

LES BOUCHÉES GOURMANDES : LE PLAISIR AU SERVICE DE LA SANTÉ

Les bouchées gourmandes ont été créées par les équipes médicales et restauration de Korian. Elles répondent aux besoins d'une partie des résidents qui ne parvenaient pas à s'alimenter correctement du fait de difficultés de préhension, de mastication ou de troubles cognitifs notamment, par exemple, pour ceux qui éprouvent le besoin de se déplacer en permanence.

Issues de plus de 18 mois de recherche, elles s'appuient sur un procédé qui permet de gélifier des aliments liquides ou de solidifier des aliments précédemment déstructurés à l'aide d'une poudre naturelle supportant une mise à température.

Ces bouchées gourmandes présentent plusieurs avantages :

- Elles peuvent être saisies avec les mains par les résidents s'ils ne parviennent pas à utiliser les couverts. D'une manière générale, les bouchées gourmandes permettent de s'alimenter beaucoup plus facilement de manière autonome.
- Elles permettent de proposer aux résidents concernés un menu de composition identique aux autres, dont seule la forme aura changé
- Les bouchés gourmandes ont un aspect attractif grâce à des formes et à des couleurs variées.
- Leur mise en œuvre systématique a été rendue possible grâce à une organisation précise des étapes de préparation et une formation spécifique des cuisiniers.
- Leur goût est celui du plat d'origine puisque la forme et la texture changent.

Elles devraient concerner 10 à 15 % des résidents. Un des objectifs à moyen terme est de remplacer tous les menus mixés par des bouchées gourmandes.

Ces bouchées gourmandes sont élaborées exclusivement par les chefs Korian ayant bénéficié d'une formation construite par et pour Korian, et dispensée chez notre partenaire L'Ecole Lenôtre. Ces bouchées gourmandes sont proposées aux résidents sur prescription médicale. La prescription garantit le respect des indications et contre-indications médicales. Début 2018, 15 établissements ont déjà mis en œuvre les bouchées gourmandes.

Elles seront déployées dans l'ensemble des maisons Korian courant 2018. ●



Potage Crécy (carottes) et parmentier (poireaux, pommes de terres) déclinés en bouchées gourmandes par le chef Patrick Conrod et le responsable restauration France Alex Anton.