

## 6èmes Olympiades culinaires dans le Val d'Oise



**Les 6èmes Olympiades Culinaires 2016 du Val d'Oise ont pris un vrai coup de jeune !** Ces rencontres, qui permettent chaque année aux équipes de cuisine de maisons de retraites de partager idées et techniques pour améliorer les plats servis aux personnes présentant des difficultés de déglutition, se déroulent désormais dans un lycée hôtelier, le lycée professionnel Auguste Escoffier d'Éragny sur Oise, mobilisant activement les élèves de classe de terminale. Preuve que les jeunes commencent à s'intéresser à ces sujets.

**Les chefs de cuisine des maisons de retraite, en étroite collaboration avec les lycéens,** ont ainsi élaboré leurs plats sur un thème imposé dans un format adapté aux personnes âgées souffrant de certaines formes de handicap.

Les plats de la promotion Antonin Carême, un « poulet frites » et une « tarte Bourdaloue » en mixés lisses ont été goûtés et jugés, tant sur la partie technique que sur le goût et la présentation, par un jury composé de professionnels et de personnes âgées motivées, sous le regard attentif de deux parrains très concernés par l'art culinaire, Philippe Alexandre et Béatrix de l'Aulnoit auteurs de *Roi des Cuisiniers et Cuisinier des Rois*, Antonin Carême.

**Les « troubles de déglutition et textures adaptées » sont un des thèmes développés au sein des 12 groupes de travail du Réseau Gériatologique Inter Etablissements et Services du Val d'Oise (REGIES-95)** qui regroupe la quasi-totalité des EHPAD du Val d'Oise.

**Juliette Viatte**  
mis à jour le 22/02/2016

[Retour vers la liste des actualités pour ce sujet: Maisons de retraite](#)