

INTERGÉNÉRATIONNEL

OLYMPIADES CULINAIRES DU 16 FEVRIER 2016 ORGANISÉES PAR REGIES-95

ONZE EQUIPES INTERGENERATIONNELLES DE CUISINIERS AU SERVICE DES PERSONNES AGEES

«Conserver le plaisir de manger pour les personnes âgées en maison de retraite», quel plus bel objectif pour rassembler des cuisiniers confirmés et des futurs professionnels encore en phase d'apprentissage ? En ce 16 février 2016, c'est bien le tour de force réalisé lors des 6èmes Olympiades des plats mixés organisées, dans les locaux du lycée hôtelier Auguste Escoffier d'Eragny-sur-Oise, par REGIES-95.

Cette rencontre ludique, organisée depuis 2010, a permis cette année non seulement à 11 chefs en poste dans des EHPAD (*) de partager techniques et idées pour améliorer les plats mixés proposés aux résidents mais aussi à 11 élèves scolarisés en terminale de Bac professionnel de partager ce challenge : chaque cuisinier constituait une équipe avec un élève !

Quels plats au menu cette année ? Il s'agissait de transformer un «poulet-frites» et une tarte Bourdaloue en mixés lisses tout en conservant à ces plats une présentation agréable et un goût fidèle à l'original.

Tandis que les membres des jurys (professionnels et résidents) s'installaient dans l'immense salle



à manger du lycée Escoffier et se préparaient à déguster les mets fabriqués par les onze équipes, l'atmosphère s'échauffait en cuisine ! De leurs tables de préparation aux différents fours mis à leur disposition, les équipes jonglaient avec les produits qui leur avaient été fournis en utilisant avec dextérité ustensiles coupants et tranchants qui leur permettraient de confectionner les plats commandés. Quelques ratés sonores punctuaient cette petite fourmilière en pleine activité ! Et tout cela sous l'œil des caméras de France 5 qui préparaient un reportage sur cette journée et le regard des professionnels qui, passant d'équipe en équipe, évaluaient le travail effectué par les uns et les autres !

Pendant ce temps, Philippe ALEXANDRE et Béatrix de l'AULNOÛT, retraçaient avec le talent que nous leur connaissons, la carrière d'Antonin Carême (1783 - 1833), «roi des cuisiniers et cuisinier des rois» qui, découvert par Talleyrand, servit Napoléon I^{er}, le Tsar de Russie, le Roi d'Angleterre et finit sa vie chez les Rothschild. C'est son nom que portait cette 6^{ème} édition des Olympiades culinaires.

Les discours introductifs terminés, les productions culinaires furent, les unes après les autres, présentées aux jurys qui les goûtèrent





avec attention, appétit et professionnalisme. En partant des mêmes ingrédients et en répondant à la même commande, il était fort intéressant de constater comment chaque équipe de cuisiniers avait confectionné et présenté le «poulet-frites» et la tarte Bourdaloue dans des configurations très différentes. Chacune avait respecté «la règle du jeu» mais en fonction de sa personnalité, de son inspiration et de ses goûts. Certes, ces productions ont toutes été évaluées mais il s'agissait moins de désigner un vainqueur que de mettre en avant le savoir-faire des cuisiniers professionnels et des élèves et de montrer toute leur inventivité au service des personnes âgées qui pouvaient profiter de plats, certes mixés, mais agréables à la vue comme au palais.

REGIES-95 avait, une fois de plus, atteint grâce à ce concours, son objectif de questionner et d'améliorer les pratiques professionnelles autour de plats spécialement imaginés pour les personnes fragilisées souffrant de troubles de l'alimentation.

Quant au lycée, sa deuxième participation aux Olympiades culinaires lui a apporté ce qu'il pouvait en attendre. Philippe LEBOUL, son proviseur, soulignait que cette participation faisait mieux connaître son établissement à des partenaires nouveaux et que l'expérience des Olympiades était particulièrement formatrice pour ses futurs bacheliers. Elle suppose de la part de ses professeurs et de ses élèves une bonne compréhension de la spécificité du public à servir et une recherche associant plusieurs disciplines (techniques culinaires, sciences appliquées, arts appliqués et gestion notamment) sur les produits à proposer. De plus, insistait Philippe LEBOUL, cela ouvrait à ses élèves un champ d'activités qui ne leur était pas familier et dans lequel ils seraient peut-être amenés à travailler après la fin de leurs études.

Il ne nous reste plus qu'à attendre les Olympiades 2017 pour, de nouveau, voir des jeunes et des adultes rassembler leurs énergies pour mieux prendre en compte les besoins des personnes âgées et leur apporter un peu de la chaleur qui leur manque trop souvent.

Jean-Marie BONTEMPS

Membre du CODERPA

(*) ont participé à ces Olympiades les EHPAD de Bray-et-Lu, Cormeilles Chabrand Thibault et Cormeilles La Chataigneraie, Eaubonne La Croisée Bleue, Eragry Solennes, Fontenay en Paris MGEN Donation Brière, Le Plessis Bouchard, L'Isle Adam Chantepie Mancier, Marly-la-Ville Jacques Achard, Montmorency Jeanne d'Arc et Saint Gratien Les Jardins d'Iroise. Qu'ils en soient tous remerciés et félicités !

