

# CUISINE MOLECULAIRE & ses DECLINAISONS : CE QU'EN DIT LA PRESSE

## Véronique Brossard, cuisinière à l'Ehpad des Avelines à Niort (79)

### Que représentent les bouchées enrichies adaptées pour vous ?

*C'est une révélation, c'est génial, elles répondent aux besoins de nos résidents, elles sont une partie de la solution pour une alimentation équilibrée.*

### Que pensez-vous du goût de ces bouchées ?

*C'est assez surprenant, elles ont vraiment un goût prononcé, on retrouve le goût des aliments qui les composent.*

### Avez-vous constaté une évolution chez les personnes âgées ?

*Je pense que donner à manger à quelqu'un représente une forme d'intrusion. Grâce à ces bouchées, des personnes retrouvent une autonomie à table. Ils éprouvent un bien-être extraordinaire. J'ai remercié 100 fois l'équipe de Notre-Dame de Puyvareau d'avoir transmis leur savoir-faire.*

### La fabrication des bouchées est-elle compliquée ?

*Ce sont des techniques assez simples que l'on utili-*

*sait avant avec les mixés. Pour les bouchées, nous ajoutons un gélifiant ou épaississant pour obtenir une texture plus adaptée. C'est une étape supplémentaire de fabrication. Les bouchées froides sont plus faciles à mettre en œuvre que les chaudes.*

### Que faites-vous au sein du groupe de recherche ?

*Nous nous réunissons dans le centre de formation de Quali'Bré, pour inventer et expérimenter des recettes précises afin de les transmettre à d'autres structures.*

### Quelle est votre expérience de « chercheuse » ?

*J'ai inventé une bouchée avec du concombre, de la mâche et de la courgette. La bouchée est magnifique, verte pétante. Le fait de l'avoir mixée, avant de mettre le gélifiant en a fait un condiment extraordinaire. Il y a des choses à faire, comme l'utiliser en accompagnement pour un plat. Je suis sûre que la gastronomie va s'approprier ces bouchées dans pas très longtemps...*

## Passage aux BEA, la souplesse

Ces bouchées enrichies adaptées (BEA) aux formes multiples ont un aspect friandise, jaune, verte, rouge, elles ont un effet bénéfique, chez les gens psychologiquement dépendants. Grâce à cette prise alimentaire plus facile ils ont gagné un peu d'autonomie perdue. D'abord proposées en entrées, et en desserts, très vite elles ont été adoptées par l'ensemble des résidents, puis elles ont été déclinées en bouchées d'andouillette, de sauté de porc au miel, de poitrine farcie, de coquillettes, de champignons, etc. Lucile Favreau responsable de l'hôtellerie/restauration de l'Ehpad Notre-Dame de Puyvareau constate « dix-sept personnes ne mangent que des bouchées, nous nous sommes aperçus qu'elles répondaient aux objectifs nutritionnels que nous nous étions fixés. » Finis les mixés, les tartines et les verrines, à l'Ehpad, les repas sont traditionnels et les bouchées sont dans toutes les assiettes, Lucile Favreau, explique, « c'est un moyen de pallier à la perte d'appétit, dénominateur commun à toutes les personnes âgées, nous savons tous que l'alimentation a un lien avec la santé. » La majorité des personnes âgées ont les repas comme point de repère et s'y conforment, pour ceux qui souffrent de maladie neuro dégénérative, le temps du repas ne correspond à aucune réalité sensorielle, le processus de vieillissement endommage tous les repères. Christophe Favrelière, directeur de l'Ehpad Notre-Dame de Puyvareau analyse, « il fallait être souple en permettant l'accès à la nourriture 24 heures sur 24, nous avons trouvé cette amplitude par l'ajout de collation. » Les difficultés de sommeil étant souvent liées aux troubles psychiques, les bouchées ou les petits grignotages remplacent même les somnifères et les compléments nutritionnels oraux. Cette nouvelle organisation « no limite » n'empêche pas qui veut de venir manger aux repas.

Depuis ces nouvelles dispositions, les chiffres de la dénutrition ont chuté, de plus de 50% en 2008, ils oscillent entre 10 à 15%, les courbes de poids se sont améliorées, les chutes et fractures sont moins fréquentes et moins graves, les escarres ont disparu.

Christophe Favrelière satisfait poursuit, « tous les indicateurs nous donnent raison, c'est un peu choquant pour les gens de l'extérieur, nous gaspillons moins, si je dis les bouchées, c'est fini, on nous dirait, mais c'est de la folie ! » ●

## L'arrivée du professeur « Tournesol »

La vie parfois organise de bonnes rencontres, pour les meilleures recettes. Après 5 années de fabrication de bouchées froides, les cuisiniers de Notre Dame de Puyvareau buttaient sur des problèmes techniques et les bouchées ne correspondaient plus forcément aux attentes. Alors comment fabriquer des bouchées chaudes, bonnes et qui ont du goût ? Il faut être chimiste pour trouver la bonne recette de la transformation des plats chauds en bouchées. Un autre regard était indispensable. Or à quelques encablures de l'Ehpad, Nicolas Bré, biochimiste a installé son laboratoire de recherches. De son univers scientifique culinaire, il précise, « nous avons besoin de technique pour transformer certains

produits. Ce sont des procédés compliqués et nous allons désormais travailler avec une gélatine du futur, soit végétale, soit à base de poisson... »

Il faut aussi aller chercher des texturants végétaux pour enrichir et retarder la fonte en bouche et ainsi éviter les fausses routes. Dans le laboratoire de Nicolas Bré, la seconde génération des bouchées est en route. « Ces textures adaptées résoudront les problèmes de déglutition des personnes âgées et des handicapés ». Nicolas Bré, avec sa belle énergie dit haut et fort, « nous sommes dans le monde de la cuisine moléculaire, nous nous inspirons de la gastronomie et découvrons de nouvelles textures, de nouvelles formes. » ●

“ « Dans une BEA de carottes râpées, il y a 99% de carotte, il n'y a pas de chimie. »

”