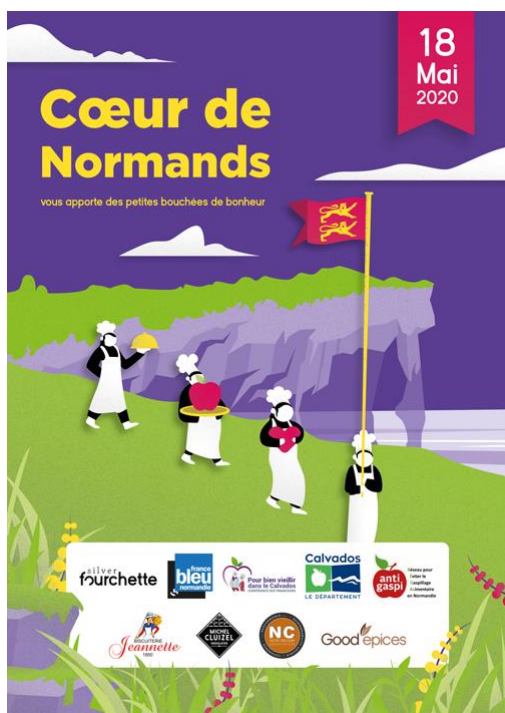


CŒUR DE NORMANDS

Bouchées de réconfort en partenariat avec Silver Fourchette

Sur une idée du Chef Michel Bruneau, l'une des figures de proue de la gastronomie normande, le 18 mai 2020, le mouvement formé pour l'occasion *Cœur de Normands* apportera des « bouchées de réconfort » aux EHPAD du Calvados, élaborées par des chefs et artisans de bouche du département.

« Dire merci et apporter du réconfort » :



c'est le message que le Chef Bruneau souhaite transmettre aux résidents confinés des EHPAD, ainsi qu'aux équipes soignantes, techniciennes, d'animation, de direction... Et aux Chefs et cuisiniers d'EHPAD, souvent oubliés, qui redoublent également d'efforts dans la période : les métiers de bouche souhaitent ainsi témoigner de leur soutien à leurs pairs de la restauration collective.

Un mouvement solidaire

26 cuisiniers, restaurateurs ou artisans de bouche ont répondu présent à l'appel spontané lancé par le chef aux cuisiniers et artisans de bouche. Trois Meilleurs Ouvriers de France, cinq chefs étoilés, pâtisseries, biscuitiers, chocolatiers, hôteliers, du bistrot au pizzaiolo en passant par le « gastro » : « *Nous sommes heureux et fiers de pouvoir nous rendre utiles, à notre échelle !* », confie Michel Bruneau.

Grâce au soutien de nombreux partenaires, les chefs et restaurateurs participant à l'opération réaliseront des centaines de bouchées pour le goûter des résidents et des équipes. Au total, ce sont donc 23 maisons de retraite qui recevront un goûter de chefs le 18 mai prochain.

[Silver Fourchette](#), qui accompagne au quotidien les chefs et cuisiniers d'EHPAD dans la valorisation du métier comme pilier d'une alimentation plaisir (et santé !), se joint à l'événement pour mettre en relation les différents acteurs pour cette action.

Un goûter, mais surtout un goûter normand !

23 EHPAD dégusteront une pause sucrée 100% normande :

*Compote de pommes normande
Et son accompagnement personnalisé*

Cette déclinaison de bouchées sucrées sera signée par chaque bénévole de sa touche personnelle, en accord avec les recommandations des directions d'établissement : chacun choisira d'associer à la compote petits choux, entremets, cakes, biscuits, galettes, brioches, chocolats, et autres gourmandises spécialement réalisées par les professionnels à l'attention des résidents et ceux qui s'occupent d'eux.

Toutes les portions seront soumises aux plus strictes règles de sécurité alimentaire : toutes seront également pensées et adaptées pour le plus grand nombre de résidents et leurs régimes variés !

L'alimentation, enjeu fondamental de la vie quotidienne et sur la santé en EHPAD

En Normandie comme ailleurs, l'épidémie du covid-19 a eu un impact sur les EHPAD. Le moment du repas et le plaisir de manger, qui constituaient déjà avant le confinement un moment incontournable de la journée, a pris une dimension d'autant plus importante au passage du confinement en chambre. Moins de contacts quotidiens, d'échanges, de visites de l'extérieur et d'animations... L'isolement des personnes âgées cristallise davantage l'instant-repas, rare moment de plaisir et de partage dans la journée.

Créer un moment de plaisir est donc le fil rouge de Cœurs de Normands : une façon de remercier nos aînés et celles et ceux qui s'occupent d'eux au quotidien.

Silver Fourchette, partenaire de l'événement

L'alimentation est un des vecteurs principaux qui permet d'agir sur sa santé. Une alimentation équilibrée et adaptée à son âge et à sa situation contribue à préserver ses facultés, même à un âge avancé. Partant de ce constat, Silver Fourchette donne des clés aux seniors et à ceux qui les accompagnent pour faire évoluer les pratiques alimentaires.

L'association s'appuie sur la culture gastronomique : le plaisir de manger est fondamental. Adopter une alimentation équilibrée et adaptée n'est pas qu'une affaire de nutrition. Le lien social, l'environnement dans lequel on prend ses repas, les traditions culinaires sont des facteurs qui influent sur notre comportement alimentaire. Pour mener à bien sa mission, Silver Fourchette travaille de concert avec un large réseau d'acteurs et experts concernés par les enjeux du vieillissement. L'association intervient aujourd'hui dans 10 régions et 30 départements, dont, en Normandie, le Calvados, l'Eure et la Seine-Maritime, en partenariat avec l'Agence Régionale de Santé de Normandie.

Silver Fourchette a été lancé par GROUPE SOS Seniors en 2014.

LUNDI 18 MAI 2020

Au moment du goûter partout dans le Calvados

Quelques **1 850 résidents** régalez dans **23 EHPAD**

600 membres du personnel remerciés

3 000 Madeleines Jeannette distribuées

300 kg de compote de pommes

Et autant de sourires !

Cœur de Normands remercie ses grands cœurs :

Gilles POUDRAS, Chef gérant du Manoir Hastings (Benouville)

Thierry DESCELIERS, Chef conseiller culinaire chez Good Epices (Colombelles)

Bruno MOULINET, Maître artisan pâtissier, Aux Délices de Villers (Villers Bocage)

Didier SALIGNON, Chef de cuisine, et son épouse Muriel SALIGNON pour la contribution des dessins des enfants (Val d'Arry)

Eric LITZELMANN, Maître artisan boulanger, au Fournil de Saint-Loup (Bayeux)

Adrien POUTIER, Chef de La Pomme d'Happy (Saint-Rémy)

Jérôme BANSARD, Chef du Pavé d'Auge (Beuvron-en-Auge)

Stéphane CARBONE, Maître-Restaurateur, Chef du Stéphane Carbone (Caen)

Jean-Pierre ETIENVRE, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier,

Dupont avec un Thé (Dives-sur-Mer)

Alban GUILMET, Chef de Macarons et Gourmandises (Caen), avec la complicité d'Alain MARIE, Meilleur Ouvrier de France Boulanger

Rémi CHAPUIS, Chef, Pâtisserie Chocolaterie Chapuis (Falaise)

Christophe TOURNEUX, Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur (Caen)

Charly GAGNEUX, Chef du Marronnier (Amayé-sur-Orne)

Ludovic LEPORTIER, Chef du Poivrier (Evrecy)

Christophe LEPETIT, Boulanger, Les Délices de Capucine (Bayeux)

Pilou MOKKEDEL, Propriétaire et gérant, Attoy MONDJIE, Chef, Le Buffarot (Saint-Martin-de-Fontenay)

Anthony CAILLOT, Chef de cuisine d'A Contre Sens (Caen)

Alexandre MATY JA, Maître Restaurateur et Jérôme ALIX, Chef du Lion d'Or (Bayeux)

Sandrine DACCACHE, Pâtissière du Vert Framboise (Caen)

Olivier BRIAND, Chef du Ty Gibus (Caen)

Carine BOONE, Gérante de l'Hôtel de la Place (Aunay-sur-Odon)

Benoît GUILLAUMIN, Chef d'Aux Casseroles qui chantent (Caen)

Pascal ANGENARD, Cuisinier-glacier, ex-chef de l'Espérance (Saint-Laurent-De-Condell)

Gilles Le Héron, Le P'tit Cardinal (Curcy-sur-Orne)

Claude DELESQUE, pâtissier

Ils livreront, tous masqués et en respectant les mesures et gestes barrières, 23 EHPAD dont les noms seront dévoilés à la fin de cette semaine sur le site www.silverfourchette.org

Cœur de Normands remercie également ses partenaires et soutiens :

France Bleu Caen - Madeleines Jeannette - Chocolats Cluizel - la Conférence des Financeurs de la Prévention de la perte d'autonomie du Calvados - Le Conseil Départemental du Calvados - le Réseau Régional Normandie - Nutri-Culture - Good Epices

Ainsi que les coups de crayon et coups de pouce : Mathias, Nicolas, Caroline, Dr Boscher

Pour toute mise en contact avec un Chef ou un EHPAD, ou toute information sur le projet :

Michel BRUNEAU, « cuisinier normand et fier de l'être » : mbruneau14@icloud.com - 06 15 46 29 44

Gabrielle CAUCHY pour Silver Fourchette : gabrielle.cauchy@groupe-sos.org - 07 89 52 41 28