

La gastronomie "sans fourchette", pour un autre regard sur le handicap

Les invités du lycée hôtelier Paul-Arène soutenaient jeudi 21 mars le projet ambitieux de l'association Mémoire et santé : participer à un déjeuner gastronomique, "sans fourchette".

Il y a quatre ans, le président d'alors de l'association Alma 04 (association contre la maltraitance), Claude Coulangue, était séduit par l'initiative de l'association marseillaise Mémoire et santé : faire déguster des repas préparés sous forme de bouchées gastronomiques, sans couvert, destinés aux personnes souffrant de handicaps ou de pathologies neuro-évolutives.

Pour faire honneur au président décédé, Robert Flandin, le nouveau responsable de l'association installée rue Deleuze, à Sisteron, et Didier Bohl, responsable de l'association Saint-Vincent de Paul/Café sourire, ont tout mis en œuvre pour que ce projet ambitieux voie le jour. Il s'est donc déroulé jeudi 21 mars au lycée hôtelier Paul-Arène et une cinquantaine de convives – dont des résidents de l'Ehpad de Sisteron, Les Cigalines – ont pu ainsi participer à cette démarche solidaire qui a cassé les codes.

« Notre action envers les futurs professionnels de la restauration contribue au changement vers une société bienveillante de demain, in-



Le repas sans fourchette a bousculé les codes d'un déjeuner gastronomique ce jeudi au lycée hôtelier. Photo Le DL/A.B.

clusive envers nos aînés, vers une population qui, forcément vieillit. Ils ont envie de sortir, comme tout le monde », expliquait la chargée de projet de l'association Mémoire et santé, Fabienne Verdureau.

La cuisine gastronomique du bout des doigts

« On sensibilise autour de ce qui nous concerne tous, aussi pour les personnes aidantes, pour tout un tas de gens différents avec un concept généreux et solidaire. Ces mets gastronomiques adaptés et à partager avec plaisir et dignité entretiennent des liens sociaux, redonnent le plaisir de manger et changent le regard sur le handicap invisible. »

C'est donc un menu étonnant qu'a préparé la dizaine d'élèves de première année bac pro, conduits par le professeur Gaëtan Orlando. Un menu apporté sur les tables par leurs collègues de la section service : de la panisse rouget-rouille, un pressé de foie gras poché au vin rouge, en passant par la boulette de fromage de chèvre frais, raisin, pistache et un chou Paris-Brest.

Reste à renouveler cette surprise soutenue par Pro BTP, partenaire de la première heure, qui prouve que la cuisine gastronomique peut aussi se déguster du bout des doigts.

● **A.B.**

Alma : 04 86 49 14 94.

Mémoire et santé :

04 91 33 69 73.