

## Des repas cuisinés festifs livrés à domicile ou servis à l'hôpital



Livraison repas Noël à domicile Ansamble © Thomas MIGAULT

Pour apaiser un peu la solitude ou la maladie, les cuisines centrales redoublent d'efforts gastronomiques afin de concocter des repas plus festifs et qualitatifs.

La jambe immobilisée depuis quatre semaines, après une opération, Jeannette a pris l'habitude des livraisons quotidiennes de repas à domicile.

Pour elle comme pour 120 Berruyers bénéficiant du service de repas à domicile le week-end (180 la semaine), c'était un peu Noël avant l'heure, vendredi dernier, jour de livraison des repas des dimanches et lundis. Pas question pour les livreurs de la société Ansamble, spécialisée dans la restauration collective, d'oublier une adresse pour ce portage de repas spécial Noël.

« C'est un moment où il y a des échanges conviviaux »



[Visualiser l'article](#)

Ces menus sont pour l'occasion améliorés, avec un contenu plus festif et qualitatif. Deux menus étaient au choix pour Noël (avec ou sans sel et sucre) : cake aux deux poissons ou terrine de foie gras aux griottes, haut de cuisse de poulet aux cèpes ou filet de saumon sauce poireaux, pommes noisette, bleu tendre ou saint-nectaire, sans oublier les inévitables bûches de Noël et chocolats, le tout accompagné d'une carte. Les repas du Nouvel An bénéficient de la même attention gastronomique.

« On a souvent de bons retours des personnes âgées, remarque Jérémy Gatimel, directeur de la cuisine centrale d' [Ansamble](#). C'est un moment où il y a des échanges conviviaux, les livreurs restent parfois un peu plus longtemps. » Une bonne occasion d'améliorer le quotidien des personnes âgées, qui se retrouvent parfois seules au moment des fêtes. « Celles qui partent en famille commandent parfois ce menu et le mangent après », constate Jérémy Gatimel. Effectivement : Jeannette ne sera pas seule pour Noël, mais pas question pour elle de ne pas profiter de ce repas?!

Au centre hospitalier Jacques-Cœur, à Bourges, les repas pour les périodes de fêtes se préparent dès le mois d'octobre. « On fait d'abord des tests avec les produits festifs puis on fait valider les menus avec la diététicienne », explique Pierre-Laurent Goffreteau, responsable de la cuisine centrale.

Cette dernière travaillant en liaison froide, trois jours de préparation sont nécessaires avant de servir les patients dans leurs chambres. Mais Noël et le 1er janvier tombant cette année un dimanche, « c'est plus simple à gérer », explique le responsable de la cuisine de l'hôpital.

« C'est plus agréable de servir ces repas »

Foie gras, filets de chapon sauce cognac avec flans de courgettes, bûches et papillotes de chocolats, les petits plus culinaires pour Noël et le Nouvel An permettent d'atténuer les affres de l'hospitalisation en cette période si particulière.

« On décline ces menus sans sel, sans graisse, sans sucre en fonction des profils, à nous de trouver des recettes spécifiques. »

Quatre cent cinquante repas sont préparés quotidiennement midi et soir à l'hôpital Jacques-Cœur et 250 à Taillegrain.

« On a des échos positifs, les personnels soignants trouvent aussi plus agréable de servir ces repas », souligne Pierre-Laurent Goffreteau. Pour le personnel, Noël c'était le 15 décembre, juste avant les vacances. « Mais la cuisine doit rester ouverte 7 jours 7, malgré l'absence d'une partie des agents hospitaliers, souligne le responsable de la cuisine centrale du centre hospitalier berruyer. À nous de nous organiser. »