinier depuis l'âge de 17 ans. Avec un CAP de cuisine suivi d'un CAP pâtisserie, il s'est orienté sur la pâtisserie traditionnelle, avant d'entrer au groupe Avenir-Santé pour apprendre la gestion. Il a fait plusieurs établissements avant d'intégrer la résidence du Bois de Galfard où il exerce depuis dix ans.

"C'est un choix bien réfléchi dit-il. Et une passion, car depuis tout petit, j'ai toujours voulu exercer ce métier."

Jean Michel Giraud (41 ans) Bac professionnel est second de cuisine, et dans le métier depuis l'âge de 15 ans. Son cursus professionnel est un peu différent; cafétéria, manager de fast-food. Une évolution et des expériences différentes qui lui ont permis d'avoir un acquis, et d'en tirer le meilleur parti.

En cuisine, la journée démarre dès 6 heures 30 et le service s'achève vers 14h30. C'est le matin que l'activité est la plus importante car tout est préparé sur place. De l'entrée aux desserts tout est fait maison, pour le plus grand plaisir des résidents. C'est pourquoi André Bro a choisi ce type d'établissement, afin de pouvoir cuisiner de manière familiale et artisanale, et avoir un lien direct avec les résidents. "Il



Un duo de chefs - André Bro et Jean-Michel Giraud - prépare les repas et on soigne particulièrement les desserts. On le voit ici, le sucré fait toujours plaisir et donne le moral.

/ PHOTO M.-G.T.

y a un échange, et ils nous font part de leurs envies ou de leur critique. C'est une connotation familiale qu'il faut absolument garder."

La préparation des repas se

fait en coordination avec la diététicienne qui donne les grandes lignes pour l'équilibre du menu.

"Nous cuisinons au feeling, en respectant les recettes avec des produits de base. expliquent les

deux chefs. Au menu de jeudi où les résidents fêtaient carnaval, il y avait: salade composée, crêpe de sarrasin farcie au poulet et aux champignons accompagnée d'une poêle de légumes. En dessert, un beignet et une faisselle au miel.

Un repas à thème est proposé tous les mois et tous les sujets sont utilisés pour concocter des menus avec les produits de saison. Indépendamment de leurs idées, trois repas sont imposés par le groupe IGH, qui gère l'établissement.

"Cela nous permet d'avoir d'autres idées, de changer un petit peu et de faire autre chose."

M.-G.T.

Médical et social associés

Lors de notre visite, nous avons rencontré Manuella (19 ans) stagiaire, en 1^{ère} année de BTS diététique:

"J'ai besoin d'une formation en cuisine, pour pouvoir appréhender les règles d'hygiène nous a-t-elle confié. Afin de voir comment se passe le travail en collectivité, gérer un groupe de travail. Ici c'est parfait, car la structure est petite. Il y a de la convivialité et ça facilite les échanges. Le métier de diététicienne allie à la fois le médical chose qui me passionne, et le social, car je veux pouvoir aider les gens."

M.-G.T.