

LE SANS FOURCHETTE®

Gastronomie, Plaisir, Convivialité et Lien Intergénérationnel
Retour d'expérience de 18 déjeuners Gastronomiques à la bouchée

Fabienne Verdureau (chef de projet)^a, **Richard Lepage** (Restaurateur)^b, **Stéphan Pernin** (professeur de gastronomie)^c, **Guy Fasanino** (vice président)^a, **Emmanuelle Laurine** (présidente)^d

^a Mémoire & santé 13006 Marseille, France, ^b Le grand Puech 13105 Mimet France, ^c Education nationale 13000 Aix Marseille, France, ^d Mémoire & santé N7 8 AR Londres, Royaume-Uni

Il s'agit de réaliser un repas gastronomique adapté aux personnes malades d'Alzheimer et autres troubles neurodégénératifs en développant un savoir-faire spécifique et adapté pour ce public porteur de handicap invisible.

Objectifs et problématiques

Une **SORTIE** au restaurant **GASTRONOMIQUE** pour des **PERSONNES** souffrant de troubles neurodégénératifs et leurs **familles, soignants et amis** :

- L'accueil et les mets sont adaptés pour gommer le handicap invisible,
- L'accent est mis sur le Bien-Être partagé, la convivialité et le plaisir,
- Les personnes malades sont valorisées, le handicap est déstigmatisé,
- Les partenaires : des restaurateurs sensibilisés et volontaires, des lycées hôteliers et Centre de Formation d'Apprentis

Cette innovation est entièrement développée par Mémoire & Santé, association qui regroupe des bénévoles, des professionnels de la Santé et des professionnels de la Gastronomie Française.

Méthodologie

Le Sans Fourchette® reproduit un menu complet (entrée, plat, fromage, dessert), structuré et équilibré, son caractère gastronomique est important (environ 5 assiettes et au total une vingtaine de bouchées).



En salle : d'une part, la mise en œuvre des arts de la table avec l'assiette et le verre sans les couverts et d'autre part la capacité d'écoute et d'interaction avec les convives.



En cuisine : la préparation appropriée des mets en bouchées de forme et de structure spécifiques qui vont constituer le menu du déjeuner (entrée, plat et dessert) et servies à l'assiette.



Pendant un «Le Sans Fourchette®» : Tous les convives mangent avec leurs doigts sans qu'on puisse distinguer les personnes porteuses de maladies de celles qui ne le sont pas.

Résultats

18
opérations



Des sourires sur les visages, une ambiance conviviale, le plaisir par la gastronomie et le bien-être.

7
lycées hôteliers



Les assiettes servies vidées de leur contenu, des patients restés attablés.

+350
élèves



La pince naturelle Pouce-Index une alternative intéressante pour s'alimenter.

3
restaurants étoilés

+800
convives



Des projets pédagogiques élaborés pour les lycéens, preuve de volontarisme, créativité et curiosité.

Conclusion

Au regard des retours positifs des 18 opérations déjà réalisées « Le Sans Fourchette® » compte diffuser le plus largement possible cette culture du lien positif et innovant.

La stratégie du projet peut se résumer ainsi :

- Multiplier des opérations pilotes dans des endroits représentatifs et visibles, pour promouvoir le concept.
- Étudier le business model, en coopération avec des restaurateurs volontaires, tester la satisfaction des bénéficiaires et de toutes les parties prenantes, profiter de chaque opération pour roder le concept et mettre en place un label pour rallier les restaurateurs volontaires, co-construire avec eux les bonnes pratiques.
- Sensibiliser les futurs restaurateurs avec les écoles hôtelières afin de les préparer à bien intégrer le vieillissement-dépendance croissant de la population, déstigmatiser les handicaps invisibles de MND.

Cette approche pédagogique centrée sur la réalisation du repas « Le Sans Fourchette® » est un vecteur de la sensibilisation à la maladie d'Alzheimer et de sa déstigmatisation.

