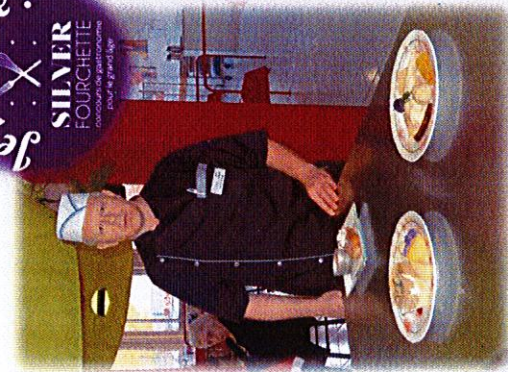




**SILVER
FOURCHETTE**

concours de gastronomie
pour le grand âge



L'ensemble de l'équipe de l'E.H.P.A.D Bartischgut a souhaité participer au concours Silver Fourchette dont l'objectif est de valoriser le savoir-faire de nos cuisiniers et sensibiliser professionnels et grand public sur les spécificités de l'alimentation des personnes âgées.

Jouer sur les formes, les couleurs, les textures, les apports nutritifs jusqu'à la présentation de l'assiette.

Proposer une cuisine adaptée aux personnes âgées, à leur régime particulier et faire du repas en maison de retraite, un moment de plaisir et de partage.

Au Bartischgut, différents types de menus sont en place pour pallier aux différents besoins nutritionnels de chacun. (menus sans-sel, menus hachés, menus mixés, menus pour diabétiques), d'où l'importance du travail des différents produits, parce qu'une belle assiette, bien présentée donne envie ! La présentation dans l'assiette est donc très importante !!

Au Bartischgut, 60 % des résidents présentent une déficience visuelle. Ces résidents ne pourront pas visualiser (ou difficilement) le contenu de leur assiette avant dégustation, d'où l'importance pour eux, de l'aspect gustatif, du mélange des saveurs et des textures.

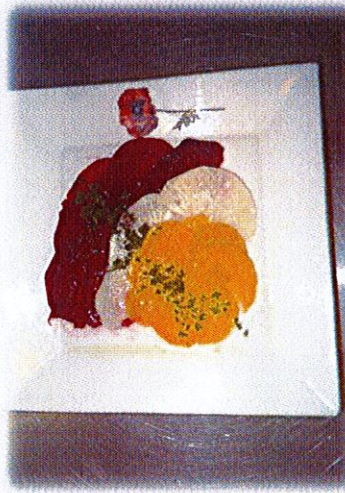
Le début du concours « Silver Fourchette » a débuté au Bartischgut, une certaine journée du 29 octobre 2015.

Ce jour-là, au repas de midi, notre Chef Cuisinier, Marc MARICHY et son équipe composée de : Olivier, Samira, Angélique, Sylvie et Sabrina ont concoctés un menu sur le thème :

« Les saveurs de mon enfance »

En Entrée

Carpaccio de Légumes d'Antan



Déclinaison mixée de l'entrée



Le plat

Poule au Pot

Légumes de votre enfance



Le plat et sa déclinaison « mixée »

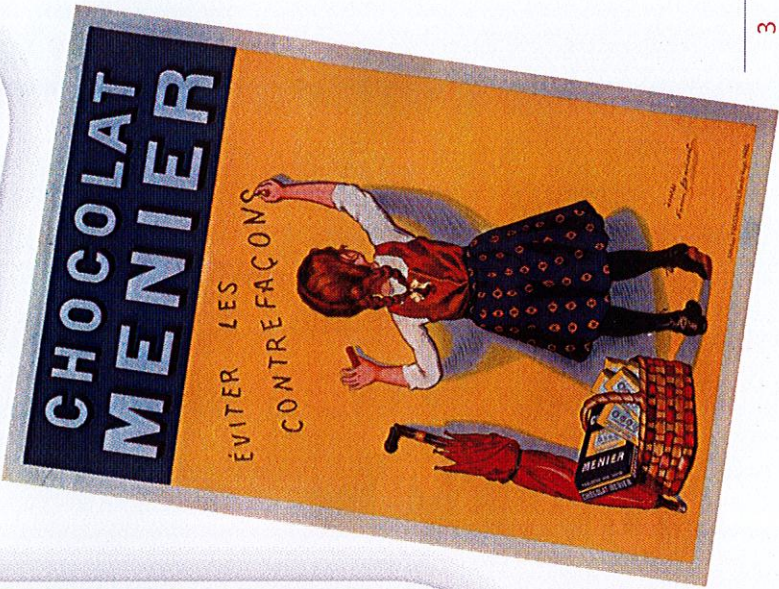


Le dessert

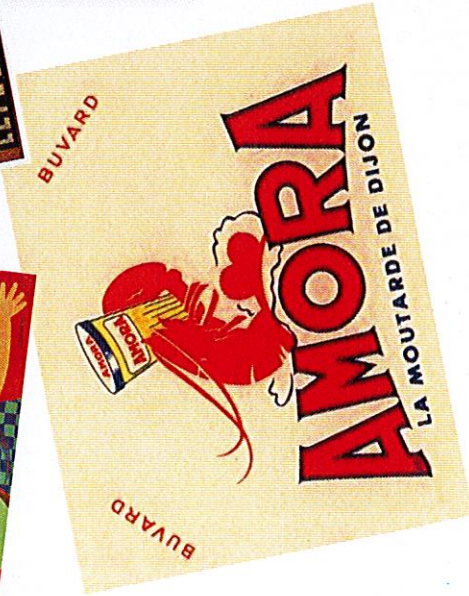
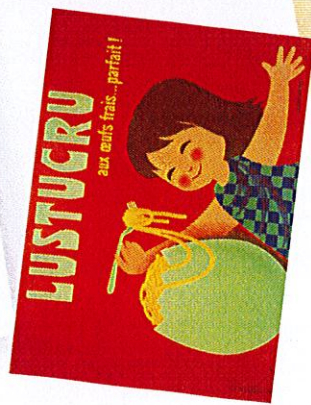
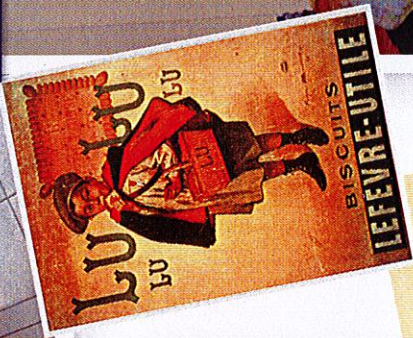
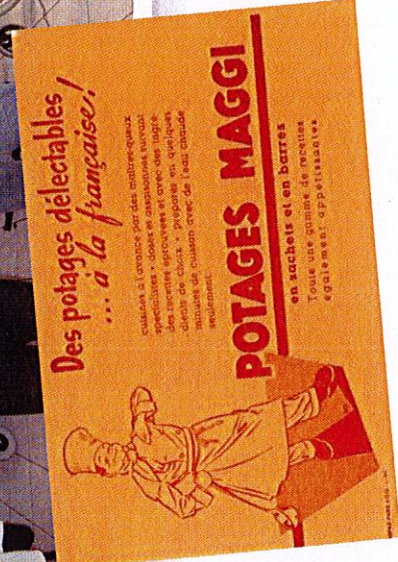
Zimmet Schnitte

« Pain perdu »





Le Directeur, Monsieur Fuchs au micro, pour commenter et animer !!



Les résidents, quelques bénévoles et des familles de pensionnaires entre autres ont alors évalués le repas proposé par notre Chef Cuisinier et son équipe.

Sur chaque table, une grille de notation où différents critères ont été jugés.

Pour la décoration de la salle à manger sur le thème « Mon enfance » ainsi que pour la décoration des tables, c'est Danièle DICKER notre animatrice au Bartischgut qui s'y est attelée avec goût et originalité, aidée de nos bénévoles et agents.

[illegible]

LES ÉTAPES

ÉDITION
2015
2016

www.silverfourchette.org



Octobre 2015

Avant-première en EHPAD : une opération de lancement a lieu dans chaque EHPAD. Les cuisiniers préparent, pour les résidents et leurs familles, selon le thème « La cuisine de mon enfance », un menu composé d'une entrée, d'un plat d'un dessert sous forme classique et décliné en textures modifiées.

Novembre 2015 - février 2016

Épreuves départementales : l'épreuve se déroulera dans un lycée hôtelier. Chaque cuisinier se verra associé un élève en tant que commis. Il présentera les plats de l'avant-première et sera évalué sur ses compétences techniques et professionnelles. Les deux premiers accèderont à l'épreuve régionale.

Mars 2016

Epreuves régionales : les vainqueurs départementaux s'associent à un jeune en formation en lycée hôtelier et concourent en binôme pour remporter l'épreuve régionale.

Avril 2016

La finale : les vainqueurs des sélections régionales se rencontrent en finale. Chaque équipe cuisinier/commis-élève sera évaluée sur une entrée, un plat et un dessert imposés sur un thème choisi par le jury. Remise des prix.

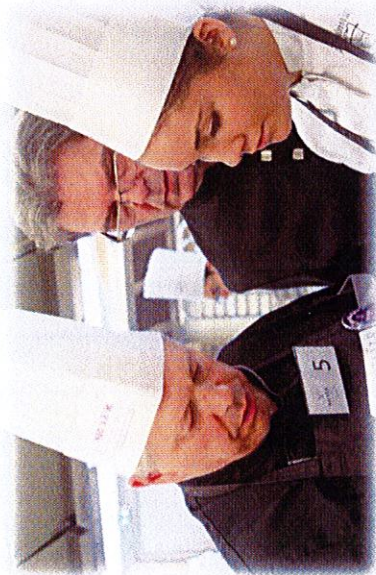
Mai-Juin 2016

Clôture en EHPAD : le menu primé est préparé dans chaque établissement participant avec rétrospective de l'événement.

Qualification à l'épreuve départementale au Lycée Hôtelier d'Illkirch



LYCÉE ALEXANDRE DUMAS
HÔTELLERIE & TOURISME



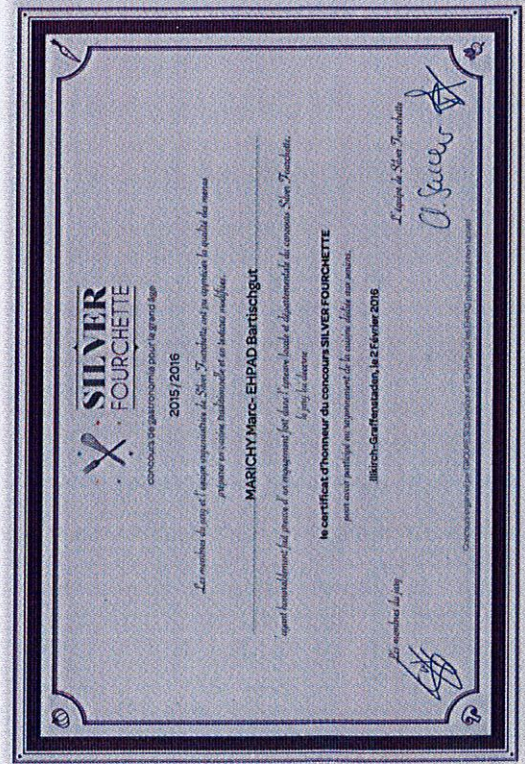
Pour cette étape : reprise
du menu « Les saveurs de
mon enfance »

Recette gagnante !!

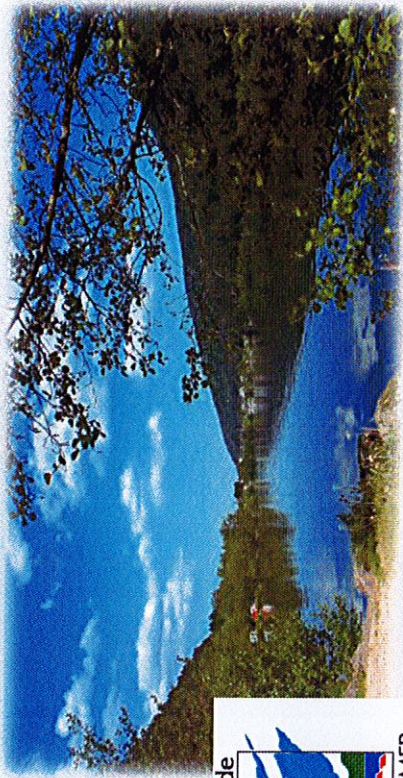


Epreuve à laquelle, Marc
MARICHY est sorti premier !!

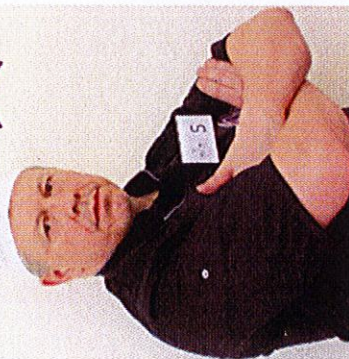
Qualification pour l'épreuve
régionale !!!!



Epreuve régionale du 10 mars 2016. (Les six cuisiniers, sectionnés lors des départementales participent à cette épreuve à Gérardmer).



MARC MARICHY



Sélectionné aux RÉGIONALES
EHPAD Bartischgut (Strasbourg, Bas-Rhin)
Association Bartischgut

Finale régionale du concours Silverfourchette

Ce jeudi 10 mars, le lycée hôtelier recevra la finale régionale du concours Silverfourchette. Ce concours de gastronomie pour le grand âge est adressé aux chefs cuisiniers d'Ehpad (établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes). Un concours d'hébergement pour personnes âgées dépendantes regorge de spécificités, de techniques, mais aussi de surprises, d'innovations et de saveurs. Un événement ouvert aux lycées hôteliers, afin que les jeunes en formation aient l'opportunité de découvrir la cuisine dédiée aux seniors aux côtés des chefs des Ehpad et sous l'égide de restaurateurs reconnus.

Concours

Des gastronomes en culottes longues

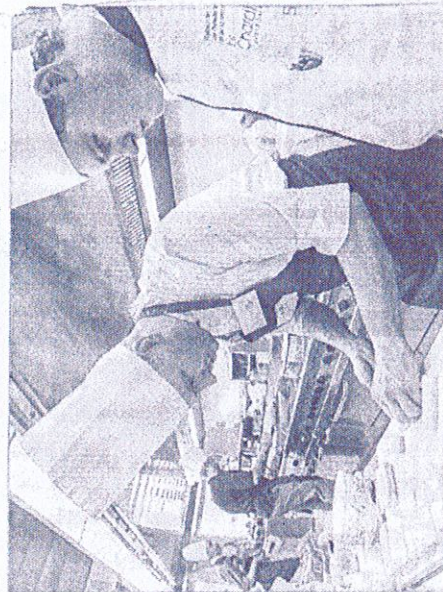
La gastronomie n'est pas uniquement l'apogée des grandes maisons. Bien sûr, qu'elles servent de locomotives et de références, mais SOS Seniors lui a permis de quantifier d'Ehpad (établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes) ne tout en haut de l'affiche. En un test grandeur nature, un concours réservé aux chefs. L'expérience a été renouvelée en 2015.

Avec à la clé un succès énorme, puisque 150 Ehpad, donc 150 chefs, ont répondu à l'appel. Une première sélection, explique Florian Lenoir, chef de projet au sein du groupe SOS Seniors, a permis de sélectionner les participants aux épreuves départementales. On se retrouve ce jeudi au lycée hôtelier de Gérardmer pour une finale régionale. Il y aura six participants, dont deux chefs de cuisine. Les gagnants de la finale régionale se retrouveront pour la finale nationale à Paris en mai.

Hier à Gérardmer, la douzaine de candidats venue de la région du Bas-Rhin devant disputer le titre de « formis et couleurs ». Il était ainsi demandé aux chefs et à leurs commis de présenter un plat original, innovant, désirant en proposition nouvelle, mais aussi en texture modifier.

Pour le bien-être des personnes âgées, il faut être innovant. Parce que le bon, c'est une chose, mais la volonté commune des chefs et des résidents de présenter aux résidents des mets de qualité, préparés et présentés avec le plus grand soin, est une autre chose. C'est d'ailleurs ce qui a motivé les participants à se surpasser dans l'élaboration des repas de cette journée aux tournants intéressés, et qui motive les chefs de cuisine à se surpasser.

Le jury, composé de restaurateurs, de professionnels d'Ehpad et d'une résidente à l'Ehpad Sainte-Vierge d'Abreschviller (Moselle).



Francis Paul, le chef de l'Ehpad d'Abreschviller, en Moselle, a gagné son billet pour la finale nationale.
Photo Jérôme HUMBERT

CIG

Thème de l'épreuve du Jeudi 10 mars 2016 lors de ce concours départemental :

Objectif demandé aux candidats afin de se qualifier : Concevoir un menu (entrée, plat, dessert) sous forme classique et déclinée en textures modifiée sur le thème « formes et couleurs ».



Le plat principal :

Blanquette océane
et ses légumes

En entrée :

Petits farcis des anges
Tomate mozzarella

Déclinaison mixée du
plat principal

Déclinaison mixée de
l'entrée



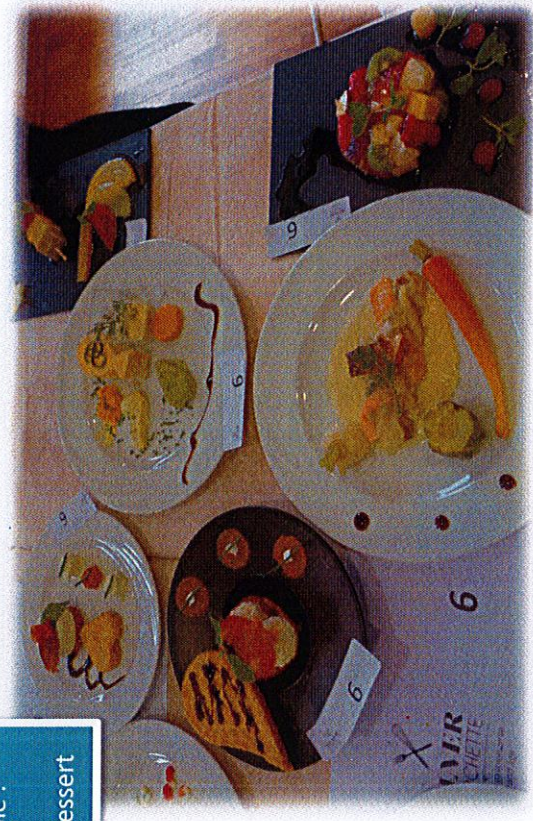
Déclinaison mixée du dessert



Le dessert :
Ruby fruits



Vue d'ensemble :
Entrée + Plat + Dessert



Le Bartisch à Gérardmer !