



Hervé Richou

a publié le 15 octobre 2021

Grenelle de la restauration

Avant le Grenelle de l'éducation qui s'engagea en 2021 à l'initiative du ministre Jean Michel Blanquer, s'était déroulé en septembre et décembre 2007 le Grenelle de l'environnement.

Aujourd'hui 8 octobre 2021 se déroule dans la grande salle de l'EHPAD René Fallet, (Rappelons-le : un ehpad est un Etablissement pour Handicapés et Personnes Âgées Dépendantes), aujourd'hui donc s'ouvre l'EHPAD René Fallet le Grenelle de la restauration.

Il ne s'agit pas de restaurer ces « chefs d'œuvres en péril » que sont nos anciens qui malgré les fêlures imposées par le temps gardent toute leur majesté presque séculaire. Il est question de la restauration alimentaire et des menus prévus pour les semaines à venir.

Deux axes principaux et directifs sont clairement énoncés : l'écologie et l'économie auxquels doivent contribuer l'absence de gaspillage. La salle est occupée par une trentaine de fauteuils disposés en demi-cercle, face à la tribune où siège le chef cuisinier, en habit blanc et coiffé de sa toque. Sont accrédités quelques membres des familles dont Aristide, présent dans le fond de la salle.

Dès les premières prises de parole, le chef rappelle aux membres présents la nécessité de ne pas abuser du vin servi à table, rappelant que l'alcool présente un danger notoire. Les couloirs sont des axes de circulation où se croisent fauteuils roulants et déambulateurs. C'est un espace qu'il faut apprendre à partager. D'où le respect mutuel indispensable et l'obéissance nécessaire à certaines règles.

Le chef rappelle ensuite à titre d'exemple que les œufs viennent de la ville de Loué, toute proche, et les yaourts d'une production locale. Recueillant l'assentiment des membres présents, le chef continue en énumérant lapalette, la langue, les rôtis de veau de bœuf de dinde, le pot au feu dont la sauce fera une excellente soupe le soir au vermicelle, le jambon. Pour les tripes, un mouvement ondulatoire de mécontentement agite quelques participants, mais l'annonce du filet mignon apaise ce début de protestation.

Retour au calme, le chef cuisinier présidant la séance énumère les poissons qui font entrer dans la salle comme un peu d'air marin. L'évocation des rivières se jetant dans le fleuve menant à l'océan se précise avec la promesse d'un poisson au beurre blanc. On entend des soupirs de plaisir. Quant au menu est proposée la raie, la satisfaction se transforme en timides protestations et il faut procéder à un vote à main levée. La raie est adoptée à une timide majorité.

Les légumes et les fruits en accord avec la politique générale de l'établissement seront de saison et fournis par des agriculteurs locaux hormis la banane.

A l'extrême gauche de l'hémicycle se manifeste, une résidente qui réclame des frites. La proposition est adoptée, à un rythme hebdomadaire. Fier de ce succès, on réclame, toujours à gauche des saucisses purée. Nouvel amendement approuvé par une majorité, cette fois-ci confortable.



A l'issue du Grenelle, c'est avec enthousiasme que le porte-parole des cuisiniers et serveuses conclut les travaux et annonce pour le soir même, et compte tenu de la saison automnale, le retour de la soupe aux choux !