

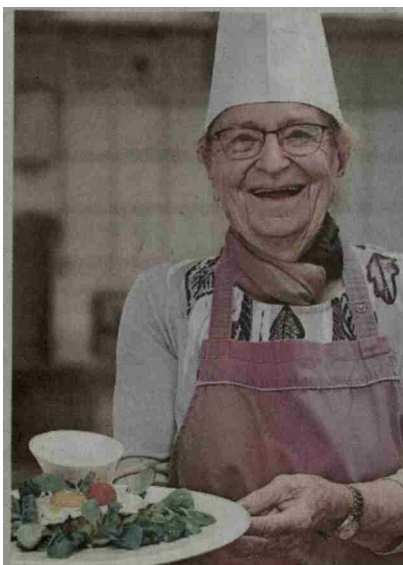


## HÉRITAGES CULINAIRES

# Des aînés en cuisine pour livrer leurs secrets



Anne-Marie Beuchat et sa poule au pot.



Rose Stilli et ses ramequins de pommes de terre à l'œuf.



Gaby Vallat et ses pommes de terre à la jurassienne.



Georgette Bonvin a cuisiné un gâteau à la crème.



Vérène Kottelat et ses ris de veau pour vol-au-vent.

**À l'initiative de la chaîne de restauration Eldora, 26 résidents en EMS de Suisse romande - dont cinq dans le Jura et le Jura bernois - ont pris les commandes en cuisine durant quelques heures, le temps d'exécuter l'une de leurs recettes de prédilection. De cette expérience originale est né un savoureux livre de recettes.**

« **Q**uand on m'a proposé de venir réaliser l'une de mes recettes en cuisine, je me suis dit: pourquoi pas? Mais je ne m'attendais pas à figurer dans un livre, et encore moins à être interviewée. Je suis flattée», s'amuse Vérène Kottelat,



93 ans, de la résidence Claire-Fontaine à Bassecourt.

Sur la table, une soignante a pris le soin d'ouvrir le livre *Les Recettes secrètes de nos aînés* à la page 28, où sa photo figure en préambule de sa recette de ris de veau pour vol-au-vent. «Je suis assez fière du résultat, même s'ils ont un peu modifié la cuisson. Les ris de veau, je

ne les cuisais jamais si longtemps!» assure-t-elle.

Si Vèrène Kottelat a choisi une recette de ris de veau, c'est, dit-elle, «parce que c'est un morceau méconnu. Peu de gens savent que c'est une glande qui se situe dans le gosier de l'animal. Mais je ne faisais pas ça tous les jours. C'était pour les grandes occasions.»

Tout comme Vèrène Kottelat, 25 autres résidents d'EMS ont pu livrer et réaliser dans les cuisines du home une recette qui leur tenait à cœur. «Tout a commencé dans la région genevoise, suite à des ateliers de cuisine avec des résidents. On souhaitait garder un souvenir et on a eu l'idée de faire un livre. Puis on a pensé associer des homes avec lesquels nous travaillons dans toute la Romandie. L'engouement a été immédiat», explique Sophie Murray-Nguyen, responsable marketing d'Eldora en Suisse romande.

### Rencontres incroyables

Il faut dire que la cuisine est un formidable vecteur d'émotions. Derrière chaque recette du livre se cache ainsi une histoire, des souvenirs, des traditions familiales. «Nous avons

pris un an pour réaliser cet ouvrage, entre les déplacements, le temps en cuisine, les séances photos. À chaque fois, c'était des rencontres incroyables», témoigne Sophie Murray-Nguyen.

Au home les Bouleaux, à Corgémont, c'est Anne-Marie Beuchat, 93 ans, qui a été conviée derrière les fourneaux. «Je voulais d'abord proposer un gigot de chevreuil à la crème, mais c'était un peu cher. Alors j'ai pensé à la poule au pot. J'en faisais souvent. À l'époque, le poulet était cher. Une fois, je suis tombé sur quelqu'un qui proposait des poules. Je me suis dit pourquoi pas? Il paraît même que le roi Henri IV, quand il était arrivé au pouvoir, avait décrété qu'à partir de ce moment, chaque foyer devait pouvoir se payer une poule au pot le dimanche», rigole cette ancienne serveuse du Restaurant de la Gare à Courtételle, arrière-grand-maman à neuf reprises.

### Hommage à des proches

À la résidence La Courtine à Lajoux, Georgette Bonvin, 84 ans, a pour sa part jeté son dévolu sur une recette de gâteau à la crème, en souvenir de son mari qui la lui avait apprise. «C'est une recette toute simple, mais qui a toujours été très appréciée. C'est un vrai plaisir de pouvoir aujourd'hui la transmettre. J'ai même commandé un livre pour ma fille», glisse-t-elle fièrement.

Au moment de pénétrer dans la cuisine de la résidence Les Roches, à Orvin, Rose Stil-

li, 88 ans, a quant à elle choisi de rendre hommage à sa propre grand-maman. «Je l'ai peu connue, mais ma maman faisait parfois ces ramequins de pommes de terre à l'œuf. J'ai ensuite apprécié la cuisiner à mon tour pour mes enfants. C'était facile à faire et peu coûteux!» sourit-elle.

### Héritage culinaire

Enfin, Gaby Vallat, du Foyer les Planchettes à Porrentruy, a pris les commandes en cuisine pour concocter des pommes de terre à la jurassienne. «À la maison, je devais cuisiner pour sept tous les jours. C'était une cuisine simple, car j'avais un petit budget. Cette recette de pommes de terre à la jurassienne, je l'ai souvent faite au souper, avec une salade. Les enfants adoraient!

Mais il faut prendre des bintjes allongées, c'est important!! Et ne pas hésiter à mettre au moins deux tranches de lard, sinon c'est un peu secl!» conseille-t-elle.

En cuisine, avec le chef Sylvain Galeotti, Gaby Vallat a pris énormément de plaisir. «On a pelé les patates pour 70 personnes. On a cuisiné pour tout le monde. Je me suis sentie valorisée. Le chef refait même parfois ma recette! Je suis contente qu'elle figure dans un livre. Les traditions se perdent si on ne les transmet pas!» **CÉLINE LO RICCO CHÂTELAIN**



## Le repas, un moment si important en EMS

«Manger est bien sûr un besoin vital, mais c'est aussi un partage d'émotions. Et souvent, malgré toutes les pathologies et contraintes liées au grand âge, manger reste un plaisir important de la vie pour nos aînés», souligne dans sa préface Klara Fantys, responsable du pôle Santé chez Eldora.

Un sentiment confirmé par le chef cuisinier du foyer Les Planchettes, à Porrentruy, Sylvain Galeotti. «Le repas est un moment très attendu par les résidents, et très commenté! Et je peux vous dire que c'est un public exigeant. Ce sont de bons clients car ils sont d'une génération qui

a eu la chance de se nourrir avec des produits de leur jardin. Ils savent ce qu'est le bien-manger. Du coup, leur faire à manger 365 jours par an, ce n'est pas si facile!» rigole-t-il.

Lui-même apprécie beaucoup échanger avec les résidents. Avant le Covid, il animait des ateliers en cuisine, où les aînés avaient la possibilité de partager leurs recettes avec les autres. Il va sans dire que le projet d'Eldora l'a donc tout de suite séduit. «C'était un bel échange. J'espère que l'expérience sera reconduite!» glisse-t-il. Un enthousiasme partagé, puisqu'Eldora envisage déjà un 2<sup>e</sup> tome du livre. **CLR**