

Saint-Chamond

Concours de pâtisserie du CAEFPA au lycée hôtelier, une première réussie

Pour la première fois, cinq Ehpad de la Loire se sont réunis au lycée hôtelier de Saint-Chamond pour un concours culinaire intergénérationnel autour des desserts d'antan. Résidents, cuisiniers et soignants ont cuisiné main dans la main.

Guillaume Boyer, directeur général de CAEFPA (Carrefour d'amitié et d'entraide en faveur des personnes âgées), a imaginé la rencontre : « Habités jusqu'ici à de petits concours en interne, nous avons eu l'ambition de changer de dimension en faisant se croiser résidents et personnels des Ehpad associatifs de notre territoire. C'est Tristan Kuentzler, responsable de la restauration au sein de l'association CAEFPA qui a porté le projet. »

« Nous vivons aujourd'hui au lycée hôtelier de Saint-Chamond un moment de fête, se réjouit ce dernier. L'événement nous permet de regrouper cinq de nos six établissements de la Loire : le Chasseur, la Maison d'Annie, Lamartine, le Centre Sainte Elisabeth et l'Accueil. La Roseraie, association indépendante qui nous a rejoints pour l'occasion, les accompagne. Le thème fait revisiter nos desserts d'autrefois. Un pensionnaire confie sa recette ancienne au cuisinier et à un soignant. Ensemble ils ont deux heures chrono pour la mettre au goût du jour en cuisine. Le résultat est présenté à un jury qui note et départage. On sort nos résidents de leur contexte habituel. Ils sont heureux de créer un nouveau lien vers l'extérieur. »

Plus de 600 résidents bénéficient du service de restauration

Bruno Dubanchet, président du CAEFPA depuis 2002, le décrypte. « Nous sommes une association d'accompagnement et de soins pour des personnes âgées dépendantes qui met solidarité et entraide au cœur de sa démarche. Nous comptons 600 résidents à qui nous proposons un service de restauration de qualité. Nous tenons à faire entrer le plaisir du goût dans nos Ehpad. Nos cuisines, internalisées, s'approvisionnent sur une plateforme de milieu de gamme. Se retrouver devant un bon petit plat est un plaisir humain



Surveillés par Thérèse Ciottoli, le chef Catalin Pugnet et l'infirmier Cherif Tiehzeat peaufinent le dessert qui va leur permettre de remporter le concours. Photo Nicole Forest

fédérateur. Il suffit de constater aujourd'hui les sourires et les exclamations de joie pour en être totalement convaincu. »

« On espère que cette initiative sera renouvelée »

Delphine Barlerin, proviseure du lycée hôtelier, n'en perd pas une miette : « Il est intéressant pour nous et nos élèves de s'ouvrir aux autres. Nous goûtons ces mélanges, comme ceux des saveurs dans les assiettes. »

Le verdict de Martine Goubatian, critique gastronomique, membre du jury : « Super réussite de cette excellente initiative. On espère qu'elle sera renouvelée. » Le succès incite effectivement les organisateurs à poursuivre : « Cette mise en lumière d'aujourd'hui nous pousse à envisager un après. Nous signerons sans hésitation pour une deuxième édition », ont conclu Guillaume Boyer et Tristan Kuentzler.

● De notre correspondante
Nicole Forest

Concours serré, desserts gourmands

Le jury, composé de huit membres, a eu du mal à départager les candidats tant les écarts de notation étaient faibles. Sur une grille de 600 points, tenant compte de la présentation, du goût, de l'originalité et de la faisabilité en restauration collective, c'est finalement le trio du Chasseur qui s'est imposé avec un

dôme citron meringué, devant l'éclair chocolat-framboise de Lamartine et le mystère sur île flottante de la Maison d'Annie. Tous les participants ont reçu une corbeille de produits du terroir, et le service en salle, assuré avec élégance par les élèves de 2^e année du lycée, a été très apprécié.



Le directeur général de Sodexo, Philippe Bogaert, a remis le premier prix à l'équipe gagnante : trois repas à la Tour Eiffel en présence de Lisa Carmona, Miss Excellence Loire 2025.

La Grand-Croix

La résidence mutualiste Les Tilleuls ouvre ses portes



La visite aura lieu ce samedi en présence du personnel et des résidents. Photo fournie par l'Ehpad

Ce samedi, l'établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes Les Tilleuls va faire découvrir les services, l'accompagnement et les divers dispositifs au public.

L'établissement connu sous le nom de résidence mutualiste Les Tilleuls est à l'origine une résidence créée en 1975 dans le quartier du Dorlay. En 2010, un tournant important s'opère puisque la gestion de l'établissement est reprise par la Mutualité française Loire SSAM, gestionnaire, ont décidé, en accord avec la mairie et les autorités de tarification, de construire un nouvel établissement de type Ehpad (établissement d'hébergement pour

Personnes Agées Dépendantes). Les travaux commencés en octobre 2012 se sont achevés en janvier 2014 avec l'inauguration des bâtiments. L'établissement compte 91 chambres individuelles réparties sur trois niveaux, organisées en sept unités de vie. Parmi ces unités, deux sont psychogériatriques (destinées aux personnes atteintes de la maladie d'Alzheimer ou de troubles apparentés), et une est destinée aux personnes handicapées vieillissantes (PHAA). C'est afin de faire découvrir cet établissement que ce samedi, de 14 heures à 17 heures, la résidence mutualiste Les Tilleuls, Ehpad du groupe AÉ-SIO Santé va ouvrir ses portes.

L'objectif de l'équipe sous la houlette de sa directrice, Lina Khelifi, est de faire découvrir l'établissement « en mettant en lumière les services et l'accompagnement proposés au quotidien, les équipes soignantes, le matériel et les dispositifs utilisés, le restaurant et son chef et les résidents ». Une occasion pour les futurs résidents ou familles d'appréhender plus sereinement une éventuelle entrée en Ehpad. Cet événement vise aussi à changer le regard sur l'institution et contrer les idées reçues.

● De notre correspondante
Kathy Mattaliano

Plus de 91 chambres individuelles

Eu égard aux coûts très élevés de ces travaux, Loire Habitat, propriétaire du bâtiment, et la Mutualité française Loire SSAM, gestionnaire, ont décidé, en accord avec la mairie et les autorités de tarification, de construire un nouvel établissement de type Ehpad (établissement d'hébergement pour

Saint-Chamond

Rodéo : il nargue la police sur sa moto et... tombe en panne d'essence

Ce mercredi 15 octobre en fin de journée, un jeune majeur habitant Saint-Chamond a cru malin de provoquer la police municipale. Passant à plusieurs reprises sur sa moto devant le commissariat, il s'est amusé à multiplier les roues arrière et autres manœuvres dangereuses relevant du rodéo urbain, sur la voie publique.

Mais à force de narguer, le jeu-

ne motard s'est retrouvé... à court d'essence. Les policiers n'ont plus eu qu'à l'attraper sans effort, pour le confier à leurs collègues de la police nationale. En garde à vue, il a reconnu les faits. Il sera jugé selon la procédure de comparution sur reconnaissance préalable de culpabilité (CRPC, ex-plaider coupable). La moto saisie a été placée en fourrière.