

L'hôpital engagé dans le concours Silver fourchette

Le centre hospitalier de Morteau est en train de mettre les petits plats dans les grands pour soutenir dans son entreprise, Youri Garreau, cuisinier dans l'établissement. Il s'appête à relever le défi lancé par le concours de gastronomie pour les personnes âgées « Silver fourchette », mis sur pied par Silver fourchette Doubs.

Sur le thème « Grain de folie », le but est de cuisiner un plat et un dessert pour quatre personnes en trois heures, avec un ingrédient surprise. Une façon sympathique et innovante de lutter contre la dénutrition des personnes âgées.

Une première

« C'est une première pour l'hôpital », souligne la directrice Delphine Uring. « Tout un programme qui commencera dès le samedi



Toute l'équipe des cuisines est avec Youri Garreau, cuisinier dans l'établissement.

10 mars en avant-première avec une collaboration entre les services de cuisines et de l'alimentation.

Une mise en bouche sera ouverte à tous. Cette après-midi gustative se déroulera dès 14 h 30 dans la

salle du maintien de l'autonomie. Youri va d'abord participer aux sélections départementales le 26 mars prochain à Bethoncourt. Il devra convaincre en trois heures, accompagné d'un volontaire gastronome d'un autre établissement et d'un jeune en formation restauration, tirés au sort, le référent national du projet avec un menu et un dessert pour 4 personnes pour un budget de 20 €, détaille la directrice.

Si tout se passe bien pour lui, il pourra participer à la finale départementale le 14 mai à Bethoncourt et pourquoi à la finale nationale courant juin à Paris sous la présidence de Thierry Marx.

Une finale qui rassemblera les finalistes des 13 départements partenaires. En attendant préparez vos papilles !