

L'acte de manger simplifié pour les aînés du CHPG

Pour les patients souffrant de troubles cognitifs, les équipes de l'établissement ont développé des plats à la texture modifiée pour favoriser le plaisir de se nourrir et l'autonomie

Un sauté de porc au cidre sous la forme d'un petit cannelé. Un bout de fromage comme un macaron. Une tourte au saumon comme un petit cake... Non ce n'est pas la carte d'un restaurant d'avant-garde culinaire, mais le quotidien de certains patients du centre de gérontologie Rainier-III au CHPG. Quand le monde médical rencontre l'univers gastronomique, la cohabitation ne fait pas toujours bon ménage. Dans les cuisines de l'hôpital, on élabore depuis plusieurs mois un autre type d'alimentation pour des patients qui ont du mal à se nourrir.

Dans le jargon, on appelle cela proposer une « texture modifiée ». Soit des ingrédients mixés, hachés et lisés pour éviter aux patients des problèmes de déglutition. Le concept s'étend aussi au « manger-main », permettant à des patients aux troubles moteurs, cognitifs ou de comportement, et qui ont du mal à utiliser des couverts, de se servir de leurs doigts pour se nourrir. Usuellement, ces patients avaient besoin d'une assistance. Qui découlait parfois sur un refus de s'alimenter. Cette nouvelle façon de présenter les plats et les aliments entre donc dans un processus médical.

Autre forme, plaisir identique

« Ces textures modifiées permettent de simplifier l'acte de manger pour préserver les patients de la dénutrition et garder leur autonomie », con-

firme le docteur Sandrine Louchart de la Chapelle, chef de service adjoint. « Ce sont des patients que l'on devait auparavant aider à se nourrir, avec toutes les contraintes que cela peut imposer pour eux ».

Pour traduire la volonté médicale dans les fourneaux, Françoise Maechling, responsable de la restauration au CHPG, a développé une expérimentation pendant plusieurs mois. Avec un cahier des charges strict : modifier les textures, mais conserver un menu unique pour tous les patients et garder en appétence. « L'objectif était de présenter les plats sous une autre forme, pour un plaisir identique. Ce qui permet de conserver une variété de goûts, de couleurs et de formes ».

Exemple pour le sauté de porc, il est préparé en cuisine normalement. Puis la viande est mixée, travaillée avec un gélifiant (notamment l'agar-agar) et recuite dans un petit moule. Certains plats sont enrichis en protéine avec du blanc d'œuf ou de la poudre de lait. Et il n'y a pas d'exhausseur de goût pour garder au plus près la saveur initiale du plat. Pour chaque bouchée produite, les quantités nutritionnelles sont d'ailleurs validées par une diététicienne pour que les médecins puissent contrôler les quantités ingérées par le patient.

Menus renouvelés

Le sauté de porc en forme de cannelé est ensuite servi à l'assiette, accompagnée



Autour de Françoise Maechling, qui a développé ces menus, Laure Santori et Sandrine Louchart de la Chapelle encadrent la filière gériatrique. (Photos CHPG)

d'une sauce, elle-même un peu épaisse pour bien adhérer. Les équipes de restauration du CHPG ne semblent pas s'être données de limite. Du fromage, des fruits, des gâteaux, le procédé est utilisé pour suivre les menus renouvelés tous les mois dans les différents établissements pour seniors. Jusque dans les détails. « En septembre dernier, pour un dîner thématique consacré aux vendanges, les patients ont eu un verre de muscat géliné. à déguster », note Fran-

çoise Maechling.

Un point important pour la directrice du centre Rainier-III, Laure Santori, également directrice adjointe de la filière gérontologie. « Ce qui est important, c'est la volonté de maintenir le plaisir de manger et de partager un repas à plusieurs ». L'idée trotte d'ailleurs dans la tête de la direction de proposer aux familles des patients de venir déguster ces repas différents.

CEDRIC VERANY
verany@monacomatin.mc



La volonté des équipes de restauration, avec ces plats qu'on l'on mange à la main, est de proposer de la variété.



Sauté de porc, rif pilaf, sauce au cidre, tranche de Comté et orange en dessert.

Le plateau-repas au banc d'essai

C'est un plateau surprenant au premier abord. Des petites bouchées dressées sur des assiettes immaculées. À mille lieues de ce à quoi peut ressembler un menu de cuisine familiale (à savoir salade de betteraves, sauté de porc, fromage et fruits servi hier). Ni un plateau d'hôpital.

Amoureux du gourmand-croquant s'absentent. Les textures de ce repas « manger-main » sont travaillées pour être, certes consistantes, mais molles. Pas de déception, par contre, niveau goût. La betterave ne perd pas en saveur sous forme de petit flan.

Le sauté de porc, lui

aussi, a le goût d'un sauté de porc... Le Comté en macaron perd certes en texture mais on retrouve le côté riche du fromage du Jura. Enfin, pour les gourmands, le quatre-quarts, servi en petite bouchée avec verrine de crème anglaise rassasiée à l'heure du goûter. Testing validé !