

EHPAD.

Les Olympiades des plats mixés



Le 14 septembre à la Villa Jeanne d'Arc-de-Montmorency (95) se sont déroulées les 1^{res} Olympiades des plats mixés. « Nous avons organisé ces Olympiades dans l'esprit d'une rencontre professionnelle, plus que comme un concours », insiste Françoise Lorentz, la coordonnatrice du réseau gérontologique interétablissements et services du Val-d'Oise.

Huit Etablissements d'Hébergement pour Personnes âgées dépendantes (Ehpad) - La Cerisaie, Villa Jeanne d'Arc, Zemgor, C.C.A.S. Andilly, C.H. Carnelle, Boisquillon, L'Isle-Adam et C.H. Vexin - ont participé et préparé en liaison froide, un menu composé de deux entrées dont une originale, un plat à base de volaille et d'un accompagnement, et deux desserts dont un original. « Pas d'obligation pour les équipes de réaliser chaque préparation... Nous souhaitons surtout que les personnes partagent leur expérience », précise Françoise Lorentz.

Le lauréat nommé par le jury composé de 9 résidents et de 9 professionnels de santé et de restauration, sous l'égide de M. P. Margery, Maître cuisinier de France et du Dr Sigwald, président du Clan Regies-95, est le C.C.A.S. d'Andilly. L'école Grégoire-Ferrandi a offert un stage au lauréat. Pour perpétuer l'esprit très convivial de ces Olympiades, un petit livret reprenant toutes les recettes présentées, sera édité et diffusé dans tous les Ehpad du Regies-95 ! ■