



Reconnue d'utilité publique

DOSSIER DE PRESSE

L'OURS À LANMODEZ

9 SEPTEMBRE 2019

Le chef étoilé Jacky Ribault et sa brigade cuisinent un repas gastronomique
pour les résidents de la maison de retraite Lanmodez

Les membres du directoire
de la Fondation Partage et Vie,
M. Dominique Monneron,
Pr. Claude Jeandel,
M. Jean-Claude Gérard,
remercient les partenaires de ce projet :

Le chef Jacky Ribault et sa brigade
La mairie de Saint-Mandé
Les équipes de la maison de retraite
médicalisée Lanmodez



COMMENT EST NÉ LE PROJET ?

Interview du docteur Assouline,

adjoint au maire de Saint-Mandé et médecin traitant à Lanmodez

POURQUOI L'ALIMENTATION EST AU CŒUR DE LA PRISE EN CHARGE DES PERSONNES ÂGÉES ?

Interview du professeur Claude Jeandel,

membre du directoire de la Fondation Partage et Vie,
professeur de médecine interne et de gériatrie

QU'EN DISENT LES ACTEURS DU PROJET ?

Cécile Delpech,

directrice de la maison de retraite médicalisée Lanmodez à Saint-Mandé

Thérèse, Josette, Christiane,

résidentes

Jacky Ribault,

chef étoilé des restaurants Qui Plume la Lune et L'Ours

COMMENT EST NÉ LE PROJET ?

Docteur Alain Assouline,
adjoint au maire de Saint-Mandé
et médecin traitant à Lanmodez

Comment est né le projet de repas gastronomique à l'EHPAD Lanmodez ?

« L'idée est venue après une expérience très positive à l'hôpital Bégin, où le bien-être des patients est considéré comme un soin à part entière, ce à quoi je souscris pleinement. À l'occasion d'une commission des usagers, nous avons souhaité proposer un événement qui sortait de l'ordinaire. Nous avons pensé à un repas gastronomique. Au-delà de l'aspect festif et gourmand de l'événement, il s'agissait de montrer aux équipes des cuisines comment créer des repas améliorés avec leurs contraintes budgétaires. Le chef étoilé Akrame Benallal s'est prêté au jeu bénévolement et avec talent. Ce repas, donné pour une vingtaine de patients atteints d'un cancer, les a enchantés tout autant que l'ensemble du personnel très investi dans le projet. Face au succès de l'opération, nous avons réitéré l'année suivante pour des patients diabétiques et une nouvelle édition est prévue cette année. Partant de cette expérience, il m'a semblé intéressant de créer un événement de même nature à l'EHPAD Lanmodez pour tous les résidents. Le maire de Saint-Mandé, Monsieur Patrick Beaudouin, a apporté son plein soutien à cette idée. J'ai sollicité le chef étoilé Jacky Ribault qui a répondu à l'appel avec enthousiasme, lui aussi de façon totalement bénévole.



Médecin généraliste installé en libéral depuis 1986 à Vincennes, diplômé de cancérologie clinique, le docteur Assouline a exercé plusieurs années à l'Institut Gustave Roussy. Il exerce en EHPAD depuis une vingtaine d'années.

Alimentation et personnes âgées : pourquoi est-il important de faire de la qualité et de faire plaisir ?

Le plaisir du repas participe largement à l'amélioration de la qualité de vie des personnes âgées. Dans les maisons de retraite, les repas rythment la vie des résidents et leurs journées parfois longues. Patients et résidents peuvent se plaindre de la qualité des aliments, de leur texture, de leur goût... Chacun a des besoins spécifiques et il n'est pas simple de répondre à toutes les attentes. De nombreux résidents mangent des aliments mixés, mais il existe en plus des contraintes liées à l'état de santé de chacun. Si les équipes de l'EHPAD proposent une qualité adaptée au plus grand nombre, elles cherchent aussi à améliorer la qualité des mets pour stimuler l'appétit des résidents. Tel est le challenge que le chef Jacky Ribault va relever pour eux. Le chef vient avec sa brigade et l'ensemble des denrées pour confectionner le repas sur place avec les cuisiniers de l'EHPAD.

En tant que médecin traitant, quelles sont les demandes les plus fréquentes de vos patients au sujet des repas ?

Dans la mesure où les mets sont souvent mixés, le goût est prépondérant. Les patients sont également très attentifs à la température des aliments. La cuisson est importante, elle doit être adaptée à la capacité de mastication de chacun. Ce repas gastronomique ne permettra évidemment pas de répondre à l'ensemble des préoccupations liées à l'alimentation de nos aînés, mais il sera assurément un moment de plaisir partagé. Et sans doute source d'idées nouvelles pour les équipes de l'EHPAD Lanmodez toujours à la recherche du mieux-être pour leurs résidents. »

POURQUOI L'ALIMENTATION EST AU COEUR DE LA PRISE EN CHARGE DES PERSONNES ÂGÉES ?

Professeur des universités, spécialiste de médecine interne et de gériatrie, le professeur Claude Jeandel est responsable du pôle hospitalier de gériatrie au CHU de Montpellier. Auteur d'ouvrages de référence sur le grand âge, il est notamment membre de l'Équipe de Recherche en Épidémiologie Nutritionnelle (EREN), qui étudie les relations entre nutrition et santé.



Professeur Claude Jeandel,
membre du directoire de la Fondation Partage et Vie,
professeur de médecine interne et de gériatrie

« L'alimentation est au cœur de la prise en charge des personnes âgées en établissement. Elle influe directement sur le bien-être physique, mental et social des résidents. À la Fondation, les équipes sont soucieuses d'offrir une prestation de qualité, adaptée aux besoins spécifiques et aux goûts de chacun.

Un comité « nutrition », que je préside, a été mis en place. Il est composé de professionnels aux profils divers : directeurs d'établissement, responsable de site, médecin, gouvernante, diététiciennes, directeur territorial, membre du conseil de la vie sociale et représentants opérationnels du siège (achats, contrôle de gestion, qualité). L'objectif est d'aborder la question de l'alimentation dans toutes ses dimensions.

Chaque résident est un convive qui doit prendre plaisir à se restaurer. Cela passe par la qualité des produits, par la possibilité de retrouver des références au passé (plats de l'enfance ou de la région), de se voir proposer des menus festifs. Les établissements privilégient les produits frais, de saison, issus de circuits courts et le « fait maison ». Les équipes s'emploient à revisiter les repas mixés grâce à de nouvelles techniques de texturisation : il s'agit de présenter aux résidents ayant des difficultés de déglutition et de mastication des assiettes appétissantes et goûteuses. L'adaptation aux rythmes (horaires des repas), la qualité du service, la relation avec le cuisinant sont également essentielles.

Il s'agit, autant que faire se peut, de tenir compte de la diversité des publics et de leurs besoins. Nous réinterrogeons nos pratiques et nos objectifs lors du renouvellement de notre contrat cadre restauration. Bien plus que des prestataires de services, ce sont des partenaires que nous recherchons. Nous déployons également des programmes de formation réguliers pour les salariés. Parmi les thématiques abordées : la prévention de la dénutrition, la prise en charge hôtelière des seniors, l'alimentation et le handicap, la maîtrise des règles de la sécurité alimentaire en restauration, etc.

L'alimentation en milieu institutionnel requiert de multiples compétences : culinaires, logistiques, diététiques, soignantes, rééducatives, médicales. Elle constitue un véritable paradigme de la pluridisciplinarité, de sorte qu'il n'est pas excessif de dire que la manière dont une équipe appréhende l'alimentation des résidents et des patients traduit son investissement vis-à-vis de la bien-traitance en général. »

QU'EN DISENT LES ACTEURS DU PROJET ?

Cécile Delpech,
directrice de la maison de retraite médicalisée Lanmodez
à Saint-Mandé

« Ce projet repose sur la volonté d'un groupe de personnes qui ne se connaissent pas forcément au départ. Elles ont voulu se mobiliser pour offrir aux résidents un moment de partage et de convivialité. Chaque partenaire sollicité a répondu présent avec enthousiasme, du chef Jacky Ribault et sa brigade qui mettent gracieusement leur talent au service des personnes âgées, à la mairie qui prend en charge la décoration, en passant par notre prestataire de restauration Restalliance qui assistera le chef, et les équipes de l'établissement, véritables chevilles ouvrières de l'événement, qui coordonnent l'organisation de la journée. Ce projet fédérateur montre combien la question du bien-être des personnes âgées est l'affaire de tous. Je tiens à remercier chacun pour son investissement. »



Paroles de résidentes

Elles sont nées entre 1930 et 1935. Elles ont eu une vie professionnelle, ont élevé des enfants, ont cuisiné.
Elles nous disent ce qu'elles pensent de l'art de la cuisine.



Thérèse

« C'est mon mari qui allait au marché et faisait la cuisine. Je rentrais tard du travail et il cuisinait mieux que moi ! Il faisait par exemple de la carpe au four et de la langue de veau. Il confectionnait beaucoup de gâteaux. Quand je rentrais à la maison, ça sentait bon ! Ce que j'aime le plus : le boudin noir aux pommes avec de la purée, le pot-au-feu, le poisson. Les repas en maison de retraite, c'est important. Il faut qu'ils soient équilibrés. Je fais attention, mais je mange de tout. »



Josette

« Quand on était jeune, on apprenait à cuisiner ! Pour moi, bien cuisiner, cela veut dire être très attentif à la cuisson et à l'assaisonnement. Je préfère manger peu mais bien. Le plat fétiche que je cuisinai, c'était la paëlla. Et également la ratatouille. J'essayais des plats que je voyais à la télé. Aujourd'hui, je n'ai plus le même appétit mais j'aime bien la viande grillée et les légumes comme les asperges et les artichauts. J'adore les crevettes et les huîtres aussi ! »



Christiane

« Mon mari était un gourmet. Il aimait tout, pourvu que cela soit bien préparé. Par exemple, pour faire la ratatouille, je faisais revenir les légumes un par un dans l'huile ; ce n'était pas juste des légumes cuits à l'eau et mis ensemble ! Pour faire de la bonne cuisine, il faut une matière première de qualité. Il y a la cuisine pour les fêtes, et la cuisine de tous les jours, pour les enfants. Pour les fêtes, je pouvais faire des moules farcies, une recette orientale, ou un hochepot, qui est un plat belge. »



Jacky Ribault, chef étoilé

Restaurants Qui Plume la Lune et L'Ours

Pourquoi avoir dit oui à ce projet ?

« Parce que j'ai eu une grand-mère et un grand-père formidables. Ma grand-mère était gourmande. Elle a vécu en maison de retraite. Sa journée était rythmée par l'heure du déjeuner et l'heure du dîner. J'aurais aimé qu'elle ait plus souvent de très bons repas. Quand on est âgé, c'est bien souvent le seul plaisir qui reste. Si je peux offrir une fois cela aux résidents de Lanmodez, j'en suis heureux. Mais il faudrait le faire plus souvent. Si tous les chefs dans toutes les régions faisaient un repas gastronomique en EHPAD une fois par an, ce serait bien.

Dans votre restaurant, L'Ours, il n'y a pas de carte. Pourquoi ?

Je travaille essentiellement avec de très petits fournisseurs. Ce sont eux qui font mes menus ! Et je crée ma cuisine avec les saisons. Faire une tarte à la framboise en décembre, ce n'est pas normal. Il faut respecter la nature et c'est à nous, les chefs, de montrer l'exemple. J'aime travailler comme cela. Je ne veux pas faire tous les jours les mêmes plats. Le matin, avant d'aller faire le marché, je ne sais pas ce que je vais proposer aux convives à midi. Cela me permet de ne cuisiner que de l'ultra frais. Mes clients me font confiance. Bien sûr, ils sont invités à signaler leurs allergies et à dire s'ils n'aiment vraiment pas un aliment.

Pour vous, qu'est-ce que le goût ?

Pour proposer un plat qui a du goût, il faut partir d'un bon produit, et respecter ce produit. Et il faut un bon tour de main : une belle cuisson et un bon assaisonnement, c'est essentiel ! Avec un produit tout simple comme la pomme de terre, si on ajoute un bon poivre, de la ciboulette fraîche et un beurre de qualité, c'est fabuleux ! La cuisine, c'est avant tout une histoire de générosité : on reçoit les gens, on veut leur faire plaisir, on passe du temps. Il faut savoir prendre du temps. Nos aînés étaient généreux. »

Chef étoilé des restaurants Qui Plume la Lune à Paris et L'Ours à Vincennes, Jacky Ribault a le sens du partage, sans doute le fruit de ses origines paysannes. Attaché à la terre, sensible au travail des petits producteurs et artisans pêcheurs, il s'emploie à mettre en avant leurs savoir-faire. À Paris comme à Vincennes, il a pour volonté de travailler au maximum avec des produits venant d'Île-de-France. Avec un seul but : faire plaisir. Un seul moyen : se faire plaisir. Une seule technique : se laisser porter par le produit.



La maison de retraite médicalisée Lanmodez fait partie de la Fondation Partage et Vie. Elle accueille 72 résidents. Reconnue d'utilité publique, la Fondation agit pour l'autonomie des personnes fragilisées par l'âge, la maladie ou le handicap. Elle gère 121 établissements et services en France.



Reconnue d'utilité publique

Fondation Partage et Vie

Reconnue d'utilité publique

11, rue de la Vanne - CS 20018 - 92126 Montrouge Cedex

Tél. : 01 58 07 16 00