

« Recettes 5 étoiles » dans les EHPAD du Bas-Rhin

Lancée par le Conseil départemental du Bas-Rhin, la première édition du concours culinaire « Recettes 5 étoiles » a assurément fait la part belle à la gastronomie locale. Invités à revisiter la cuisine alsacienne, les EHPAD du Sud du territoire se sont saisis de l'occasion pour valoriser leur savoir-faire... et titiller les papilles des gourmands.



CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU BAS-RHIN



Donner une image positive de nos établissements », tel était le mot d'ordre du Conseil départemental du Bas-Rhin avec son concours de cuisine inter-Ehpad. Intitulée « Recettes 5 étoiles », sa première édition s'est déroulée au printemps 2019 dans plusieurs établissements du Sud du département. « On entend souvent parler des Ehpad et de leurs restaurations de façon négative. En créant ce concours nous voulions montrer que ce n'est pas le cas, nous voulions valoriser le personnel et les résidents », raconte Laurence Muller Bronn, vice-présidente du Conseil départemental en charge du projet.

Des étoiles dans les Ehpad

Si les candidatures ont été nombreuses, seuls trois établissements ont été retenus pour la finale. Du 3 au 5 juin, l'Ehpad Stolz Grimm d'Andlau, l'Ehpad-hôpital Saint-Jacques de Rosheim et l'Ehpad Krummbruechel de Molsheim, tous situés sur la Route des Vins au cœur du pays alsacien, ont accueilli les membres du jury. Parmi eux, Nicolas Stamm, fervent défenseur du terroir et chef du restaurant deux étoiles La Fourchette des Ducs, à Obernai. « Dès la préparation du concours, nous sommes entrés en contact avec "les étoilés d'Alsace", une association qui regroupe les cuisiniers gastronomiques du département. Ils ont répondu présent », sourit

COMBI

Des plateaux BENTO et des bacs multiportions dans un seul et même chariot



Plus d'informations



sur notre site



ELECTRO CALORIQUE



THERMO CONTACT
Un repas à la bonne température et aux saveurs conservées



GRANDE CAPACITÉ
jusqu'à 60 portions ou 36 plateaux BENTO



MIX & MATCH
Compatible plateaux et bacs multiportions sans contraintes

ELECTRO CALORIQUE
Tél. : 04 72 93 14 14
www.electrocalorique.com

l'élue. Outre la participation de Nicolas Stamm, ce partenariat a ainsi permis à chaque établissement d'être parrainé par un chef. À l'Ehpad-hôpital Saint-Jacques de Rosheim, qui a remporté cette première édition du concours, c'était par exemple Hubert Meatz, restaurateur et hôtelier, à la tête du restaurant alors étoilé Rosenmeer situé à quelques kilomètres de là. « *Nous avons pu échanger avec lui, il nous a apporté un regard extérieur bénéfique* », confie Jonathan Brendle, responsable des cuisines.

Faire valoir son savoir-faire

Ces échanges ont incontestablement représenté l'un des attraits du concours. Mais celui-ci avait aussi d'autres atouts, qui allaient au-delà de sa seule dimension culinaire. L'évènement a en effet, et surtout, permis aux établissements sélectionnés de montrer toute la palette de leur savoir-faire. « *Nous jugions bien sûr le goût et la présentation des plats, qu'ils soient mixés ou non. Mais ce n'était pas le seul critère de notation, nous avons aussi évalué l'ambiance et*

« On entend souvent parler des Ehpad et de leurs restaurations de façon négative. En créant ce concours nous voulions montrer que ce n'est pas le cas. »

l'implication des résidents », poursuit Laurence Muller Bronn, qui faisait elle aussi partie du jury. Danse, décoration, chant, service... dans chaque établissement, les équipes au complet ont participé à l'aventure. « *En amont du projet, nous avons fait une réunion avec tous nos professionnels : le responsable de cuisine bien sûr, mais aussi les animateurs et l'équipe hôtelière* », se souvient Séverine Fongond, directrice de l'Ehpad-hôpital Saint-Jacques de Rosheim.

« Les résidents ont été impliqués »

Les résidents n'ont pas été en reste. Eux aussi ont activement préparé le concours. « *Ils ont été impliqués bien avant le jour J*, continue la directrice. *Tous ont, par exemple, participé au choix du menu en votant pour leur plat préféré parmi les deux proposés par*



CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU BAS-RHIN

Une cérémonie de remise des prix s'est déroulée le 6 juin 2019 à l'Hôtel du département Bas-Rhin.

► *le chef* ». Au moment de la finale, qui a eu lieu le 4 juin pour l'établissement rosheimois, les résidents se sont également occupés de l'apéritif et de la décoration des tables. Certains ont même offert aux juges des représentations de danse assise et de chant. « *La chorale s'est d'ailleurs dotée d'un nom pour l'occasion* », s'amuse Séverine Fongond.

L'engouement perdu

Porté par tous les professionnels de la structure, « *ce projet a permis de souder les équipes et a créé un réel engouement auprès des résidents* », poursuit la directrice de l'Ehpad-hôpital Saint-Jacques. Quelques mois après la fin du concours, l'initiative continue de résonner entre ses murs. Ainsi, Jonathan Brendle, le responsable des cuisines, a gardé contact avec Hubert Meatz : « *Nous ne nous connaissions pas auparavant, mais nous avons depuis noué des liens... et les avons maintenus. Aujourd'hui, par exemple, je sais que je peux lui demander conseil* ».

Le chef reste d'ailleurs impliqué dans la vie de la résidence : il parraine certains des repas gastronomiques, désormais organisés tous les trimestres pour l'ensemble des pensionnaires. « *Auparavant, nous réalisons un repas gastronomique uniquement pour les anniversaires mais nous avons décidé, grâce à des crédits de l'Agence Régionale de Santé (ARS), d'étendre et de démocratiser ce genre de repas* », explique Séverine Fongond. Un

vrai défi pour les cuisines qui passent une vingtaine d'heures à préparer et à peaufiner chacun de ces menus... et la satisfaction de le relever : « *C'est très intéressant*, ajoute Jonathan Brendle. *Cela nous fait sortir de nos sentiers battus* ». Un chemin que d'autres prendront bientôt puisque le Conseil départemental du Bas-Rhin a décidé de renouveler l'expérience dans les prochains mois. / **Aurélié Pasquelin** /

► **Fort de ce premier succès pour le concours « Recettes 5 étoiles », le Conseil départemental du Bas-Rhin prévoit d'organiser une seconde édition ouverte à tous les établissements du département. Plus d'informations à venir sur www.bas-rhin.fr.**

« Les résidents ont participé au choix du menu en votant pour leur plat préféré parmi les deux proposés par le chef. »



CONSEIL DÉPARTEMENTAL DU BAS-RHIN

L'édition 2019 du concours avait pour thème « Revisiter la gastronomie alsacienne ».