

En cuisine, les équipes préparent entre 250 et 300 repas le midi et environ 180 le soir. Florence Brochoire pour La Croix



Dans la salle de restaurant, l'équipe de service est composée de sept personnes. Florence Brochoire pour La Croix



Le regard de la photographe
Florence Brochoire

Comment vit-on en 2017 dans une maison de retraite ? C'est pour répondre à cette question que *La Croix* a décidé de suivre sur une année le quotidien de la résidence de l'Abbaye. Avec l'idée de mieux comprendre les enjeux qui se posent dans l'hébergement

« A chaque fois qu'on fait de la choucroute, ça cartonne »

À la résidence de l'Abbaye

(8/12). Pendant un an, « La Croix » suit le quotidien d'une maison de retraite. Après l'été, c'est la rentrée à l'Abbaye où, ce mois-ci, on parle des repas. Un inépuisable sujet de conversation et, parfois, de récriminations. Avec un enjeu essentiel, celui de garder, malgré le grand âge, le goût et le plaisir de manger.

En ce début d'après-midi, Mme Tesse est trop occupée pour faire la sieste. Comme souvent, après le déjeuner, cette dame centenaire fait des mots fléchés. Et pas n'importe lesquels : ceux du journal *Ici Paris*, spécialisé dans l'actualité des vedettes. « Toutes ces bêtises, ces potins, cela ne m'intéresse pas. Si je suis abonnée, c'est uniquement pour les mots fléchés », jure Mme Tesse qui, cette semaine, a quand même lu l'article sur les « mois d'agonie » de Mireille Darc, « morte dans les bras d'Alain Delon ».

Sans doute pour se remonter le moral, elle a aussi pris connaissance de celui annoncé en une. Avec un titre prometteur. « Céline Dion. Et maintenant un bébé ! » De quoi la laisser perplexe. « Cela va vite toute de même avec elle... », estime Mme Tesse qui, soudain, a un doute sur les liens qui unissent la chanteuse québécoise avec le futur papa. Chauffeur ? Garde du corps ? Danseur ? « Je ne sais plus. Il va vrai-

ment falloir que j'aille au club mémoire », sourit-elle.

Comme toujours avec Mme Tesse, la conversation finit par s'égarer. Alors, doucement, on revient sur le sujet du jour : les repas à la résidence de l'Abbaye. « Parfois, cela n'a pas toujours beaucoup de goût », dit la vieille dame, qui sait aussi faire des

Le plus gros souci de Mme Tesse, ce sont les sauces. Car même à 100 printemps, on surveille sa ligne.

compliments. « Les barbecues cet été, c'était sensationnel. Les papillotes de saumon étaient un vrai régal, tout comme la crème brûlée. » Mais le plus gros souci de Mme Tesse, ce sont les sauces. Car même à 100 printemps, on surveille sa ligne. Et pour pouvoir

rentrer dans son pantalon, pour sa fête d'anniversaire, en avril, elle a dû sérieusement « freiner » sur le bourguignon-purée.

Chef cuisinier depuis plus de vingt ans, Philippe Guerro en est conscient : les repas sont un enjeu majeur dans un établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (Ehpad). « On essaie de faire de la cuisine simple mais avec du goût, dit-il. Pour donner à ces personnes âgées l'envie et le plaisir de continuer à manger. » Une cuisine qui, bien sûr, s'adapte aux spécificités de l'âge. « Pour tous ceux, qui en ont besoin, on hache ou on mixe les aliments », explique Philippe Guerro.

L'autre enjeu, crucial est de lutter contre la dénutrition. Aujourd'hui, au niveau national, on estime que ce problème touche entre 15 à 30% des personnes vivant en Ehpad. « C'est une préoccupation constante pour nous. C'est la raison pour laquelle on pèse les résidents tous les mois », explique Isabelle Haubois, cadre de santé. « On a parfois ●●●



Yoann s'occupe du service dans le restaurant de la résidence de l'Abbaye. Florence Brochoire pour La Croix



de personnes âgées dépendantes. Mais surtout de raconter l'existence et le regard sur le monde de ces hommes et de ces femmes, arrivés dans la dernière étape de leur vie. De donner la parole à ce « grand âge » souvent si peu audible dans l'espace public.

Jusqu'en décembre 2017, un reportage de Pierre Bienvault sera publié chaque mois, en regard des photographies prises au fil de l'année par Florence Brochoire. Un complément « multimédia » est également à retrouver sur notre site www.la-croix.com.

●●● des personnes qui arrivent chez nous très dénutries, en provenance de leur domicile ou après un séjour à l'hôpital, ajoute-t-elle. Et souvent, une fois chez nous, elles retrouvent de l'appétit. Parfois, c'est spectaculaire. L'autre jour, la fille d'une résidente m'a dit : « Vous avez fait des miracles, ma mère ne mangeait plus rien ». Mais parfois, c'est l'inverse avec des résidents qui perdent de l'appétit et du poids après leur entrée dans l'institution. « On fait très attention à ce problème. Quand cela est nécessaire, on donne un supplément de protéines en enrichissant les soupes, les purées ou les gratins avec de la crème fraîche, du beurre, de La vache qui rit ou un jaune d'œuf », indique Philippe Guerro.

De La vache qui rit dans le potage ? Cela fait sourire Mme « Ramollie ». Une petite dame aussi menue que discrète. « C'est comme ça que les aides-soignantes ont fini par m'appeler, dit-elle. Car à chaque fois qu'elles me demandent comment je vais, je leur dis que je suis toute ramollie. » Une manière d'exprimer sa fatigue, sa lassitude et une perte d'appétit qui dure depuis plusieurs semaines. « Si cela ne tenait qu'à moi, je ne descendrais jamais au restaurant. C'est très bien, tout le monde est très gentil. Mais je n'ai pas faim, je ne sais pas trop pourquoi », dit Jeanne. Quelques minutes plus tard, elle finit par donner elle-même l'explication. « La tambouille est bonne ici. Mais ce n'est pas aussi bon que ce que je mangeais quand j'étais chez moi. Même toute seule, je me débrouillais, j'allais faire mes courses. Je me faisais des pâtes, des haricots,

du rôti, du rosbif. J'avais mes habitudes. Parfois, j'avalais un bifteck entre deux chaises, avant de retourner voir ma télé. » Mais il y a un an, Jeanne a été obligée de quitter son appartement pour la résidence de l'Abbaye. « Parce que je tombe tout le temps. Je suis une vraie catastrophe. On est sans arrêt obligé de me ramasser, dit-elle. Ici, je m'ennuie, je n'ai envie de rien. »

Mais dans la salle de restaurant, il y a aussi pas mal de convives qui ont gardé un bon coup de fourchette. « Beaucoup sont très gourmands. Le filet de bœuf du dimanche est très apprécié, tout comme les pâtisseries qu'on propose deux fois par semaine. Et à chaque fois qu'on fait de la choucroute ou des moules-frites, ça « cartonne » », assure Philippe Guerro qui, tous les deux mois, assiste à la commission des menus. Une réunion où chaque résident est invité à venir donner son avis. L'occasion de se plaindre de la cuisson des pâtes, du pain « qui a un

peu trop de mie » ou de réclamer du gaspacho ou riz au lait maison. « Je compte bien y aller la prochaine fois pour leur demander ce qu'ils peuvent bien faire du fond de sauce. Car, bien souvent, le rôti de porc ressemble à une semelle toute sèche », constate un monsieur de 90 ans. Et c'est là qu'on comprend qu'être chef-cuisinier dans un Ehpad de 200 personnes requiert une certaine placidité. Et un art du compromis pour satisfaire ceux qui adorent « saucer » le fond de leur assiette jusqu'à la dernière bouchée de pain et celles qui aimeraient pouvoir entrer dans leur pantalon pour leur anniversaire.

Mais si certaines dames sont parfois pointilleuses sur la cuisson des spaghettis ou du foie de veau, c'est aussi parce qu'elles ont pris, elles-mêmes, un immense plaisir à faire la cuisine. Dans leur « vie d'avant ». Celle où elles faisaient « la popotte » pour toute la maison. « J'avais une recette formidable de filets de soles roulées que je confectionnais avec

dire au chef cuisinier ce qui ne leur convient pas. Mais ils sont aussi force de propositions. C'est à leur demande, par exemple, que du poisson a été ajouté sur le menu à la carte. Un jour, une résidente a expliqué qu'elle serait partante pour donner un coup de main aux cuisiniers afin d'éplucher des légumes pour la soupe du soir. L'idée a suscité l'intérêt d'autres dames et, au final, un atelier épluchage s'est mis en place. C'est important pour elles de continuer à se sentir utiles. »
Recueilli par Pierre Bienvault

paroles

« Un atelier d'épluchage pour la soupe »

Saliha Beauné
Psychologue, animatrice de la commission des menus

« En général, il y a toujours du monde à la commission. Et les débats sont animés. C'est l'occasion pour les résidents de

« La tambouille est bonne ici. Mais ce n'est pas aussi bon que ce que je mangeais quand j'étais chez moi. Même toute seule, je me débrouillais, j'allais faire mes courses. »

des moules, des champignons, de la crème, des œufs et du vin blanc. Mon petit-fils, qui a maintenant 45 ans s'en souvient encore, raconte Mme Tesse, qui a appris à cuisiner à l'âge de 15 ans. Tous les jeudis, j'allais à l'École d'enseignement ménager. On nous donnait une liste de commissions. Dans la journée, nous devions faire les courses puis de retour, préparer une entrée, un plat et deux desserts avant de se mettre à la vaisselle puis de laver les torchons. » Une école pour devenir des épouses modèles. « On nous disait que pour garder un mari, il fallait lui faire des bons petits plats. »

La cuisine, sorte d'indispensable sésame au bonheur conjugal. « Je ne sais pas. Ce qui est certain, c'est que la première chose que faisait mon mari en rentrant, c'était de se mettre les pieds sous la table », confie Jeanne. Un mari « à l'ancienne », s'amuse-t-elle, qui n'aurait jamais eu l'idée saugrenue de s'aventurer

un jour dans la cuisine pour utiliser un épluche-légumes ou, encore plus fou, de décrocher un torchon à vaisselle. « C'est vrai que c'est toujours ma femme qui, à la maison, faisait la cuisine. Enfin jusqu'à ce qu'elle soit atteinte de la maladie de Parkinson », reconnaît Léo Coutand, 90 ans. Un mari lui aussi « à l'ancienne » qui s'est alors mis aux fourneaux « bien aidé, il faut le dire, par les petits plats surgelés de la maison Picard, installée juste en bas de chez nous ».

De son côté, Ginette confie qu'elle n'a pas eu besoin de faire des « bons petits plats » pour retenir l'homme qui a partagé avec elle les vingt-cinq dernières années de sa vie. Un ébéniste d'art. « Un compagnon fin, délicat, brillant », confie cette dame de 90 ans qui, après son décès, s'est doucement laissée aller. « Je n'ai plus eu de goût à rien. J'ai cessé de manger, j'ai voulu mourir. » Après avoir été hospitalisée, Ginette a rejoint la résidence de l'Abbaye il y a trois ans. Elle semble y avoir trouvé ses marques. Elle « rouspète » pas mal, c'est plutôt bon signe selon elle.

Si, à 90 ans, elle a retrouvé envie de manger et vivre, c'est pour voir « grandir mes quatre arrière-petits-enfants ». Avant les vacances, elle a donné à chacun d'eux un petit peu d'argent de poche. Avec la consigne de surtout ne pas lui rapporter de cadeau, « à mon âge, on n'a besoin de rien. Mais évidemment, ils ne l'ont pas écoutée. Ils m'ont ramené du Mexique un très joli collier. Et ils m'ont dit : "Il faut que tu le regardes à chaque fois que cela ne va pas bien, Mémère. Cela te fera passer tes idées tristes" ».

Pierre Bienvault