



— Mon —

LIVRET

d'inspirations



16 juin 2015



4^e Journée Nationale
de l'Alimentation
à l'Hôpital, en EHPAD
et Maisons de retraite



MON GOÛTER
D'ANNIVERSAIRE

UN LIVRET D'INSPIRATIONS

pour rendre hommage à l'engagement des professionnels

Pour la première fois en 2015, la Journée Nationale de l'Alimentation à l'Hôpital, en EHPAD et en maisons de retraite, qui s'est déroulée dans plus de 700 établissements participants, a proposé aux équipes de participer à des concours nationaux. Cette démarche a reçu un écho enthousiaste de la part des professionnels.

Avec « **Mon goûter d'anniversaire en EHPAD** », il s'agissait de récompenser la meilleure équipe de diététicien-cuisinier-animateur pour la conception, la réalisation et l'accompagnement d'un goûter-gâteau d'anniversaire en EHPAD. Notre jury était constitué de **deux partenaires associatifs** de la Journée (l'UDHIR et RESTAU'CO), **d'un partenaire industriel** (Davigel) et **d'un partenaire médias** (La Cuisine Collective).

Notre constat a été unanime : tous les candidats ont montré une très grande implication pour faire de ce goûter une véritable fête pour les personnes âgées. Organisation, coordination, imagination, volonté de donner du plaisir, d'être à l'écoute des petites envies comme des grands besoins malgré les contraintes qui sont celles de la restauration hospitalière. Ce sont les qualités que nous avons perçues dans toutes les candidatures. Au bout du compte, la grande gagnante du concours a été l'émotion : celle des professionnels qui ont autant donné que reçu, celle des résidents qui ont renoué avec le plaisir de manger et de partager, celle des familles heureuses de voir leurs anciens retrouver le sourire et un éclat dans les yeux, et finalement, notre propre émotion devant une telle mobilisation.

C'est pourquoi, au-delà des trois lauréats ex aequo, nous avons tenu à présenter dans ce livret nos coups de cœur pour 15 autres équipes tout aussi méritantes.

Un grand merci à tous !

Les récompenses pour les trois lauréats :

- une machine à café Nespresso Inissia (offerte par Davigel)
- une formation au Centre de Formation et d'Expertise Culinaire de Davigel
- un abonnement de deux ans au magazine Cuisine Collective

Les membres du jury :



Didier Girard,
chargé de mission
UDHIR pour la Journée



Marie-Cécile Rollin,
directrice de RESTAU'CO



Laurence Bonneveau,
directeur Segment
Institutionnel Davigel



Laurent Terrasson,
rédacteur en chef de
La Cuisine Collective

SOMMAIRE

Les 3 lauréats

L'EHPAD « La Maison du Moulin » 8
Centre Hospitalier de Sambre-Avesnois de Maubeuge (59)

Les EHPAD et les services de Soins de Longue Durée
du Centre Hospitalier Inter-Communal d'Alençon-Mamers (61) 10

L'Unité Cognitivo-Comportementale de l'Hôpital de La Robertsau :
Hôpitaux Universitaires de Strasbourg (67) 12

Les 15 coups de cœur du jury

Les 3 EHPAD des Hôpitaux des Portes de Camargue, Tarascon (13) 16

L'EHPAD de Cadouin (24) 18

L'EHPAD des Hôpitaux de Chartres (28) 20

Le Centre Hospitalier Saint-Louis et l'EHPAD du Val de Loue rattachée, Ornans (29) 22

L'EHPAD des 7 Sources, Centre Hospitalier de Bagnols-sur-Cèze (30) 24

L'EHPAD du Centre Hospitalier de Mirande (32) 26

L'EHPAD Sainte-Anne de Tinténiac (35) 28

L'EHPAD de La Boissière de Montargis (45) 30

L'EHPAD et l'Unité de Soins de Longue Durée du Centre Jean-François Bonnet, du Centre Hospitalier de Chaumont (52) 32

L'EHPAD et l'Unité de Soins de Longue Durée du Centre Hospitalier Local du Sud-ouest Mayennais de Craon (53) 34

L'EHPAD Jacques Barat Dupont de Somedieu (55) 36

L'Unité d'Accueil Spécialisé Alzheimer de l'EHPAD du Centre hospitalier Saint Charles de Commercy (55) 38

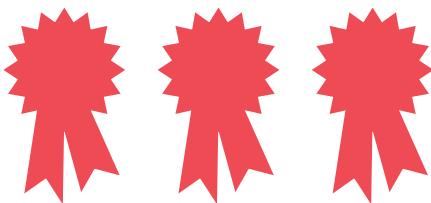
L'EHPAD Les Ombelles de Viry (74) 40

L'EHPAD des 7 Rivières de Bédarrides (84) 42

L'Unité de Soins de Longue Durée du Centre Hospitalier d'Orsay du Groupe Hospitalier Nord-Essonne (91) 44



LES 3 LAURÉATS





LE GÂTEAU DU MOULIN

EPAD « La Maison du Moulin »,
Centre Hospitalier de Sambre-Avesnois de Maubeuge (59)

L'équipe

Diététicien : Jérémie Boulenger

Cuisinier : Jean-Yves Bertoni

Animatrice : Anne Delhomme



La démarche

Associer les résidents à la préparation d'un gâteau d'anniversaire en forme de « moulin ». Il s'agissait d'inscrire le concours dans deux cadres : le projet culturel de l'établissement, qui consiste à rattacher toutes les activités proposées aux résidents au site historique du Moulin Tablette de Maubeuge sur lequel il est implanté ; le projet de vie et de soins des résidents, en les faisant participer à la confection du gâteau pour favoriser leur autonomie sociale et physique, stimuler leur créativité et éveiller leurs sens.

Le goûter

Le Gâteau du Moulin : choux à la crème et pâte d'amande (décorations, animaux), bananes, kiwis, fraises (ailes), gaufres (toit, clôtures, arbre), terrines modifiées à la fraise et à la pomme (décorations extérieures), eau gélifiée à la menthe (plan d'eau), menthe (feuillage), brochettes de fruits (inscription « Joyeux anniversaire »)



L'animation

Elle visait à créer une ambiance de salle de spectacle : banderoles « anniversaire », affiches, disposition en petites tables, buffet, tables spéciales pour les résidents fêtant leur anniversaire, fond musical, chorale, chansons interprétées par les résidents.

Les familles étaient présentes.



LE FRAISIER

*EHPAD et services de Soins de Longue Durée,
Centre Hospitalier Inter-Communal d'Alençon-Mamers (61)*

L'équipe

Diététicien : Frédérique Huet

Cuisinier : Christophe Lechat

Animatrice : Valérie Chadaillat

Porteur du projet : l'Ingénieur responsable du service Restauration : Mohamed Yousfi

La démarche

Mettre le savoir-faire du pâtissier au service du plaisir et de la gourmandise. Une fois par an, depuis 25 ans, l'établissement offre ce gâteau gourmand à ses résidents, un fraisier géant : festif, appétissant, convivial, propre à raviver les souvenirs de fraisiers de jeunesse, et d'une texture convenant à tous les résidents ou facilement modifiable. Une tradition appréciée de tous.

Le goûter

Le Fraisier : génoise imbibée de sirop de kirsch, coulis de fruits rouges, crème mousseline, fraises.





L'animation

Elle a consisté à faire réaliser par les résidents une multitude de décos autour du thème de la fleur et de fruits détournés : fleurs de crépon, grillages à poules sculptés en forme de fraise, pièce montée de bonbons en forme de fleurs et de fruits, brochettes de bonbons piquées sur de la mousse de fleuriste habillée de crépon et semée de fleurs artificielles, colliers de perles et de fleurs, couronnes de fleurs, serviettes pliées en forme de nénuphars. Un orgue de barbarie a accompagné le goûter. Quelques larmes d'émotion ont coulé. Toutes les assiettes ont été vidées.



LE BUFFET FRUITS ET ÉPICES

*Unité Cognitivo-Comportementale de l'Hôpital de La Robertsau,
Hôpitaux Universitaires de Strasbourg (67)*

L'équipe

Diététicienne : Véronique Hérouard

Cuisiniers : Mickaël Ratieuville et Ludovic Mahé

Animatrice : Caroline Schneiderlin

La démarche

Créer un buffet de verrines et de cocktails de fruits.

Le choix s'est porté sur un buffet, formule toujours très appréciée des résidents pour la diversité des saveurs, des couleurs et des odeurs proposées.

Le goûter

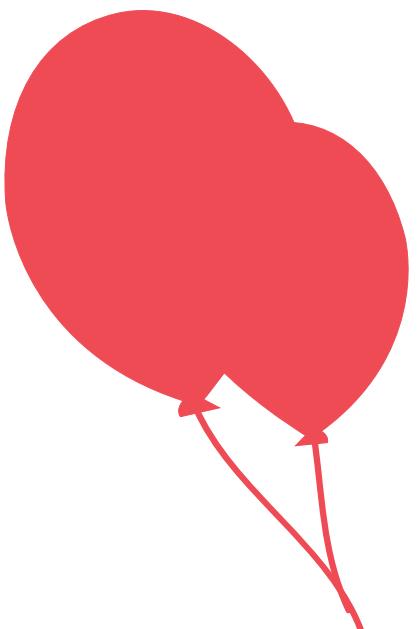
Le Buffet Fruits et Épices : était composé de : une verrine de compote de pommes fraises à la cannelle, une verrine de pana cotta aux amandes amères et coulis d'abricots, une tranche de pain à la banane, un cocktail de jus de fruits.





L'animation

La veille du 16 juin, la préparation des verrines a été l'occasion d'un atelier cuisine. Les résidents ont été invités à déguster ce goûter quelques jours avant le jour J à l'occasion d'autres anniversaires. Le 16 juin, la salle de réception a été organisée : décoration, mise en place des tables pour le buffet, matériel d'animation musicale.



LES 15 COUPS DE COEUR DU JURY

LA GÉNOISE A LA CRÈME DE LA VANDÉE

*Les 3 EHPAD des Hôpitaux des Portes de Camargue,
Tarascon (13)*

L'équipe

Diététicienne : Irène Pourreyron

Chef de production : Thierry Virmoux

Coordinatrice des animations : Jocelyne Pallerola

La démarche

Proposer aux résidents des 3 sites un moment de convivialité autour des traditions provençales en les réunissant pour un goûter d'anniversaire sur le site des Hôpitaux des Portes de Camargue. En présence des familles et des amis, il s'agissait de vivre un moment de fête autour des traditions et du folklore provençaux en évoquant la lavande, la musique et les costumes de Provence.

Le goûter

La Génoise à la crème de lavande : gâteau tendre que tous les résidents peuvent manger et qui évoque les saveurs provençales.





L'animation

Tous les résidents ont participé à la décoration de la grande salle d'animation des Hôpitaux des Portes de Camargue, notamment en cueillant de la lavande pour les bouquets de tables. Deux grandes fresques ont été réalisées en ateliers : un alambic, la distillation. Les traditionnelles Mireille et Arlésiennes ont circulé en costumes autour des résidents. Un groupe de musiciens a joué du galoubet-tambourin, instruments traditionnels provençaux. Les résidents qui fêtaient leur anniversaire ont reçu un cadeau.

LE FRAISIER/POP CAKES INTERGÉNÉRATIONNEL

EHPAD de Cadouin (24)

L'équipe

Diététicienne : Laura Guilbeau

Cuisinière : Karine Castets

Aide médico-psychologique : Maude Guittot

Infirmière référente diététique : Sabine Monmarty

Aide-soignante référente diététique : Flore Lagarde



La démarche

Insérer le concours dans le cadre global des animations organisées pour la Journée du 16 juin. La première animation a été un petit-déjeuner amélioré (Nutella, choix de confitures), que les résidents qui le souhaitaient pouvaient prendre ensemble. La deuxième était le déjeuner qualité de la Journée. Pour le goûter de l'après-midi, la salle a été décorée de ballons et d'une exposition « d'antan » : tasses, cafetières, théières, pots à lait.

Le goûter

Le Fraisier/Pop cakes intergénérationnel : génoise de saison cerclée de boudoirs avec mousse bavaroise, fraises fraîches en décoration et éléments de garniture colorés, faciles à saisir, à textures multiples, goûteux.



L'animation

Un « quizz intergénérationnel » a été organisé pour les résidents et les enfants de l'école autour du thème de l'alimentation.

À la fin, les enfants ont aidé à la distribution du goûter.

LE GOÛTER GOURMAND DE LA BEAUCE AUX 4 SAVEURS

EHPAD des Hôpitaux de Chartres (28)

L'équipe

Diététicienne Normapro-France : Sophie Marin

Cuisinier-pâtissier : Alain Bourge

Animatrice-accompagnatrice, Aide médico-psychologique : Leslie Pichereau

La démarche

Proposer aux résidents un goûter répondant aux souhaits qu'ils ont exprimés et l'inscrire dans une prise en charge institutionnelle de la dénutrition valorisant la collaboration entre professionnels de la restauration et professionnels des soins.

Le cuisinier a réalisé la fiche technique de commande des produits, la diététicienne la fiche nutritionnelle, l'animatrice a fait le lien avec les autres professionnels et les résidents pour la fabrication du goûter, la décoration et l'apport d'idées.

Le goûter

Le Goûter gourmand de la Beauce aux 4 saveurs :

- la **tartelette aux pommes en forme de rose** : gâteau familier avant l'entrée dans l'EHPAD, en forme de rose pour exercer la motricité lors de la mise en forme.
- la **madeleine** : elle requiert un travail manuel simple à réaliser (fouet, remplissage des moules et démoulage), sa cuisson au four dégage une odeur appétissante et elle fait référence à la madeleine de Proust, d'Illiers Combray, bien connue des résidents.
- la **panna cotta et son coulis de fraises** : la texture est facile à déglutir, la couleur est vive, l'onctuosité de la crème donne envie de manger, l'acidulé de la fraise réveille les papilles et renforce le réflexe de déglutition. Elle a donné lieu à la cueillette des fraises.
- les **macarons** : c'est une spécialité chartraine. Ils ont été déclinés en plusieurs couleurs. La prise en main est facile, la texture légère, l'aspect attrant. La préparation a sollicité des mouvements précis.

De plus, le cuisinier a réalisé la Cathédrale de Chartres en sucre.



L'animation

Chaque résident a été associé au projet en fonction de ses capacités physiques et cognitives et dans le cadre d'un objectif d'accompagnement spécifique. Le thème du goûter était la Beauce autour de rencontres champêtres et de spécialités locales. Ce thème était destiné à faire revivre des moments importants. Certains résidents ont participé à la cueillette. Ceux qui faisaient leur anniversaire ont reçu un carton d'invitation et chacun a soufflé sa bougie sur sa madeleine.

MON PAPILLON

*Centre Hospitalier Saint-Louis et EHPAD du Val de Loue rattachée,
Ornans (29)*

L'équipe

Diététicienne : Isabelle Arnoux

Cuisiniers : Rémi Large, Christophe Théophile, Maria Dos Santos

Animateur : Marc Golay

Porteur du projet, Responsable restauration : Elisabeth Fumey

Directrice : Aude Mallaisy

Achats : Elisabeth Fumey, Michelle Mille

Agents hôteliers : Véronique Becquart, Marie Grutnertz, Catherine Huot Marchand, Zoë Benoit

Soignants et Assistantes de vie : ceux présents le 16 juin

Aidants : Olivier Baud, Bertrand Pichetti

La démarche

Améliorer les apports protéiniques. Ce goûter permet d'apporter à chaque résident un produit céréalier, le biscuit, et l'équivalent de deux produits laitiers. La texture de l'aile en purée est adaptée aux résidents qui ont des difficultés.

Le goûter

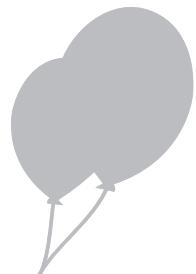
Mon papillon : biscuit en forme de papillon (deux ailes, un corps, deux antennes) : gâteau, crème pâtissière maison (à la place d'une crème à froid), œufs montés en neige (à la place de la chantilly), fraises (entières d'un côté, en purée de l'autre).



L'animation

Les personnes des deux sites se retrouvent à Ornans en présence des familles. La table a été décorée, par une résidente. Un jeu de mémoire est proposé après le goûter : découvrir l'année de naissance du résident qui fête son anniversaire, avec des indices.

Les résidents ont aussi chanté.



L'ÉVENTAIL DES GOÛTERS

*EHPAD des 7 Sources,
Centre Hospitalier de Bagnols-sur-Cèze (30)*

L'équipe

Diététicien : Sylvain Taupenas

Ouvrier professionnel qualifié de cuisine : Julien Dupond

Animatrices : Aude Thirion, Hélène Contelle

La démarche

Associer les résidents au choix et à la préparation de nombreuses préparations. Le projet a été discuté en commission de menu en mars. Lors de la commission de mai, les résidents qui fêtaient leur anniversaire ont transmis les gâteaux et les ambiances dont ils avaient envie : pour certains « à l'ancienne », pour d'autres, « moderne ». Les animatrices ont validé les choix. Le buffet devait aussi être accessible aux personnes ayant des difficultés de mastication ou de déglutition.

Le goûter

L'Éventail des goûters :

- mini-babas : baba, sirop de châtaigne, crème chantilly, crème de marron
- mousse de fraises
- sacristains aux amandes et aux pralines
- cup cakes citron et cup cakes pépites de chocolat
- chouquettes, esses (réalisées en ateliers)
- pain perdu
- gâteau basque
- chocolats Malakoff
- gâteau d'anniversaire (réalisé par le chef) : génoise, mousse de fraises de Carpentras, sirop de fraises, fruits frais



L'animation

En dehors des commissions, les animatrices ont réuni tous les résidents pour recueillir leurs souhaits et travailler sur la recherche d'ustensiles anciens. Les familles qui le souhaitaient étaient présentes. L'atelier de préparation s'est tenu le matin dans la cuisine thérapeutique avec le cuisinier et les animatrices. Celles-ci ont aussi organisé la salle côté « ancien » / côté « moderne ». Un chanteur était là l'après-midi avec un répertoire ancien et actuel.

LE GOÛTER DU HALL D'ACCUEIL

CHPAD du Centre Hospitalier de Mirande (32)

L'équipe

Diététicienne : Nathalie Ruiz

Chef cuisinier : Jean-Luc Couzier

Animatrice : Marinette Jonot



La démarche

Favoriser la participation et la convivialité entre tous les publics, résidents de tous secteurs, visiteurs, professionnels. La démarche a été présentée au CLAN en début d'année. La presse locale a été contactée. Elle se distingue par le choix significatif du lieu : le hall de l'entrée principale, visible de tous les services et où tout le monde circule et se croise.

Le goûter

Le Goûter du Hall d'accueil :

- un **biscuit roulé** à la crème pâtissière et purée de fruits
- une **salade de fruits**
- un **far aux pruneaux**



L'animation

En amont, des cartes d'anniversaire nominatives ont été réalisées dans différents ateliers. La salade de fruits a été préparée le matin par les résidents. Les résidents ont été installés dans le hall, certains ont participé au dressage de la table. Une chorale a chanté sur le thème de l'alimentation. Il y a eu un atelier collectif Equilibre alimentaire, pour reconnaître les groupes d'aliments.

LE FRAISIER

*EH PAD Sainte-Anne,
Tinténiac (35)*

L'équipe

Diététicienne : Caroline Sasserie

Cuisinière : Laëtitia Robert

Animatrices accompagnatrices : Thérèse Verger, Delphine Melcus

Agent hôtelière : Nolwenn Dragon

La démarche

Perpétrer la tradition du goûter d'anniversaire mensuel à Saint-Anne en choisissant pour l'occasion un gâteau que tous les résidents peuvent apprécier.

Le gouter

Le Fraisier : gâteau de saison et de fête, composé d'une génoise, d'une crème pâtissière mousseline et de fraises





L'animation

Elle s'appuie sur la « charrette » poussée par l'agent hôtelière et créée par l'établissement pour animer le goûter et inciter les résidents à participer. Les familles sont accueillies individuellement et présentées les unes aux autres. Ces goûters se déroulent en présence d'un accordéoniste et d'une chanteuse. Des photos sont prises.

LA RONDE DES GOÛTERS

*EHPAD de La Boissarie,
Montargis (45)*

L'équipe

Responsable Qualité Diététicienne Sogeres Rhône-Alpes : Aurélie Vatrinet
Chef gérant Sogeres Rhône-Alpes : Yoan Pedro
Animatrice : Virginie Menu

La démarche

Proposer un grand choix de goûters. L'objectif est de faire plaisir aux résidents en leur offrant un choix de préparations portionnées, nutritionnelles, accessibles à tous, ludiques et attractives, réalisées avec des produits frais, en soutenant le moment de la dégustation par un atelier de préparation.

Le goûter

La Ronde des Goûters :

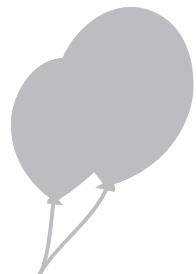
- **pyramide de brochettes de fruits frais** (faciles à saisir) : melon jaune, ananas, pastèque
- **pana cottas et coulis d'abricot** (avec ou sans sucre)
- **quatre-quarts en mignardises** (recette traditionnelle appréciée des résidents)
- **rochers coco** (faciles à saisir) : petites bouchées noix de coco, rhum et raisins secs
- **verrines transparentes de délices chocolat-pistache** (mixées, aux couleurs attractives)
- un **gâteau d'anniversaire en forme de cœur** (au goût du résident dont c'était l'anniversaire) : génoise, mousse au chocolat, mousse pistache, amandes grillées, fruits frais



L'animation

Un atelier Décoration et Glaçage des quatre-quarts a été proposé, encadré par une auxiliaire de vie, un agent de service hospitalier et une psychologue.

Un atelier Chant a clôturé la dégustation.



LE GOÛTER DES VIEUX MÉTIERS

EHPAD et Unité de Soins de Longue Durée du Centre Jean-François Bonnet,
Centre Hospitalier de Chaumont (52)

L'équipe

Diététicienne : Marie-France Courboin

Cuisinier : Arnaud Borel

Animatrice : Corinne Naessens



La démarche

Proposer un événement d'animation globale. Plusieurs réunions de coordination ont précédé le goûter afin de choisir des recettes capables de répondre aux différentes pathologies des résidents et de prévoir et organiser les nombreux ateliers.

Le goûter

Le Goûter des Vieux métiers :

- 4 génoises :

- mousse caramel et gelée de pommes caramélisées
- mousse citron et gelée de framboises
- mousse chocolat noir et gelée de poire
- chocolat blanc et gelée d'abricots

- diverses préparations de saison :

- macarons citron, framboise, chocolat, pistache
- feuilletés crème d'amande et framboise
- chouquettes
- verrines : mousse au chocolat noir, mousse au chocolat blanc, mousse citron, mousse caramel
- charrue en nougatine tirée par deux ânes en chocolat
- gâteau en forme de jardin potager

- **clafoutis aux griottes** (confectionnés par les résidents)



L'animation

Elle s'est faite autour de plusieurs ateliers : pliage de serviettes, métiers anciens (exposition d'objets prêtés par les familles, présentation de photos anciennes sur des plaques de chocolat), fabrication d'un panneau d'information sur l'alimentation et la nutrition (découpage d'informations dans des magazines et collage), pâtisserie (confection de 4 clafoutis), préparation de jus de fruits, mise en place des tables. Les ateliers étaient complétés par deux quizz pédagogiques sur la nutrition : les fromages de nos régions / l'alimentation des séniors.

LE CLAFOUTIS AUX ABRICOTS ET AUX CERISES

*EHPAD et Unité de Soins de Longue Durée
du Centre Hospitalier Local du Sud-ouest Mayennais de Craon (53)*

L'équipe

Diététicienne de l'équipe transversale : Sylvie Derieux

Responsable restauration de la cuisine centrale : Serge Lefevre

Animatrice : Hélène Garnier

Stagiaire : Coralie Gigan

La démarche

Inviter les résidents des différents services nés au mois de juin à venir fêter leur anniversaire dans la cuisine thérapeutique, voire, en fonction de leur projet de vie, à participer à la confection du gâteau. S'appuyer sur la cuisine thérapeutique, lieu à la fois fonctionnel et convivial, pour préparer le goûter le matin avec les résidents qui fêtaient leur anniversaire et le leur faire déguster l'après-midi. Le concours a été l'occasion de renforcer la coordination habituelle entre les professionnels : la diététicienne a augmenté les valeurs en protéines (rajout d'œufs) et à veillé à l'équilibre de la recette. Le responsable de cuisine a choisi les fruits pour leur valeur gustative et les a commandés spécifiquement pour le goûter, l'animatrice a encadré le dénoyautage (exercice de préhension fine).

Le goûter

Le Clafoutis aux abricot et aux cerises : gâteau dont les ingrédients sont faciles à trouver dans les fermes et les vergers à cette saison, nutritionnellement complet à la texture adaptée à tous les résidents et consommable par des personnes diabétiques.



L'animation

Le premier temps a consisté à confectionner le gâteau en présence de l'animatrice et de sa stagiaire, du responsable de cuisine et de la diététicienne : lecture de la recette par un résident, présentation des ingrédients et du matériel, dénoyautage, réalisation du gâteau. Pendant la cuisson, le responsable de cuisine a préparé le parchemin en pâte d'amandes et inscrit « Joyeux anniversaire » devant les résidents intéressés. Cette étape a donné lieu à des échanges sur des souvenirs de recettes entre résidents qui n'avaient pas l'habitude de se rencontrer et à des moments d'entraide. La deuxième étape a consisté à partager le goûter entre tous les résidents. L'animatrice a préparé la salle. Le goûter a démarré par une discussion sur les âges de chacun et s'est prolongé par des chants. Le jeu a ensuite consisté à souffler les bougies en une seule fois. Puis, le gâteau a été découpé et les bouteilles débouchées. Finalement, un joli moment de petit bonheur partagé.

LES GÉNOISES À LA PÂTE D'AMANDE PASTEL

EHPAD Jacques Barat Dupont,
Sommedieu (55)

L'équipe

Médecin coordonnateur : Dr Bernard Jacquot

Cuisinière : Anne lori

Animatrice : Natacha Vich

Aide-soignante : Rapaëlle Saragaglia

Agents de cuisine : Laurence Alvès, Alexandra Gantier

La démarche

Rendre le rituel du goûter festif et participatif. Il s'agit de créer un moment de fête et de plaisir hors du quotidien, en y associant les résidents, les professionnels, les familles et le collège local.

Le goûter

Les Génoises à la pâte d'amande pastel : deux gâteaux composés de deux tranches de biscuit, fourré à la crème pâtissière pour l'un, à la crème mousseline pralinée pour l'autre.





L'animation

Les motifs du gâteau ont été réalisés à l'emporte-pièce par une résidente, les décorations et les couvertures dans la cuisine thérapeutique. Le goûter s'est déroulé en présence de la chorale du collège d'Ancemont et des familles des résidents et des collégiens. Une communication a été organisée : affiches (le collège en a aussi réalisé une), décorations murales, dépliant, article dans la presse locale.

LE CLOWN EN GÉNOISE

*Unité d'Accueil Spécialisé Alzheimer
de l'EHPAD du Centre Hospitalier Saint Charles de Commercy (55)*

L'équipe

Diététicienne : Élise Clément

Chef cuisinier : Joël Thirion

Pâtissier : Mickaël Joannès

Animatrice : Angélique Génart

Cadre du service : Maryse Mosbach

Coordinatrice des soins : Céline Raucourt

Responsable qualité et gestion des risques : Alvina Bahmed

Aide médico-psychologique : Christine Velsch

Aide-soignante : Renate Guerber



La démarche

Fêter l'anniversaire de la personne de l'unité née en juin, au travers d'une animation Cirque, en lien avec son ancien métier et s'inscrivant dans la continuité du projet d'animation du mois. Objectif : fédérer tous les professionnels autour d'un même objectif de bienveillance.

Ce projet s'inscrit dans la continuité des actions déjà menées entre la cuisine et les services. L'animatrice a coordonné l'animation, les tests en cuisine, la décoration, le soutien financier des associations. Le chef cuisinier a piloté les tests, organisé la préparation du gâteau en collaboration avec le pâtissier. La diététicienne a veillé à l'équilibre nutritionnel de la recette. Les soignants ont participé à la préparation des décors, la communication auprès des familles, l'accompagnement des résidents.

Le gouter ^

Le Clown en génoise : génoise colorée en forme de tête de clown (pour stimuler le goût par la vue) : fraises gariguettes, crème mousseline, pâte à sucre à base de chamallows (visage), génoise chocolat, sucre glace, smarties, mousseline, rondelles de fraises (chapeau, cravate), bonbons dragibus et extraits de café (yeux), pâte à sucre rouge (lèvres, nez), croquante tendre, sucre glace, colorant, blancs d'œufs (cheveux).



L'animation

Elle a consisté à placer toute la journée du 16 juin sous le thème du cirque, pour associer fête et échanges entre résidents, familles et professionnels du service. Ce thème avait déjà fait l'objet d'autres animations en amont. Un groupe projet a été mis en place dès le mois d'avril notamment pour contacter les différents partenaires : l'école du cirque pour un spectacle, l'ALMA 55 (Allô Maltraitance) pour financer le spectacle, des associations (Saint Charles, aide aux personnes âgées, pour l'achat de nappes ; Chemin de Vie, pour des dons de décos sur le cirque). Un poney nain appartenant à un professionnel était là. Les familles, les professionnels, la maison d'accueil spécialisée ont prêté des costumes au personnel.

LE DIPLOMATE AUX SAVEURS DE NOTRE ENFANCE

EHPAD *Les Ombelles*,
Viry (74)

L'équipe

Diététicienne SHCB : Dorothée Cerniaud

Chef cuisinier SHCB : Thierry Tegethoff

Animatrice et accompagnatrice de l'EHPAD : Josiane Métral

La démarche

Faire réaliser aux résidents le goûter d'anniversaire de leur choix. Les résidents sont mis au cœur du goûter : conseillé par la diététicienne, ils ont eux-mêmes décidé du gâteau et l'ont préparé avec l'aide du chef cuisinier. La nostalgie les a portés vers ce diplomate aux saveurs de leur enfance.

Le goûter

Le Diplomate aux saveurs de notre enfance : gâteau de biscuits à la cuillère et confiture de framboises.





L'animation

Les résidents ont recherché la recette de confiture à la framboise et l'ont testée auprès du personnel. Ils ont confectionné le diplomate ensemble la veille. Encadré par l'animateuse, le matin du 16 juin, ils ont décoré la salle avec des fleurs et ont dégusté leur gâteau avec leurs familles l'après-midi accompagnés d'un accordéoniste.

POUR MON ANNIVERSAIRE, J'INVITE MES AMIS À LA FÊTE FORAINE

*EHPAD des 7 Rivières,
Bédarrides (84)*

L'équipe

Directeur général : Éric Matteo

Cadre de soins : Maryse Godet-Cicard

Chef de cuisine : Patricia Rafaëlli

Cuisiniers : Tamara Mazzei, Marie Ridolfi, Charles Gamet

Animatrice : Manon Davo

Agents de services hospitaliers : Corinne, Christelle, Coralie

La démarche

Amener aux résidents un événement qui leur fait très plaisir et auquel ils ne peuvent plus participer : **la fête foraine**. La fête a été entièrement conçue pour faire plaisir aux résidents et leur faire revivre un moment de gaîté authentique avec leurs familles. Pour l'occasion, la diététique a été un peu laissée de côté ...

Le goûter

Pour mon anniversaire, j'invite mes amis à la fête foraine : la reconstitution dans l'EHPAD d'une véritable fête foraine.





L'animation

L'équipe a réalisé des animations et des friandises accessibles à tous les résidents : tom-bola, fléchettes et ballons, pêche aux canards, sono, stand Barbapapa (machine prêtée par un forain local), stand Gourmandises : gaufres, sucettes, whoppies, cakes pop, fraises d'amour, pop corns (machine prêtée par un forain local), crèmes, pousses et saveurs modifiées (barbe à papa, Nutella, fleur d'oranger...), chichis. Les stands ont été décorés avec des peluches. Une résidente de 95 ans a mangé pour la première fois une barbe à papa. Le bonheur était bien là.

LE BISCUIT ROULÉ DES ANTILLES

Unité de Soins de Longue Durée du Centre Hospitalier d'Orsay,
Groupe Hospitalier Nord-Essonne (91)

L'équipe

Diététicienne Normapro-France : Maureen Emmanuel-Emile

Cuisinier, responsable de production : Bruno Villard

Animateur : Patrick Boivin

Cadre de santé : Cécile Reynaud

Infirmière référente : Anne Marti

La démarche

Introduire une rupture dans le quotidien de l'institution en proposant un goûter exotique. Il s'agissait de proposer un gâteau original, mais répondant aux critères de saveurs et de nutrition du gâteau traditionnel. Le roulé permet de multiples variantes.

Le goûter

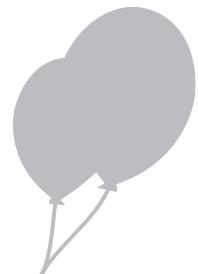
Le Biscuit roulé des Antilles : génoise, crème pâtissière au lait de coco.





L'animation

Le gâteau a été accompagné d'une animation musicale antillaise à laquelle les familles ont été invitées. La salle a été décorée dans cette ambiance : nappes, vaisselle, décors de tables, affiches, guirlandes... Les soignants portaient aussi des accessoires vestimentaires créoles.



16 juin 2015



4^e Journée Nationale
de l'Alimentation
à l'Hôpital, en EHPAD
et Maisons de retraite

Organisateurs :



Union Des Ingénieurs Hospitaliers
en Restauration



Association Française
des Diététiciens Nutritionnistes

www.journee-alimentation-hopital.org



www.facebook.com/JNAHofficiel



www.twitter.com/JNAH_2015



Retrouvez toutes les photos sur le site :

[www.flickr.com/photos/journee_alimentation_hopital/sets](https://www.flickr.com/photos/journee_alimentation_hopital/)



Contacts : Agence becom!

T. 01 42 09 04 34 • contact@becomagence.com • www.becomagence.com

Partenaires du concours « Mon goûter d'anniversaire en EHPAD » :

