

## La Silver Fourchette : un concours pour les chefs cuisiniers d'EHPAD

### Actualité scientifique



Lundi 23 mai dernier s'est déroulée la finale de la 2<sup>ème</sup> édition du concours Silver Fourchette. Ce concours réunit les meilleurs chefs cuisiniers d'EHPAD qui sont sélectionnés lors d'épreuves départementales puis régionales organisées au sein même de leurs établissements. En participant à ce concours, les EHPAD réunissent leurs résidents et leurs équipes autour d'un projet ludique inspiré des émissions culinaires télévisées.

Le challenge de ce concours est de montrer que la cuisine pour personnes âgées est source d'innovations et de saveurs. C'est en cela, que lors de la finale se sont affrontés les 6 meilleurs chefs cuisiniers régionaux sur le thème « **Formes & Couleurs** ».

**Pascale Boistard**, Secrétaire d'Etat chargée des personnes âgées et de l'autonomie ainsi que de **Thierry Marx**, chef étoilé et parrain du concours étaient présents lors de cette finale nationale.

**Christophe Feltin** (EHPAD Les Tilleuls, Terville(57), finaliste Alsace-Lorraine-Champagne-Ardenne) sort vainqueur de cette 2<sup>ème</sup> saison de Silver Fourchette. Pour cette grande finale, le menu devait être préparé en texture normale et texture modifiée. Pour le plat, Christophe a proposé un **suprême de volaille braisé accompagné d'un boulgour façon risotto et d'une jetée de légumes de saison rehaussée par une chips de chou rouge**. En dessert : un entremets baptisé « **de Terville à Paris** », un sablé-praliné crémeux à la pistache et gelée de fraises à la bergamote. Le grand vainqueur est reparti avec des invitations au restaurant *Le Mandarin Oriental* de Thierry Marx ainsi que du matériel professionnel. Le menu de Christophe Feltin sera préparé aussi dans tous les EHPAD participants.

Selon le chef **Thierry Marx**, le grand âge ne doit pas être privé du **plaisir de manger**. Aujourd'hui grâce aux nouvelles techniques culinaires permettant de modifier les textures des aliments, tout en conservant leurs valeurs nutritionnelles, il est possible de mieux adapter les menus aux seniors (qui souffrent souvent de problèmes de mastication et de déglutition).

Le but de ce concours est aussi de valoriser les professions liées à la **cuisine collective**. En effet, la ministre de l'Education nationale, Najat Vallaud-Belkacem applaudit l'initiative de ce concours porté par des acteurs associatifs: « la cuisine n'est pas réservée à certains établissements » déclare-t-elle. La ministre souligne aussi que : « **Silver Fourchette redonne au plaisir de la table le rôle de nous rassembler** », valorisant ainsi la relation intergénérationnelle, qui doit être préservée afin d'amener les plus jeunes à comprendre « **combien on a tout à gagner à échanger avec nos aînés** », affirme-t-elle.

Le **concours Silver Fourchette** est donc une démarche sociale innovante au service du grand âge. Elle est d'ailleurs soutenue par le gouvernement, qui a identifié la prévention de la **dénutrition** comme un des axes prioritaires dans le cadre de la **loi d'adaptation de la société au vieillissement**.

**Source :** [Silver Fourchette, concours de gastronomie pour le grand âge, édition 2015-2016](#)

**Image :** [https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/0/07/Jacques\\_Lameloise\\_DSCF6580.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/0/07/Jacques_Lameloise_DSCF6580.jpg)