

**R4P • Réseau Régional de Rééducation
et de Réadaptation Pédiatrique en Rhône-Alpes**

Atelier n°1

A table et en cuisine

Marc Benoit, cuisinier, IMP Judith Surgot



Repas à textures modifiées

- A l'Imp Judith Surgot, 3 présentations : mixé/mouliné/morceaux
- Evolution des pratiques et de la population:
 - En 1985, 3 repas mixés pour 42 enfants
 - Aujourd'hui, 24 repas mixés pour 46 enfants
- Investissement de temps pour les textures modifiées
- Le temps entre la fabrication et la consommation doit être le plus court possible (crudités maintenues à 4°, plat chaud à 63°)¹

Généralités

- Goûter et rectifier l'assaisonnement
- Limiter le temps de mixage pour les crudités et les desserts pour éviter la montée en température
- Le dressage: utilisation de poches ou sauces pour la présentation
- Les biscottes ou le pain peuvent donner du corps et améliorer la texture
- Penser à proposer des smoothies, milk-shakes et soupes froides

Quelques exemples

- Les crudités mixées:
 - tomates : enlever peau et pépins, + huile d'olive + tapenade et éventuellement du pain
 - salade verte : + vinaigrette + fromage mou ou Petit Suisse (+ pain)
- Les tartes mixées :
 - quiche + lait chaud à incorporer progressivement
 - pizza + coulis tomate
 - friand + eau ou lait
- Les légumes verts : pas de difficulté particulière, retirer les pépins et ajouter un féculent si la texture est trop liquide.

Atelier n°1 – A table et en cuisine

- Pommes de terre : éviter le mixage, si possible privilégier « l'écrasé ».

A la maison, utiliser de la purée lyophilisée (type Mousseline)]

- Viandes: + jus ou + sauce, penser à présenter aussi la viande moulinée.
- Fromages : proposer des mousses de fromage goûteux (bleu, maroilles, camembert...)]
- Desserts : le mixage est souvent plus facile
 - tarte au pommes : éventuellement + compote
 - gâteau au chocolat : + eau ou + coulis (framboise, poire, caramel...)]
 - mousses

Partage avec les familles

- Pour partager nos recettes et notre expérience, une fois par an, nous invitons les familles de l'institution pour une matinée « repas mixé ».
- Le but est de montrer qu'on peut donner à manger une nourriture diversifiée à des enfants qui mangent difficilement et d'échanger autour des notions d'installation et de repas.
- Cette rencontre fait suite à des demandes de conseils de la part des parents. Ils sont surpris de lire les menus et d'apprendre que tous les enfants mangent la même chose grâce aux préparations modifiées.
- Matinée en 3 temps :
 - présentation des troubles de l'alimentation (orthophonistes)
 - réalisation de plats à textures modifiées avec du matériel professionnel, puis avec un robot ménager (cuisinier et éducateurs)
 - discussion et partage du repas

Conclusion

- Livres de recettes :
 - Plaisirs de la table retrouvés (Marie-Claire Dupuy) (Amazon)
 - Saveurs partagées, la gastrostomie adaptée aux troubles de la déglutition (Chevallier, Puech, Sidobre et Soriano, édition Solal)

Et vous, des recettes? Des idées?
Essayez et goûtez!

