

OUVRIR



Le journal de la conserve en Restauration Hors Domicile

N° 17 - 1^{er} SEMESTRE 2006



Centre Hospitalier de Vendôme : LA TABLE DES SÉNIORS



le point de vue de :

Joël Fleury, chef de cuisine

« une très grande souplesse d'utilisation... »



Françoise Hamet, diététicienne

« une sécurité alimentaire évidente, une garantie pour les vitamines et les minéraux... »

LES APPERTISÉS À LA TABLE DES SÉNIORS

L'âge vient souligner notre fragilité et notre besoin de soins.

Dans le Centre Hospitalier de Vendôme, ces soins sont accompagnés du plaisir de bien manger.

Établissement public réparti sur plusieurs sites, le Centre a servi 56000 repas en 2005 à ses pensionnaires.

Autogérée, la cuisine centrale doit répondre à la variété des besoins d'un hôpital de jour, d'une maison de retraite, d'un centre de psychothérapie, de personnes âgées servies à domicile...

Sous la direction du Chef Joël Fleury, 24 personnes s'y emploient en permanence selon le principe de la liaison froide.

Il y faut chaque jour autant d'organisation que d'imagination, sans jamais oublier que l'âge des convives -70% ont plus de 65 ans- a rendu leur goût plus exigeant !

Les appertisés à l'épreuve du goût



On ne s'en étonnera pas, l'alimentation joue un rôle essentiel chez les séniors. Plus rare est la démarche adoptée par le Centre Hospitalier de Vendôme. Dans le cadre d'un groupement départemental d'achat réunissant hôpitaux et maisons de retraite, les aliments sont sélectionnés selon un cahier des charges et font l'objet d'un appel d'offres. Coordonnateur du groupement et responsable des achats du Centre Hospitalier de Vendôme, Thierry Maury nous confie que les produits appertisés sont soumis eux aussi au cahier des charges. Là, réside l'originalité de la démarche : les appertisés sont appréhendés comme tous les autres aliments, goûtés et testés avant achat, sélectionnés pour leur capacité à être travaillés en cuisine. À ces produits, gestionnaire, cuisinier et diététicienne reconnaissent bien volontiers des avantages spécifiques, au premier rang desquels sont cités la sécurité, la praticité, la diversité et l'économie. « Gage de qualité », les appertisés jouissent sans conteste d'une très bonne image dans ce Centre Hospitalier.



L'appétit en toute saison



Le Chef Joël Fleury peut heureusement s'affranchir des saisons avec les produits appertisés : petits pois, haricots verts, haricots beurre, endives, poireaux, carottes en rondelles, côtes de blette, cœurs de céleri, sardines, maquereaux, thon, ravioli, poires, pêches, ananas, abricots, compote... Cette diversité est appréciée pour renouveler les menus au rythme d'un poisson, de quatre légumes et d'un fruit appertisés chaque semaine.



Thierry Maury, responsable des achats

« on devrait souligner le délai très court entre la cueillette et la mise en boîte... »



Zoom sur les valeurs sûres

La diététicienne nous indique ci-dessous l'intérêt nutritionnel de chaque recette.

• Duo de carottes râpées et céleri sauce rémoulade.

Produits appertisés : céleri et carottes.
Intérêt nutritionnel et diététique : L'association du céleri et des carottes confère à cette recette de véritables atouts pour la santé : en effet, la richesse en potassium du céleri est très intéressante pour une bonne santé cardiovasculaire. Par leurs teneurs en fibres, la carotte et le céleri peuvent régulariser efficacement le transit intestinal. Enfin, grâce au bêta carotène et à la vitamine C de la carotte, la recette présente des propriétés antioxydantes, elle intervient également sur le bon état de la peau.

• Noix de joue de porc à l'ananas, haricots beurre et champignons émincés persillés.

Produits appertisés : ananas, haricots beurre et champignons.
Intérêt nutritionnel et diététique : Le sauté de porc apporte des protéines de bonne qualité, indispensables à la constitution et au maintien de la masse musculaire. Les haricots et l'ananas contiennent des vitamines C et E aux propriétés antioxydantes. Les vitamines du groupe B sont, quant à elles, apportées par les champignons. La présence de champignons, de haricots et d'ananas permet d'atteindre les 5 fruits et légumes par jour recommandés par le PNNS.

• Demi-poire au sirop sur crème vanille et sauce chocolat.

Produits appertisés : poire et crème vanille.
Intérêt nutritionnel et diététique : La poire est un fruit très désaltérant grâce à sa richesse en eau. Par ailleurs, la poire renferme des glucides, ou sucres, responsables de l'essentiel de l'apport énergétique. L'appertisation permet de conserver tous ses minéraux et oligo-éléments.

La santé est au menu



Essentielle en milieu hospitalier, la fonction de diététicienne est tenue à Vendôme par Françoise Hamet. En concertation avec le cuisinier, elle veille à ce que les menus possèdent les caractéristiques nutritionnelles que nécessitent la santé et l'âge des convives.

À ce sujet, Françoise Hamet nous confie son intérêt pour la diversité des produits appertisés à teneur réduite en sodium et pour les compotes non sucrées, produits particulièrement utiles pour les personnes âgées.

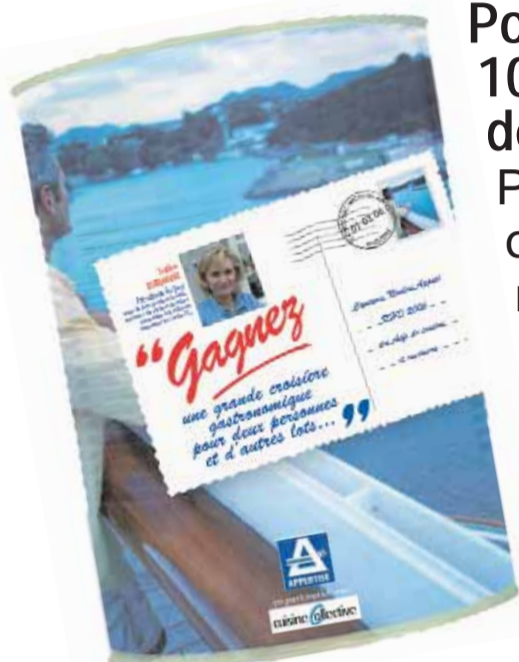
Bénéficiant d'une double formation à la restauration gastronomique et à la restauration collective, Joël Fleury tient à cuisiner les appertisés sans les considérer comme des produits prêts à l'emploi. L'important est de développer les saveurs des produits, de créer des plats dont la tendreté, le goût et les caractéristiques nutritionnelles répondent aux besoins des séniors. Sur ces critères, le Chef a élaboré un menu de 3 recettes.



L'ACTUALITE de l'appertisé

**10^{ème}
ÉDITION**

CONCOURS NICOLAS APPERT 2006 EN PARTENARIAT AVEC LA CUISINE COLLECTIVE



Pour quelles raisons participer à la 10^{ème} édition du Concours Nicolas Appert des chefs de cuisine et cuisiniers ? Pour le premier prix, vous diront certains, et on les comprend : une croisière gastronomique d'une valeur de 2000 €, ça ne laisse pas indifférent ! Pour le thème du concours, affirmeront d'autres, et il est certain que la création d'un plat inspiré par l'Europe est un défi stimulant. De plus, cette année, la présidente du jury est Sophie Dudemaine reconnue pour ses talent de cuisinière.

Gageons que toutes ces motivations auront joué dans la décision de s'inscrire au concours avant le 15 juin. Les finalistes se verront remettre un livre de cuisine dédié par Sophie Dudemaine, car notre Présidente est aussi auteur, comme nous le rappelons dans le bref portrait ci-dessous. **Le 19 octobre, lors de la Journée Nationale de l'Appertisé, les deux lauréats se verront remettre leurs prix.**



SOPHIE DUDEMAINE. PORTRAIT EN TOUTE SIMPLICITÉ.

Animatrice de plusieurs émissions gourmandes à la télévision – notamment sur Cuisine TV – Sophie Dudemaine a appris la cuisine des chefs dans des établissements renommés. À travers ses livres, elle défend l'idée de la simplicité en cuisine. Alain Ducasse lui a donné son accord pour simplifier ses recettes dans un livre intitulé « La cuisine de Ducasse par Sophie ». Tout simplement.

Découvrez l'univers de Sophie sur : www.lamaisondesophie.com



PORTES OUVERTES AUX GAGNANTS.



Thierry Leheutre

Stéphane Guesne

Le 25 octobre dernier, Cercle Vert fêtait ses 20 ans. Bien inspirés furent ceux qui franchirent ses portes. Quatre d'entre eux ont toutes les raisons de s'en féliciter en gagnant aux tirages au sort !

LES GAGNANTS

Stéphane Guesne, Chef cuisinier du Foyer des Jeunes Travailleurs à Evreux. Il gagne un voyage gastronomique pour 2 personnes chez un Maître Cuisinier de France. Un superbe compacteur est offert à son établissement.

Céline Lefèvre, Chef de cuisine au Lycée polyvalent Georges Brassens à Neufchatel en Bray ; **Laurent Hicter**, Chef de cuisine au Collège Pierre de Nolhac à Versailles ; **Thierry Leheutre**, Agent de cuisine au CES Clotaire Baujoin à Thourotte.

Ces trois lauréats ont reçu chacun un chèque cadeau.

Prochaines PORTES OUVERTES 2006
Dutrieux : 7 - 8 mars
Prodirest et Doumange Pro à Pro en juin



Directeur de Publication : Vincenzo BOCCA
Rédacteur en Chef : Marie-Luce GRIMAUT
Conception Graphique : Claude Huault Design

UNION INTERPROFESSIONNELLE POUR LA PROMOTION
DES INDUSTRIES DE LA CONSERVE APPERTISÉE
ISSN 1292-7368

BULLETIN D'ABONNEMENT

Nom Prénom
Tél. Profession
Société ou Etablissement
Adresse
Code Postal Ville

À découper ou à photocopier (pour ne pas abîmer votre journal) et à retourner à l'UPPIA 44 rue d'Alésia - 75682 PARIS Cedex 14

OUI, je souhaite recevoir gratuitement chaque parution d' "OUVRIR"

Merci de cocher ci-dessous le secteur d'activité dans lequel vous travaillez :

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Enseignement | <input type="checkbox"/> Restauration d'Entreprise |
| <input type="checkbox"/> Santé | <input type="checkbox"/> Loisirs - Vacances |
| <input type="checkbox"/> Administration | <input type="checkbox"/> Armée - Justice |
| <input type="checkbox"/> Mairies | <input type="checkbox"/> Autres |