

**VERTHEUIL.** La nouvelle direction de la fondation Roux, aux manettes depuis le 1<sup>er</sup> septembre 2020, a mis les bouchées doubles depuis sa mise en place et le bilan est plus que positif malgré la crise sanitaire.

## Repas de fête et bonnes nouvelles

✓ Nadine LARQUÉ

**A**u niveau des investissements, la fondation Roux a acquis encore plus de matériel de pointe en cuisine, ce qui permet d'élaborer davantage de préparations sur place en gagnant encore plus de temps. Quatre chariots « chauds » permettent également la distribution des repas chauds le soir en chambre et surtout en même temps. Le temps du « premier servi » est désormais tombé en désuétude. Tout est maintenant prévu pour une qualité de service exceptionnelle, tant sur le plan matériel que sur celui du personnel. « Cela faisait longtemps que nous attendions les chariots chauds, explique Grégory Graulière, le tout nouveau chef de cuisine de la structure, après des années d'expérience dans l'établissement. Il fallait vraiment réorganiser le travail pour le bien-être de nos résidents. Dans la cuisine, nous avons aussi un système de traçage informatique, qui permet de visualiser en temps réel les dates de péremption des aliments, car nous travaillons en majorité avec des produits frais. Il nous indique jusqu'au moment où il faut nettoyer les frigos. Encore du gain de temps, mais surtout du stress en

moins pour plus de qualité : n'ai-je pas oublié de faire quelque chose ? Là, tout est notifié dans la cuisine, sur écran ».

Ainsi, le 16 décembre dernier, l'heure était à la fête avec un repas exceptionnel et de nombreuses surprises proposées aux résidents, malgré l'absence de la chorale, en raison de la crise sanitaire. Ici, aucun cas de Covid-19 : l'ensemble des personnels et des résidents ont été testés négatifs. « Cela s'explique, déclare Delphine Brossard, la responsable de l'animation, par le fait des mesures barrières, appliquées scrupuleusement depuis le début, mais pas uniquement. En effet, nous avons une très grande salle, qui nous permet de continuer les activités, au pire par visio, comme la gym, mais nos résidents ne sont pas confinés dans leur chambre et nous pouvons respecter les distances sanitaires. Nous avons aussi instauré un sens d'entrée et de sortie de cette salle, ainsi pas d'isolement. Ceux dont les familles se trouvent trop loin ont pu communiquer par internet. Notre priorité est bien sûr de les préserver du virus, mais aussi d'éviter toute dépression, tout laisser-aller qui serait dommageable. Nous devons autant que possible les maintenir dans la bonne humeur ; d'où l'idée



Le Crazy Horse Show.

PHOTOS JDM-NL

de ce repas de fête. »

Les festivités ont commencé par un mini-tour de chants de Noël de la chorale de l'Ehpad. Ces stars d'un jour avaient le trac des débutants. Mais que ces dames étaient jolies avec leur chapeau rouge ! De plus, elles avaient sorti leurs plus belles tenues. Juste magique !

Puis Olivier Simon, le directeur, a pris la parole : « Cette année a été compliquée pour nous tous ainsi que pour vos familles, mais nous sommes fiers du résultat : aucun cas. De plus, j'ai une grande nouvelle à annoncer : la reconstruction de l'Ehpad a été votée aujourd'hui par le conseil d'administration

ainsi que la modernisation du foyer Larride et du centre Esperanza de Lesparre, pour un investissement réparti sur 30 ans, en accord avec la mairie de Vertheuil. Je souhaite aussi la continuité de l'esprit familial qui facilite les rapports entre tous. Et maintenant, place à la fête ! »

Un repas d'exception a été mitonné par les équipes de cuisine : huitres, crépinettes, caviar, suivis d'un filet de cerf sauce truffe et l'apothéose avec le dessert : deux splendides omelettes norvégiennes préparées avec passion par Grégory. Le repas était animé par la troupe d'Éric Nadeau et du Crazy Horse Show, avec un spectacle de chansons entrecoupées par des numéros de cabaret et danses brésiliennes, entre autres. Dans la salle, les chansons de Joe Dassin, Jean Ferrat ou encore Serge Lama étaient reprises en chœur par le public. Une réelle parenthèse de joie en cette période difficile.



La chorale de l'Ehpad.



Les omelettes norvégiennes ont été flambées dans la salle par le chef Grégory Graulière.