

FÉMINA LA PROVENCE



06 - REPORTAGE

REPAS "SANS FOURCHETTE" : QUAND LA GASTRONOMIE S'ADAPTE AU HANDICAP

En octobre dernier, l'association Mémoire & Santé a invité 158 personnes, malades ou aidantes, au Palais du Pharo de Marseille pour partager un repas gastronomique dans un endroit d'exception. Un événement organisé régulièrement dans la région et partout en France, ayant pour but de soutenir les personnes atteintes de troubles neuro cognitifs.

Par Lisa Domanach

"Ma mère n'arrivait plus à s'alimenter. Il a suffi d'un repas sans fourchette avec l'association pour que l'instinct reprenne le dessus et qu'elle apprécie, en toute indépendance, le repas qu'elle avait devant elle." Ce genre de témoignage, Fabienne Verdeureau l'a entendu des centaines de fois. Et pour cause, cette experte en neuropsychologie et orthophonie représente aujourd'hui l'une des figures de l'innovation psychosociale du territoire marseillais, notamment à travers le lancement de l'association Mémoire & Santé, en 2005.

Objectif : promouvoir la qualité de vie et le bien-être des personnes atteintes de troubles de la mémoire entraînant un isolement social. "J'y travaille depuis 30 ans, développe Fabienne. Dans l'évolution naturelle de la maladie, au cours d'un repas, plus il y a d'ustensiles à utiliser, plus le patient perd son autonomie car elle est contrainte de les reconnaître afin de pouvoir s'en servir. Les repas sans fourchette ont pour objectif de faciliter cette alimentation en supprimant toutes ces étapes. Car, en plus de subir leur pathologie, pourquoi serait-ce à eux de s'adapter aux modes d'alimentation en y étant forcés ? Ils comprennent très spontanément que, pour s'alimenter, rien n'est plus pratique et efficace que de se servir de la pince "index-pouce". Le fait de gagner en autonomie sur ce point débloque donc momentanément leurs capacités cognitives. Et permet aussi de se rassembler pour partager ce moment gastronomique de qualité qui brise la routine l'isolement."

Un menu de prestige pour un projet porteur de sens

Au lendemain de la journée nationale des aidants, l'équipe de bénévoles de Mémoire & Santé a donné rendez-vous à ses habitués, aux nouveaux arrivants ainsi qu'à leurs accompagnateurs au Palais du Pharo de Marseille, pour un déjeuner de prestige "Sans fourchette". C'est dans la majestueuse salle de réception que se sont attablés les convives, prêts à déguster un repas décliné en six parties, préparé et orchestré par des chefs disciples d'Escoffier.

Au menu : en mise en bouche un cappuccino de petits pois et sa chips de bacon, un carré de polenta et ris d'agneau en entrée, avant d'enchaîner sur des très goûteuses petites pièces de saumon et brocolis ou encore les pieds paquets à la marseillaise. "Préparer un menu sans



Les convives reviennent à l'essence-même du geste, en mangeant directement avec les doigts.



Fabienne Verdeureau, fondatrice Le Sans Fourchette.

fourchette est relativement complexe, concède la fondatrice, car nous demandons notamment aux chefs de faire un travail sur les textures et la température, afin que les invités mangent facilement les petites bouchées. Nous voulons créer un label, avec un cahier des charges, qui mettrait en avant les restaurateurs et les centres de formation qui s'engagent pour les personnes atteintes de troubles neurologiques. Pour ce faire, le concept de mécénat doit encore évoluer, sans cela, nous ne pourrions pas avancer."

Des chefs locaux prennent déjà activement part à l'initiative, notamment Sébastien Richard, aux manettes du restaurant tout aussi engagé Le République, à Marseille, Mathias Dandine, chef dont le restaurant la Madeleine, à Gemenos, est étoilé au Guide Michelin, ou encore Pierre Reboul du Château de la Pioline, à Aix. "Il faut que ces repas Sans fourchette se passent dans des lieux d'exception, auxquels n'ont jamais eu ou plus accès les participants. Cela les fait sortir de leur quotidien, et c'est un événement dont ils vont pouvoir se rappeler. Aujourd'hui, nous avons fait 158 couverts, en accueillant aussi quatre maisons de retraite. La gastronomie française doit s'adapter au handicap et, le fait que des établissements de formation à l'hôtellerie y prennent part, avec des jeunes au service et en cuisine, cela est très bénéfique car ils vont eux-mêmes pouvoir retirer du positif de cette expérience, et imaginer s'engager par la suite."

Vous souhaitez adhérer ou soutenir le projet de Mémoire & Santé ?

Rendez-vous sur la plateforme HelloAsso !
Plus d'informations sur le site de l'association
www.memoireetsante.com et au 04 91 33 69 73.