

Les vertus de la cuisine

Environ une fois par mois, Jeanne Robbe, la gouvernante de la maison de retraite des Glycines, anime un atelier cuisine thérapeutique. Elle consacre à chaque fois un groupe différent d'une demi-douzaine de résidents, qui concoctent un repas de A à Z.

Lors de cette séance, le groupe, composée exclusivement de femmes, a mis la main à la pâte. Pour la doyenne des résidentes, Madame Bouter, c'est l'occasion de se rappeler du bon vieux temps et de sa jeunesse, lorsqu'elle préparait des repas pour sa famille. L'animatrice, Jeanne Robbe, était au four et au moulin.

Au programme, les résidentes ont préparé un menu complet, qu'elles ont elles-mêmes choisi. En entrée des œufs mimosas, en plat un rôti de veau sauce champignons avec

petits pois et pomme de terre, et en dessert des crêpes Suzette flambées.

Cet atelier est un lieu d'échange, d'entraide et de dialogue, où chacun doit faire preuve de collaboration et d'habileté. Il permet également de voir l'évolution des résidents au fil des séances. À cet effet, une fiche d'évaluation permet le suivi de chaque "cuisinière". Plusieurs aptitudes sont évaluées : participation, communication, compréhension des recettes, habileté à utiliser ustensiles et ingrédients, motricité, impression du résident et de l'encadrant, souhait du résident.

Vient enfin le plaisir de la dégustation. Les résidentes ont pu manger leurs mets raffinés, accompagnés par quelques membres du personnel, pour le plaisir des papilles... et des mamies !



Jeanne Robbe, à gauche, anime l'atelier cuisine. Photo RL