



LESANSFOURCHETTE

PAR L'ASSOCIATION MÉMOIRE & SANTÉ



Crédit photo : Vincent Verdureau / LSF

DOSSIER DE PRESSE

RETRAITE COMPLÉMENTAIRE
agirc-arrco

KLÉSIA
Assureur d'intérêt général



AG2R LA MONDIALE


MÉMOIRE & SANTÉ

SOMMAIRE

01.	La génèse du concept	p2
02.	LE SANS FOURCHETTE® en 4 questions	p3
03.	LE SANS FOURCHETTE® en 3 étapes	p4
04.	LE SANS FOURCHETTE® en chiffres	p5
05.	LE SANS FOURCHETTE® en France	p6
06.	LE SANS FOURCHETTE® en images	p7
07.	POUR ALLER PLUS LOIN données utiles	p8
08.	LE SANS FOURCHETTE® dans les médias	p10
09.	Ils nous soutiennent	p11
10.	L'Association Mémoire & santé	p12
11.	Contacts	p13

01. LA GÉNÈSE DU CONCEPT



Fabienne Verdureau,
Neuropsychologue et
orthophoniste, fondatrice de
Mémoire & Santé

LE MOT DE FABIENNE VERDUREAU

LE SANS FOURCHETTE® est un concept que nous avons développé alors que j'accompagnais une personne atteinte d'une maladie d'Alzheimer à un âge précoce.

Madame présentait des troubles caractéristiques tels que l'agnosie (perte de reconnaissance visuelle) et l'apraxie (incapacité à coordonner ses mouvements). Les objets les plus familiers, comme une simple fourchette, lui étaient devenus impossibles à utiliser sans l'aide de son conjoint. Consciente de sa situation, elle m'a confié qu'elle n'osait plus se rendre au restaurant.

Convaincue que le plaisir de manger et le lien social sont essentiels pour maintenir une qualité de vie et de bien-être malgré la maladie, j'ai pris conscience de la nécessité d'adapter les repas, pour elle, et pour toutes les personnes atteintes de handicap, qu'il soit visible ou invisible.

PREMIER REPAS LE SANS FOURCHETTE® EN 2011

Avec l'aide d'un ami restaurateur, nous avons relevé le défi de créer des bouchées gastronomiques à déguster sans couverts, à la fois appétissantes, nourrissantes et savoureuses.

Nous avons ainsi co-créé le premier repas gastronomique, ouvert et accessible à tous au restaurant. Personnes malades, aidants, gastronomes ou simples curieux s'y sont retrouvés, réunis par le plaisir simple, joyeux et libérateur de manger avec les doigts.

Le succès de l'opération a dépassé nos espérances et 15 ans plus tard, nous continuons à déployer le concept à travers toute la France.

PLAISIR, GASTRONOMIE ET SOLIDARITÉ !

DEPUIS 2011, LE SANS FOURCHETTE® PROPOSE DE RETROUVER
LE PLAISIR DE MANGER ENSEMBLE POUR VIVRE MIEUX,
L'INCLUSION COMME MAÎTRE MOT !

02. LE SANS FOURCHETTE® EN 4 QUESTIONS

QUOI ?

- Des repas sans couverts au restaurant
- Un accueil et des mets gastronomiques adaptés
- Le respect et la dignité retrouvés
- Du bien-être, de la convivialité et du plaisir
- Un concept innovant et une marque déposée

POUR QUI ?

Pour tous, mais plus précisément pour :

- Les personnes atteintes par une maladie neuro-évolutive ou le handicap
- Les aidants, conjoint(e)s, parents, amis
- Tous les amoureux de la gastronomie

COMMENT ?

- En formant les professionnels de la restauration d'aujourd'hui et de demain à la prise en compte du handicap invisible
- En sensibilisant les médias, les autorités et le grand public à la prévention de la dénutrition

POUR QUOI FAIRE ?

- Retrouver le plaisir de manger
- Entretenir les liens sociaux
- Rendre la gastronomie plus inclusive
- Changer le regard sur le handicap
- Prévenir la dénutrition

40%

C'EST LE POURCENTAGE
DE MALADES D'ALZHEIMER
SOUFFRANT DE
DÉNUTRITION

LE MAINTIEN DU LIEN
SOCIAL RALENTIT
LA PERTE D'AUTONOMIE

03. LE SANS FOURCHETTE® EN 3 ÉTAPES

1. FORMATION DES PROFESSIONNELS D'AUJOURD'HUI ET DE DEMAIN

Notre équipe LE SANS FOURCHETTE® forme des restaurateurs et des futurs professionnels de la restauration à la prise en compte des handicaps invisibles.

- En cuisine, cela passe par un cahier des charges précis pour élaborer des bouchées gastronomiques destinées à être dégustées avec les doigts
- En salle, cela passe par des gestes et des attentions adaptées aux personnes vulnérables.

2. RÉALISATION DU REPAS LE SANS FOURCHETTE®

Mémoire & Santé organise et promeut des repas LE SANS FOURCHETTE® pour tous, dans toute la France, dans des restaurants et des écoles hôtelières. La mixité des convives composée de personnes malades, aidantes et valides, permet un changement de regard durable sur le handicap.

3. RETOUR D'EXPÉRIENCE ET MESURE D'IMPACT

Mémoire & Santé mesure l'impact de son action auprès des jeunes apprenants en école hôtelière à travers un observatoire mené en partenariat avec le Cabinet d'études Kynos et l'Institut Nutrition (fondation Restalliance). La satisfaction des convives est également évaluée par questionnaire.

CÔTÉ CONVIVES...

"J'ai énormément apprécié l'accueil et la proposition culinaire. Manger avec ses doigts en société est vraiment une expérience étonnante."

"Très bonne expérience. Pratique pour les personnes qui ont des difficultés pour tenir des couverts"

"Ce fut un moment de pur plaisir. Il s'agit d'une initiative solidaire et inclusive. Bravo !"

"On peut comparer un repas LSF à un repas étoilé en 5 services."

CÔTÉ ÉLÈVES...

- "J'ai pu faire plaisir aux personnes qui étaient là qui ont pu manger sans difficulté."
- "Ce fut très intéressant, et génial de partager ça avec nos anciens"
- "Expérience qui mérite d'être vécue par tous. Les contraintes permettent aussi de développer notre créativité et notre capacité d'adaptation."
- "J'ai appris à parler avec les personnes âgées."

04. LE SANS FOURCHETTE® EN CHIFFRES

- Plus de 80 repas LE SANS FOURCHETTE® organisés
- Plus de 5 500 convives réunis
- 25 écoles hôtelières impliquées
- 1 300 jeunes formés et sensibilisés
- 20 Chefs volontaires (dont plusieurs étoilés)
- Plus de 95% de taux de satisfaction des convives
- Environ 2 300 bouchées servies !

EN QUELQUES PRIX

2023 - Prix de l'Institut Nutrition de la Fondation Restalliance

2022 - Label et prix ANNÉE DE LA GASTRONOMIE

2022 - Premier Prix régional
FONDATION CRÉDIT
COOPÉRATIF

(Retrouvez toutes nos distinctions sur notre site Web)

Crédit photo :
Stéphane Clément / LSF

05. LE SANS FOURCHETTE® EN FRANCE



ÉCOLES HÔTELIÈRES

Ferrandi Paris - Campus de St Gratien
CFA Médéric (Paris)
Ecole de Paris des Métiers de la Table
Lycée René Auffray (Clichy)
Lycée Théodore Monod (Antony)
Lycée hôtelier de Blois
Lycée Jean-Paul Passadat (Marseille)
Lycée Pastré Grande Bastide (Marseille)
Lycée de la Cadenelle (Marseille)
Lycée de la Méditerranée (La Ciotat)
Lycée hôtelier Brise-lâmes (Martigues)

Lycée Anne-Sophie Pic (Toulon)
Lycée hôtelier de Sisteron
Lycée hôtelier de Cavaillon
Lycée hôtelier de Manosque
Lycée hôtelier de Montpellier
Lycée hôtelier de Cap Breton
Lycée hôtelier de Dinard
Lycée hôtelier de St Chely
Lycée professionnel La Tournelle à Pont-Saint-Vincent...

RESTAURANTS ET LIEUX ÉVÈNEMENTIELS

Le Train Bleu (Paris)
Restaurant La Magdeleine - 1 étoile (Gemenos)
Domaine viticole Dona Tigana (Cassis)
Le Palais du Pharo (Marseille)
Restaurant GERARH (Marseille)

Restaurant Le République (Marseille)
Domaine de l'Etang des Aulnes (St Martin de Crau)
Le Village Landais Alzheimer (Dax)
Le Quartz (St Chely d'Apcher)...

06. LE SANS FOURCHETTE® EN IMAGES



Crédit photo :
Vincent Verdureau / LSF



Crédit photo :
Marie de Saint-Seine / LSF



Crédit photo :
Didier Verdureau / LSF



Crédit photo :
Stéphane Clément / LSF



Crédit photo :
Anne-Sophie Nival / LSF



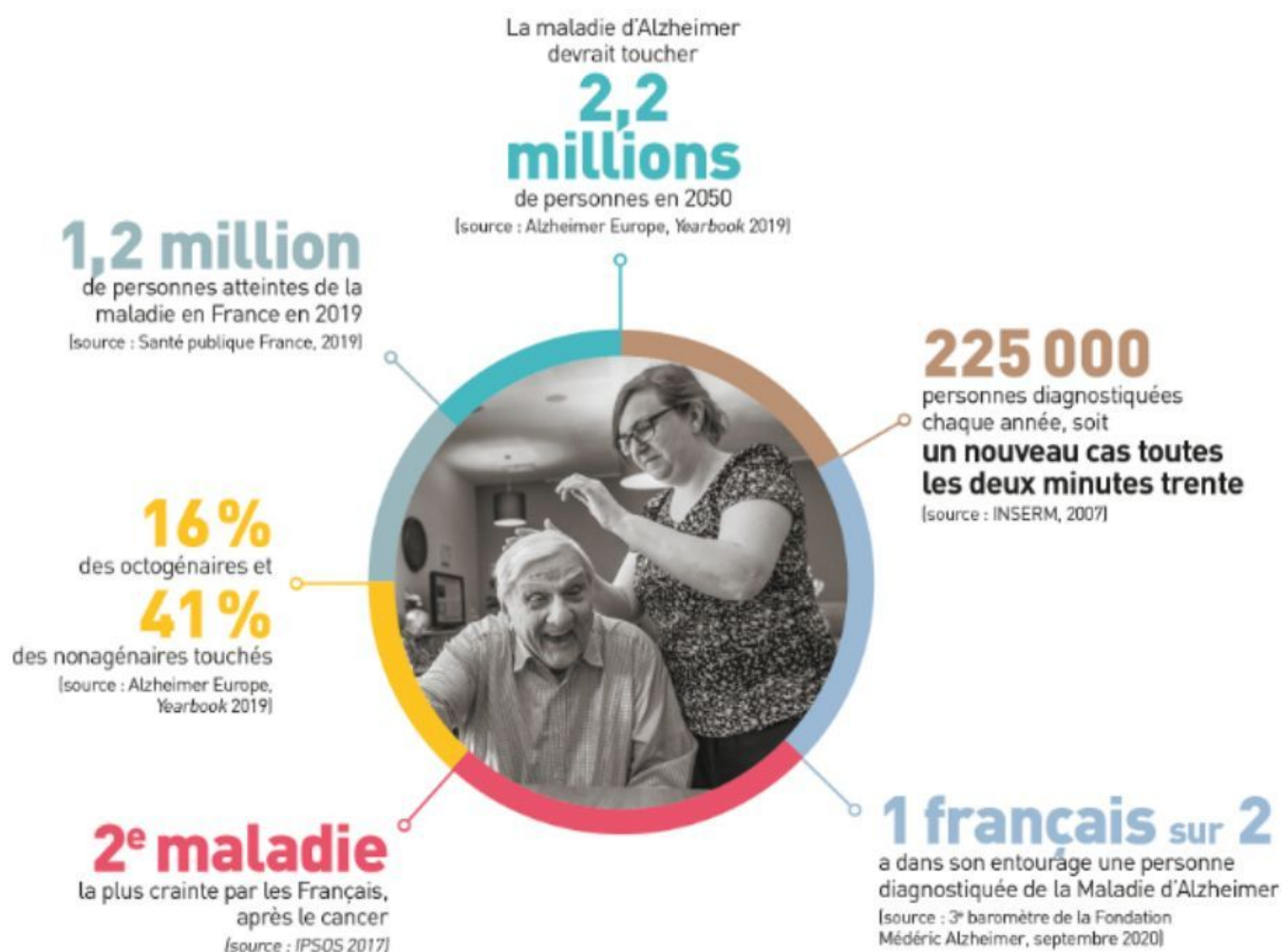
Crédit photo :
Vincent Verdureau / LSF



Crédit photo :
Vincent Verdureau / LSF

07. POUR ALLER PLUS LOIN... DONNÉES UTILES

1. Chiffres clés sur la maladie d'Alzheimer

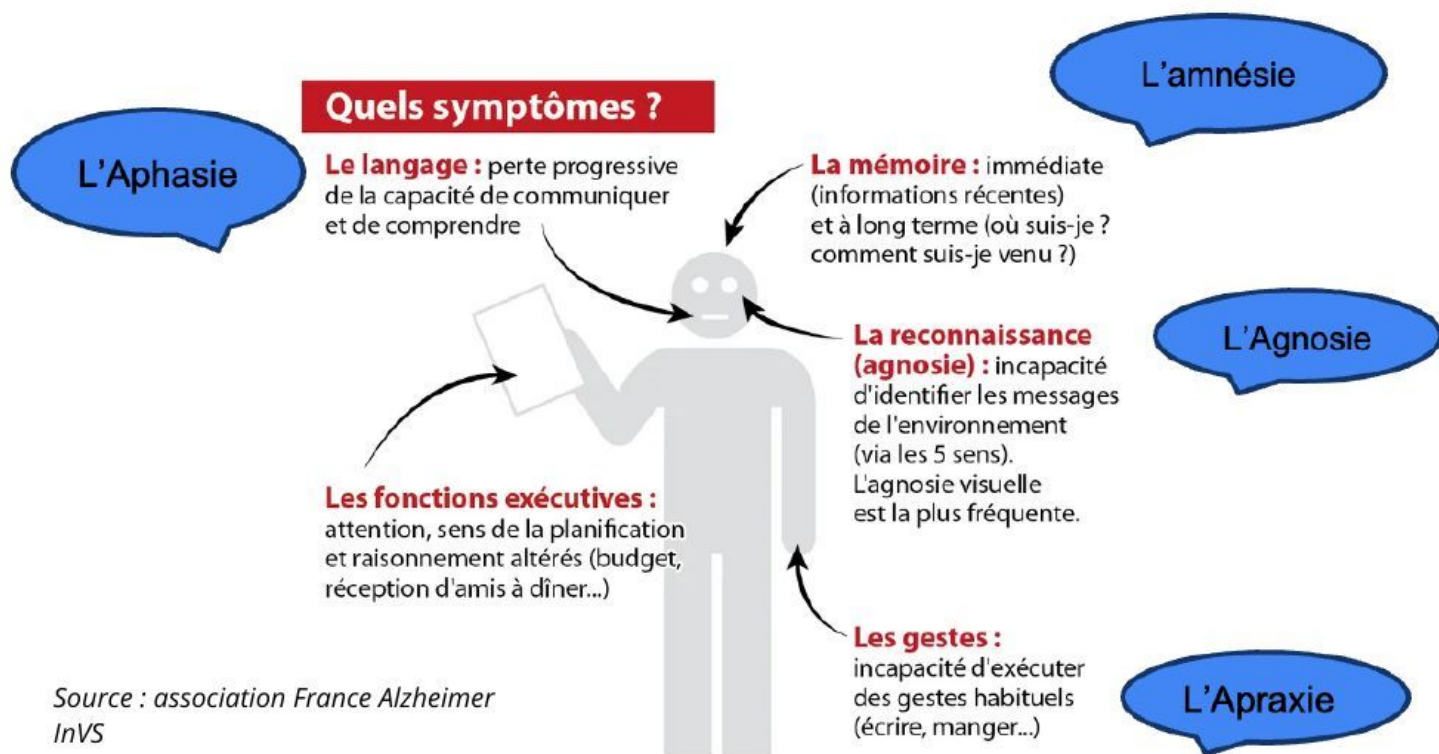


Source : Fondation Mederic Alzheimer

- Plus d'un million de personnes sont touchées par la Maladie d'Alzheimer et troubles apparentés.
- Les maladies neuro évolutives sont une cause majeure de perte d'autonomie.
- Ces maladies ont un impact colossal sur la qualité de vie des personnes atteintes ainsi que sur celle de leurs aidants.

07. POUR ALLER PLUS LOIN... DONNÉES UTILES

2. Les maladies cognitives et troubles apparentés



3. Les chiffres clés du handicap



Le handicap invisible représente 80 % des handicaps.

Les personnes souffrant d'un handicap invisible sont souvent confrontées à une double peine :

- la souffrance que génère leur situation de handicap,
- l'incompréhension de l'environnement dans lequel elles évoluent.

Les personnes ont tendance à s'isoler, à se replier face à cette incompréhension.

Source : Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

08. LE SANS FOURCHETTE® DANS LES MÉDIAS



FRANCE CULTURE

<https://www.radiofrance.fr/franceculture/podcasts/les-bonnes-choses/hopitaux-ehpad-et-si-on-mangeait-mieux-6787541>



À Marseille, ce restaurant gastronomique organise des repas sans couverts pour seniors

VIDÉO - À Marseille, ce restaurant gastronomique organise des repas sans couverts pour seniors et personnes atteintes de maladies neurodégénératives comme Alzheimer, avec l'association "Mémoire et santé". Au menu: boulettes d...

BFMTV

BFM TV

https://www.bfmtv.com/societe/a-marseille-ce-restaurant-gastronomique-organise-des-repas-sans-couverts-pour-seniors_VN-202411210737.html



FRANCE 3 RÉGION

<https://www.youtube.com/watch?v=65UgQPKpoj8>

09. ILS NOUS SOUTIENNENT !

Ils figurent parmi les professionnels reconnus qui ont mis leur établissement, leur savoir-faire et leur notoriété au service de notre cause. En quelques mots, ils vous expliquent pourquoi.



Guillaume SOURRIEU, ancien chef étoilé du Restaurant L'Epuisette à Marseille

"Je suis très sensible au SANS FOURCHETTE car c'est une belle opération qui nous permet à nous cuisiniers de nous mettre dans une position inhabituelle et de faire découvrir en une bouchée toute la quintessence de nos produits. Une bouchée doit être une émotion et procurer un immense plaisir."



Gérard HABIB, Chef du Restaurant Gérarh à Marseille

"J'ai à coeur de proposer plusieurs repas gastronomiques LE SANS FOURCHETTE par an. C'est un challenge pour moi d'adapter la carte car les mets doivent avoir la consistance et la taille adéquate, sans être ni gras, ni brûlants. Il faut plus que jamais susciter l'envie en jouant avec les couleurs et les contrastes, ce qui stimule notre créativité."



Sébastien RICHARD, PDG et Fondateur du République (restaurant solidaire) et Président de l'association La Petite Lili

"L'engagement mutuel, force moteur des diners LE SANS FOURCHETTE, permet d'œuvrer pour une vie meilleure pour toutes et pour tous. Sans oublier de transmettre ces valeurs aux jeunes générations !"



Didier LEDER, Proviseur du Lycée Professionnel Théodore Monod à Antony

Nous sensibilisons les élèves et apprentis au concept « LE SANS FOURCHETTE » pour qu'ils prennent conscience des difficultés des personnes souffrant de troubles neurocognitifs. Grâce à ce projet nous développons leur capacité d'adaptation, leur créativité et leur ouverture d'esprit. Sans oublier qu'au travers les activités que mènent les bénévoles de cette association, c'est une belle opportunité de leur montrer l'importance du « don de soi ».

10. L'ASSOCIATION MÉMOIRE & SANTÉ

Mémoire & Santé, association loi 1901 à but non lucratif reconnue d'intérêt général, s'intéresse à la mémoire, en y intégrant les notions de qualité de vie et de bien-être. Elle vise à apporter des solutions concrètes et innovantes aux personnes malades et à leurs aidants grâce à son expertise scientifique et à son exigence éthique. Aujourd'hui l'association se consacre quasi exclusivement au déploiement du concept LE SANS FOURCHETTE®.

1. L'ÉQUIPE



Emmanuelle LAURINE est Présidente de Mémoire & Santé. Docteure en neurosciences et lauréate du Prix France Alzheimer 2002, elle supervise toutes les actions de l'association.



Fabienne VERDUREAU est fondatrice de l'association Mémoire & Santé et à l'initiative du concept LE SANS FOURCHETTE®. Elle exerce en tant que neuropsychologue, orthophoniste, formatrice en gérontologie et coach de vie des aidants.



Richard LEPAGE, ancien restaurateur et Maître d'Hôtel depuis 40 ans est le cofondateur du concept LE SANS FOURCHETTE®. Il assure le lien et la formation technique avec le monde de la restauration.



Stéphane PERNIN est Professeur en Hôtellerie Restauration, au Lycée de la Méditerranée et Chef exécutif de l'Association Mémoire & Santé. Il transmet son savoir et sa passion issus d'une riche expérience professionnelle au-près de grands chefs de la gastronomie française.

L'association fait également régulièrement appel aux services d'une quinzaine de bénévoles issus pour la plupart du secteur médico-social et de la restauration à qui nous devons beaucoup.

2. LES PARTENAIRES



AG2R LA MONDIALE

11. CONTACTS

Crédit photo : Maud Drouet / LSF



MÉMOIRE & SANTÉ

Association Mémoire & Santé
58 Bd Notre Dame
13006 Marseille

Pour vos demandes d'interview :

Fabienne VERDUREAU

+33 (0)4 91 33 69 73

+33 (0)6 08 49 36 95

association.memoireetsante@gmail.com

Pour recevoir des informations ou visuels :

Marie de SAINT-SEINE

+ 33 (0)6 88 73 40 69

marie@saint-seine.net

www.lesansfourchette.com

SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

