

Zeitschrift: Curaviva : revue spécialisée
Herausgeber: Curaviva - Association des homes et institutions sociales suisses
Band: 8 (2016)
Heft: 1: Autour du repas : les nouveaux défis de la restauration en EMS

Vorwort: Editorial
Autor: Nicole, Anne-Marie

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

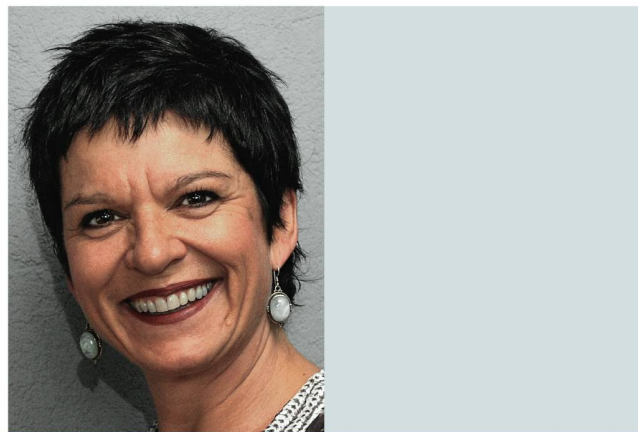
Terms of use

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 08.02.2025

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

«Sortez de vos cuisines et allez à la rencontre des résidents!»



Anne-Marie Nicole
Rédactrice

Editorial

«Beaucoup de gens pensent qu'être cuisinier en EMS, c'est la bonne planque. Ils se trompent!» Parole de chef. En l'occurrence celle de Xavier Bats, chef de cuisine à la Fondation La Rozavère, qui a travaillé auparavant avec les plus grands cuisiniers et qui peut aussi se prévaloir d'une bonne expérience dans le domaine de la restauration collective. Il se bat contre cette image erronée du cuisinier. Quand on l'interroge sur ce qui fait, justement, la complexité et la spécificité du métier de cuisinier en EMS, ainsi que sur sa responsabilité et son rôle au sein de l'équipe interdisciplinaire et auprès des résidents, il est intarissable. On comprend alors que sa mission ne se limite pas à ce qui bout dans ses marmites. Dans cette édition, il détaille avec enthousiasme la démarche d'alimentation durable dans laquelle son établissement est engagé depuis peu et qui bouscule certaines habitudes.

On le sait bien: l'acte de manger va bien au-delà de la nécessité de couvrir un besoin physiologique. La convivialité, l'esprit de sociabilité et le plaisir des sens qui entourent les moments du repas importent tout autant, parfois même davantage, que le contenu de l'assiette. Mais le rôle de la cuisine et, dans un sens plus large, celui de la restauration, va plus loin encore. Markus Biedermann, chef de cuisine et gérontologue, parle, lui, de restauration «animante», quand elle devient prétexte à des activités, parfois anecdotiques, mais ô combien efficaces et appréciées des résidents. Fervent défenseur d'une cuisine inventive et chaleureuse, il redouble chaque jour d'imagination pour séduire les résidents et les inciter à manger même quand l'appétit n'y est plus. «Sortez de vos cuisines et allez à la rencontre des résidents!», lance-t-il alors à ses collègues pour qu'ils fassent de même.

Jusque-là, on connaissait les ateliers de cuisine et les séances d'épluchage de légumes. Aujourd'hui, les démarches de développement durable dans lesquelles nombre d'EMS sont engagés ouvrent de nouvelles opportunités à cette restauration «ani-

mante»: production de confitures maison, rencontre avec les producteurs de la région, remise au goût du jour de recettes d'antan, entretien d'un potager bio ou aménagement d'un poulailler qui sert d'atelier thérapeutique, qui contribue au recyclage des biodéchets et qui constitue un trait d'union social et intergénérationnel avec le voisinage. Les exemples ne manquent pas pour montrer que la restauration en EMS a, certes, pour mission de nourrir le corps, mais qu'elle a aussi toute sa place au cœur des maisons pour animer le quotidien, stimuler les envies et contribuer à la qualité de vie. ●