

Maison de retraite du Petit-Saconnex/GE

# Manger avec plaisir à tous les âges de la vie

Depuis plus de 170 ans, la Maison de Retraite du Petit-Saconnex (MRPS) ne cesse de s'adapter aux besoins et aux désirs des aînés du canton. Malgré les difficultés liées au grand âge, chaque résidant peut se délecter de mets goûteux dressés avec soin. Pour que la joie de la table demeure, les chefs rivalisent d'ingéniosité en cuisine.

**S'**il est un plaisir qui doit demeurer en toute circonstance et quel que soit l'âge, c'est bien celui de manger.

Les repas sont des moments importants dans la vie de nos aînés. Ces rendez-vous partagés doivent avant tout rester des moments de plaisir gourmand, mais aussi de convivialité. A la Maison de Retraite du Petit-Saconnex, tout est mis en œuvre pour répondre aux envies gourmandes des résidents, quelles que soient les difficultés liées à l'âge. De fait, l'entrée en EMS se déroule de plus en plus tard et certaines pathologies ou difficultés à déglutir nécessitent une adaptation lors de la confection des mets.

Sous l'impulsion du directeur général Yves Bassières et des services de la restauration, une partie de la brigade de cuisine s'est spécialisée dans la confection de repas aux textures modifiées. La fabrication de ces mets a été placée sous la responsabilité de Quentin Vialatte, cuisinier diplômé en di-



MAISON DE RETRAITE DU PETIT-SACCONNEX

Chaque ingrédient, préalablement cuisiné avec soin, est mixé puis reconstitué dans sa forme originale à l'aide de moules.

POUR NOËL, OFFREZ UN CEP DE VIGNE

[WWW.DOMAINEDELAPLANTA.CH/CEPS](http://WWW.DOMAINEDELAPLANTA.CH/CEPS)

DOMAINE DE LA PLANTA



# CHEVALIERS DU TERROIR

MAISON DE RETRAITE DU PETIT-SACONNEX



La transformation des textures permet la redécouverte de goûts devenus inaccessibles de par les effets du vieillissement ou de la maladie.

tétique, qui se charge chaque jour d'adapter au plus proche le menu classique servi aux résidents.

## Des textures adaptées

La transformation des textures permet la redécouverte de goûts devenus inaccessibles de par les effets du vieillissement ou de la maladie. Ainsi, une cuisse de poulet ou une carotte peuvent être présentées quasi à l'identique dans l'assiette, tout en ayant été retravaillées en cuisine. Un moyen de ne pas exclure les résidents qui auront toujours le sentiment de manger comme tout un chacun face à une belle assiette colorée. Pour réaliser cette prouesse, Quentin et ses collègues travaillent avec des texturants d'origine animale ou végétale, le plus souvent à base d'algues. Chaque ingrédient, préalablement cuisiné avec soin, est mixé puis reconstitué dans sa forme originale à l'aide de moules. L'assiette révèle ►



## DOLCETTI

*Pâtisserie Fine Italienne*



Pour commander, appeler au +41 (0)22 313 36 99 ou envoyer un e-mail à [info@patisserie-dolcetti.ch](mailto:info@patisserie-dolcetti.ch) [www.patisserie-dolcetti.ch](http://www.patisserie-dolcetti.ch)

Instagram [patisseriedolcetti](https://www.instagram.com/patisseriedolcetti)



Ruelle du Couchant 9 bis, 1207 Genève,  
Lundi au vendredi: 08:00 - 19:00, Samedi: 08:00 - 18:00



## CAVES OUVERTES, C'EST SAMEDI !

De nombreux domaines vous accueillent tous les samedis dans leur cave pour un moment unique de partage.

Jérémie et Rosette Burgdorfer  
Domaine du Paradis, Satigny

A consommer avec modération

Liste et horaires des caves sur [www.geneveterroir.ch](http://www.geneveterroir.ch)



 SWISS WINE | SANS HÉSITER  
**GENÈVE**

**Suisse. Naturellement.**



## Crown

Real Estate

alors un visuel et des saveurs semblables à celles du menu traditionnel. Cette approche facilite la mastication et la déglutition et contribue à combattre la dénutrition en redonnant l'envie de manger.

## Des apports respectés

Si les résidents retrouvent le plaisir de s'alimenter grâce aux repas mixés et présentés de façon attrayante, il convient de toujours veiller à l'équilibre nutritionnel, primordial à tout âge. Lors du mixage des préparations pour en modifier la texture, un ajout de liquide est parfois nécessaire. Ce procédé peut entraîner la dilution des éléments nutritifs. Afin d'assurer un apport en protéines et en énergie suffisant, les chefs veillent à enrichir les préparations en ajoutant le plus souvent des ingrédients naturels comme les œufs, le fromage, le beurre, l'huile de colza ou encore le miel. En fonction des pathologies, le recours à des compléments alimentaires ou des suppléments nutritifs peut s'avérer nécessaire.

## Un plaisir retrouvé

Avec cette volonté de rendre désirable les menus «mixés», la MRPS poursuit ses efforts pour répondre aux besoins de nos séniors, avec pour objectif en cuisine, de faire de chaque repas une véritable madeleine de Proust. ■

PHILIPPE CUGNIET



MAISON DE RETRAITE DU PETIT-SACONNEX

La fabrication de ces mets a été placée sous la responsabilité de Quentin Vialatte, cuisinier diplômé en diététique.



Crown  
Real Estate

## CHEVALIERS DU TERROIR • Inséré dans Le Journal de l'Immobilier 4 fois par an

**Editeur:** Le Temps SA, avenue du Bouchet 2, 1209 Genève **Directeur-Rédacteur en chef:** Thierry Oppikofer - **Rédactrice en chef adjointe:** Véronique Stein - **Coordination:** Rachel Autieri.

**Publicité:** Patrick Gravante, Valérie Noël, Raffaele Sibio - **Maquette:** Imagic Sàrl Carouge, Daniel Hostettler, Sophie Gravante. - **Flashage et impression:** ESH Media, Monthey

**Distribution:** Transport Express SA - **Rédaction:** SA du Journal de l'Immobilier JIM, 23, rue de la Fontenette, 1227 Carouge

**Administration et ventes de publicité:** Phoenix Communication SA, 23, rue de la Fontenette, 1227 Carouge, Tél.: 022 309 03 80, E-mail: annonces@jim.media, [www.jim.media](http://www.jim.media)