

Zeitschrift: Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse
Herausgeber: Aînés
Band: 23 (1993)
Heft: 4: a

Artikel: Votre alimentation : gastronomie et maisons de retraite
Autor: R.H.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-829089>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Gastronomie et maisons de retraite

Votre
alimentation

Délaissée il y a encore quelques années, l'importance du contenu de l'assiette s'est considérablement popularisée depuis une dizaine d'années. Des spécialistes s'en sont préoccupé. Parmi eux, la principale entreprise dans ce domaine, DSR, compte 156 restaurants en Suisse romande, dont une trentaine dans les maisons de retraite. Une vocation bien particulière dont nous a parlé Jaques Krebs, directeur du marketing.

Ce ne sont pas moins de 1000 personnes qui collaborent à la bonne marche de l'ensemble de ces restaurants. Encore faut-il ajouter que DSR est une fondation sans but lucratif, constituée en 1919 sur l'initiative des Unions chrétiennes de jeunes gens et des sociétés de la Croix-Bleue. Son objectif statutaire est de rendre un service utile à la communauté. Aujourd'hui, DSR exerce son activité sous la forme commerciale, avec le dynamisme et l'esprit novateur d'une entreprise de pointe.

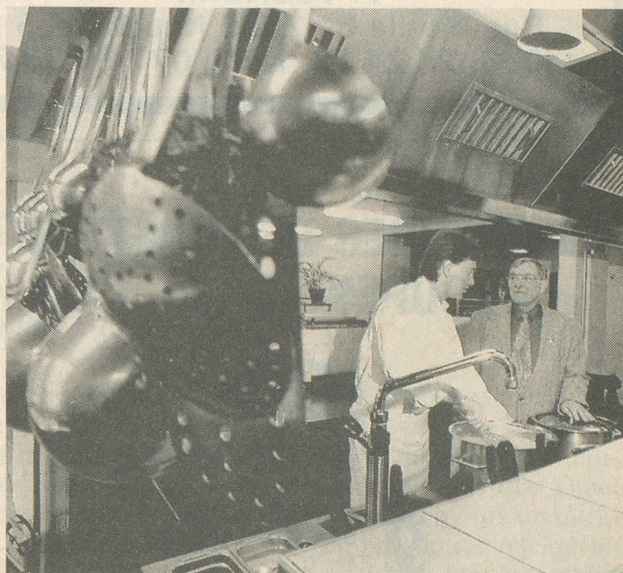
En 1979, DSR prenait la gestion de la cuisine de la résidence appartenant à la Fondation Butini à Genève. C'était la première du genre avec laquelle l'entreprise collaborait. «Nous étions conscients du potentiel de développement que ce secteur représentait, confie Jaques Krebs, aussi avons-nous fait rapidement l'effort nécessaire pour acquérir le savoir-faire spécifique de l'alimentation de la personne âgée, nous imprégnant de sa psychologie et de ses besoins personnels.» Un volet très important de cette activité consiste à établir le contact entre les responsables des restaurants et les pensionnaires: «La politique de formation que nous poursuivons est axée vers la recherche de solutions aux problèmes concrets de la vie professionnelle. Elle nous a permis de former des chefs ayant

une excellente maîtrise de la nutrition et très motivés à entretenir des relations personnelles avec les pensionnaires, la dimension du cœur étant primordiale pour bien exercer notre métier.» La question de l'hygiène est aussi suivie attentivement: «Nous avons mis au point un système de contrôle de l'hygiène que nous appliquons dans nos

restaurants et cuisines. Cette méthode a rapidement fait ses preuves et elle va être enseignée par notre formateur dès ces prochains mois dans le cadre des cours organisés par l'AVDEMS.»

De 4 à 104 ans...

Les restaurants DSR confectionnent des repas pour des personnes dont la différence d'âge représente un siècle! Ainsi, à Genève, l'un des restaurants DSR confectionne les repas pour une crèche voisine, ou à Versoix, pour un restaurant scolaire. Les responsables de ces établissements insistent sur le fait qu'il est important de connaître les désirs des pensionnaires, de discuter du choix des recettes et des menus. «On a remarqué que la personne âgée aime retrouver la cuisine d'antan (poulet, etc.). Elle aime la cuisine un peu lourde, mais il ne faut, bien sûr, pas exagérer. Une fois de temps en temps, cela fait plaisir... Il y a aussi toute une préparation psychologique importante. Chez nous, la raclette est une fête, une choucroute aussi, pour autant que l'on respecte de petites portions.» Le chef de la Résidence de Bon-Séjour, à Versoix, Sylvestre Borgard, est formel: «Le cuisinier, c'est un animateur!» En effet, il n'est pas rare d'organiser des



Sylvestre Borgard est formel:
«Le cuisinier, c'est un animateur!» (Ici en compagnie de Jaques Krebs, à droite.)
(Photo Y.D.)

quinzaines avec des produits régionaux, ou encore des mets de chasse ou d'autres idées encore qui, parfois, émanent des pensionnaires et sont mises au goût du jour par l'équipe du restaurant. Les cuisiniers tiennent aussi compte de la nutrition des personnes en fin de vie, pour lesquelles ils préparent une cuisine établie, par exemple, sur la base de sorbets de légumes. Enfin, les restaurants DSR dans les résidences pour personnes âgées ont même eu l'occasion de recevoir, le temps d'une quinzaine, des cuisiniers chinois, accompagnés d'interprètes, qui ont livré aux pensionnaires les secrets de la cuisine chinoise. Pour eux, l'occasion de se divertir et de voyager en gastronomie, souvent mieux qu'ils ne l'avaient jamais réalisé auparavant. R.H.