

LE SANS FOURCHETTE

s'invite au Lycée Hôtelier de Marseille
Jeudi 29 mars 2012 à 12h00

« Plus qu'un événement, c'est un partenariat ! »

« **Le Sans Fourchette** » s'adresse aux personnes ayant une maladie d'Alzheimer ou troubles apparentés ainsi qu'à toute personne intéressée par le domaine et ayant la volonté de faire évoluer le regard sur cette maladie.

Il s'agit pour « Le Sans Fourchette » de maintenir des moments de plaisir, de convivialité et de partage autour du repas dans un lieu « ordinaire ». Prendre ce moment propice pour en faire une sortie, en dehors du lieu de vie des personnes en mettant l'accent sur le plaisir de la table, l'échange et la communication dans un milieu rassurant.

Au décours de la maladie, il arrive parfois que la manipulation et l'usage de certains ustensiles entravent le moment du repas. Alors, si l'usage des couverts n'est plus possible, utiliser ses doigts le reste.

Nous pouvons nous aussi nous adapter à cette possibilité en restauration. Il s'agit de se dire « je peux faire comme je suis ».

« Le Sans Fourchette » souhaite convaincre les acteurs¹ de l'intérêt de ce projet.

Le jeudi 29 mars 2012, au restaurant du Lycée hôtelier de Marseille, la cinquantaine de participants à ce repas ne seront pas uniquement des personnes malades mais des personnes disposées à encourager « Le Sans Fourchette ».

Nous souhaitons changer le regard de la génération de demain sur ceux d'hier...

Ce projet innovant recouvre surtout un **projet pédagogique** mis en place en collaboration avec des classes de BEP du Lycée hôtelier de Marseille et l'ébauche d'un projet national.

Les élèves vont élaborer un repas de qualité servi dans un cadre agréable et public, sans sauce, sans verre à vin, sans couvert !

Mais après tout, s'adapter à des situations différentes ne fait-il pas partie de la formation des futurs restaurateurs ?

Les élèves créent les recettes et réfléchissent au service adapté avec l'aide de Richard Lepage qui a accueilli un premier repas « Le Sans Fourchette » dans son établissement² en juin 2011. Riche de cette expérience il donne aux élèves et à leurs professeurs les grandes lignes pour inventer ce repas.

Fabienne Verdureau a rencontré les élèves à plusieurs reprises pour leur présenter le projet et répondre à leurs questions sur la maladie, les aider et les sensibiliser sur le handicap invisible pour que ce moment convivial soit pour eux un temps de réflexion constructif pour leur futur parcours professionnel.

Une démarche médicale encadre cette approche avec le DR Patrick Métais, médecin interniste gériatre.

Quand les jeunes vont au devant des anciens ils en sont revigorés. Et ce n'est plus l'Alzheimer qui vient troubler les âmes. Mais les cœurs qui se parlent sans fourchette avec générosité. Car si la mémoire a parfois des pannes, le cœur lui n'oublie pas. *MP Pancrazi*

¹ soignants, médecins, structures médico-sociales, familles et amis, directeurs d'établissements, des maisons de retraite, Collectivités locales, associations...

« **Le Sans Fourchette** » est né d'une **rencontre** :

- **Fabienne Verdureau** est professionnelle de santé, spécialisée en gériatrie et diplômée de Neurosciences. Pour l'association **Mémoire et Santé 1**, elle assure la création, la coordination et le suivi de projets d'innovation en matière d'activités psychosociales. Le projet « Le Sans Fourchette » est le dernier en date.
- **Richard Lepage** est restaurateur³ depuis trente cinq ans. Pour lui, le maître-mot est l'accueil du client afin que celui-ci passe le meilleur moment possible en dégustant un plat de qualité dans une ambiance favorable à la convivialité.

Contacts pour toutes questions concernant ce projet :

Fabienne Verdureau memoireetsante@wanadoo.fr

Richard Lepage : legrandpuech@orange.fr



Fabienne Verdureau et Richard Lepage le 26 JUIN 2011 au Restaurant Le GRAND PUECH

Où : Lycée hôtelier de Marseille – 114 avenue Zenatti 13266 Marseille cedex 08 (Bonneveine) – tel : 04.91.73.47.81 mail :

Quand : Jeudi 29 mars 2012 à 12h précises

Quoi : repas Sans Fourchette : « prendre du plaisir au cours du moment convivial « un repas particulier au restaurant »

Qui : repas mis en œuvre par les élèves de BEP du lycée hôtelier de Marseille en collaboration avec Le Sans Fourchette

Pour qui : une cinquantaine de convives, personnes malades, leur famille, accompagnants, soignants, responsables d'établissements...

Pourquoi : changer le regard sur la maladie, changer nos habitudes

Liens utiles/ Pour vous informer.

Le manger main

France Alzheimer : <http://www.francealzheimer.org/>

Fondation Mederic – Alzheimer : <http://www.fondation-mederic-alzheimer.org/>

Cap Retraite : <http://www.capretraite.fr/la-maladie-d-alzheimer-213-146-47.html>

Doctissimo : <http://www.doctissimo.fr/html/dossiers/alzheimer/11748-maladie-alzheimer-vie-quotidienne.htm>

³ Restaurant Hôtel le Grand Puech – 8 rue Saint Sébastien – 13105 Mimet – www.legrandpuech.fr

Partenaires

Lycée hôtelier de Marseille : <http://www.lyc-hotelier.ac-aix-marseille.fr/>

Restaurant Le Grand Puech : www.legrandpuech.fr

LE SANS FOURCHETTE

