

QUOI DE NEUF AUX RPSA?

Reflets des différentes activités

Eldora

un partenaire qui s'engage

L'étroite collaboration entre le restaurateur de collectivités et RPSA remonte à 30 ans. Les chefs de cuisine vivent au quotidien selon la devise Prendre Soins et Accompagner.

Cuisiner c'est aimer faire plaisir, se mettre à la place de l'autre, devancer et combler ses attentes. Les professionnels d'Eldora, qui œuvrent aux fourneaux des résidences La Petite Boissière, Les Charmilles, Liotard et des Jardins du Rhône, sont tous animés de cette volonté de partage. A l'écoute des spécificités de chacun des établissements, ils font partie intégrante des équipes dont ils épousent la philosophie, jour après jour. Véritables artisans du goût, ils magnifient les meilleurs produits des terroirs d'ici et d'ailleurs avec une pincée de créativité et un zeste d'exotisme pour toucher les mémoires, faire surgir les souvenirs, et susciter des instants de bonheur gourmands qui peuvent parfois être les derniers d'une vie.

Gastronomie pour tous

Vieillir, on le sait, n'est pas chose aisée. Les équipes d'Eldora sont formées pour faire face aux problématiques qui peuvent apparaître. Mieux-vivre, confort, sécurité alimentaire et surtout plaisir gastronomique sont les jalons qui guident le travail en cuisine.

Avec l'âge, deux difficultés majeures ayant un impact négatif non-négligeable sur la prise alimentaire peuvent apparaître: les troubles de la mastica-

tion et les troubles de la déglutition. Une adaptation de la texture des aliments est alors nécessaire pour garantir des apports alimentaires suffisants. L'alimentation peut être hachée, mixée classique, mixée lisse ou liquide selon le degré de sévérité des troubles. Afin de préserver l'appétit des résidents et que manger demeure un plaisir, toutes les textures modifiées se doivent d'être variées, colorées et bien présentées, au plus proche d'une assiette normale.

Les chefs cuisinier d'Eldora ont encore parfait leurs techniques pour améliorer l'aspect et le goût des aliments en textures modifiées. Les quatre établissements étant labellisés GRTA, ce sont bien évidemment les produits du terroir local qui sont privilégiés lors de la création de nouvelles recettes. Toutes plus gourmandes les unes que les autres, celles-ci seront proposées ces prochains mois au sein des différents établissements.

