

MORTEAU

L'art de donner de l'appétit aux seniors

Le concours Sylvre Fourchette Tour met en lice des cuisiniers d'établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes. Youri Garreau, pour l'Ehpad de l'hôpital de Mortean, vient de se qualifier pour la finale départementale.

Ce concours-là n'est pas un concours de cuisine comme les autres. Le Sylvre Fourchette Tour s'adresse aux chefs cuisiniers (ou leurs adjoints) d'Ehpad (Établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes). Il s'agit de les inciter à donner le meilleur d'eux-mêmes. Objectif : prouver que les mets servis aux anciens dans ces maisons de retraite médicalisées peuvent exciter les papilles des seniors. Avec l'idée suivante : "bien manger, c'est bien vieillir". Une première sélection départementale s'est déroulée cette semaine au CFA du Pays de Montbéliard (Centre de formation des apprentis) à Bethoncourt. Dix établissements étaient inscrits et sept brigades étaient présentes. Parmi les participants donc, le cuisinier Youri Garreau pour l'Ehpad de l'hôpital de Mortean.

Le jury semi-professionnel a dû départager sept menus (plat et dessert) audacieux autour du thème « Grain de Folie ».

Prochaine étape le 14 mai

Youri Garreau a décroché la deuxième place de cette première sélection inter-Ehpad. Un classement qui le situe entre ses homologues des Ehpad de Pont-de-Roide et de Blamont.

Et le voilà ainsi qualifié pour la



Youri Garreau œuvre à satisfaire les papilles des seniors de l'Ehpad.

finale départementale qui se déroulera le 14 mai prochain à Bethoncourt où il se retrouvera face aux brigades de Besançon. Qualifiés aussi les Ehpad de Pont-de-Roide et de Blamont.

Si Youri Garreau parvient à franchir cette prochaine étape, il rencontrera les cuisiniers d'autres ré-

gions, en juin à Paris.

C'est la première fois depuis 2015, que ce festival gastronomique, dédié à l'alimentation des plus de 60 ans, fait étape dans le département du Doubs.

Un des intérêts de ce concours est aussi de permettre des échanges entre les cuisiniers d'Ehpad.

Des professionnels de différentes générations qui trouvent ainsi l'occasion de partager leur vécu. Un concours qui crée également l'émulation en misant sur les savoir-faire et l'innovation.

Avec ce mot d'ordre : une nourriture de qualité pour des anciens qui gardent la pêche.

10 établissements étaient inscrits à cette première sélection.