

UN REPAS SANS FOURCHETTE®

Le restaurant d'application recevait un événement un peu particulier, un concept qui s'adresse à un public différent de celui qu'on rencontre dans les restaurants et autres lieux. Le repas Sans Fourchette® s'adresse aux personnes seules, fragilisées ou malades et accompagnées de leurs aidants ou de leurs proches. L'association Mémoire & Santé a lancé ce concept en 2011 afin de leur permettre de goûter le plaisir d'un repas gastronomique adapté, ce qui contribue par ailleurs à maintenir un lien social qu'ils perdent en ne sortant pratiquement plus de chez eux. Chaque plat est transformé afin qu'il puisse être attrapé entre le pouce et l'index. C'est aussi un défi pour les chefs cuisiniers de concevoir ces plats en bouchée.

Fabienne Verdureau, chef de projet de l'association, expliquait : « *le fort de notre concept, c'est aussi de sensibiliser les jeunes générations dans les lycées hôteliers pour construire avec eux une démographie de demain avec une population vieillissante et avec des besoins différents de*



chacun d'entre nous. Ce qui nous rassemble tous, c'est le partage du repas, de moments et la convivialité. » L'association loi 1901 ayant pour objet l'art du bien vieillir et du maintien de l'autonomie est reconnue d'intérêt général et la journée portée par Pro BTP. Sophie Carmona, responsable régionale Action Sociale de Pro BTP ajoutait : « *Nous avons à cœur d'accompagner les actions sociales en faveur des personnes en situation d'aidance.* »

Didier Bohl, administrateur de l'association Saint-Vincent-de-Paul et du Café sourire et secrétaire d'ALMA (association de lutte contre les maltraitances envers les personnes âgées, en situation de handicap ou vulnérables), revenait sur la genèse de ce projet : « *L'idée vient de Claude Coulange qui était président de l'ALMA il y a quatre ans. Il est parti il y a deux ans et nous avons voulu reprendre cette action pour lui rendre hommage. C'est grâce à lui que Saint Vincent de Paul a pu exister que le Café sourire a pu se développer en nous prêtant un local.* »

Les élèves de 1ère bac pro cuisine et service se sont attachés à être de vrais professionnels. Amuse-bouche, entrée, plat, fromage et dessert, les goûts y étaient. Et bien que ce soit des bouchées, les 21 pièces ont permis de faire un repas copieux et délicat. Les convives ont pu échanger, s'étonner et faire part de leurs impressions.

Françoise LATOUR