



Webinaire du mardi 18 janvier 2022, de 11h à 12h30

Importance de l'esthétique du repas pour les personnes âgées

Julie Mayer, responsable scientifique et doctorante (Silver Fourchette, CERTOP)

Franck Sierra, chef cuisinier et formateur (Ville de Paris)

Introduction : François Guillon, président de l'association ALIM50+

Contexte et contenu

A l'origine de ce webinaire, un texte de Roland Barthes, sur l'esthétique de l'alimentation japonaise¹. Cet auteur a apporté, à travers ses écrits et ses prises de parole, une vision singulière sur l'alimentation ; une vision utile aujourd'hui pour appréhender les comportements alimentaires des personnes âgées en lien avec l'esthétique du repas, les représentations des aliments et les pratiques alimentaires en faveur de la santé.

En pratique, on constate les effets d'un travail sur l'esthétique du plat, de l'assiette et de la table sur l'envie de manger des résidents d'EHPAD. Au-delà du dressage de l'assiette et de la table, les adaptations possibles et nécessaires au maintien d'une alimentation qui soit source de plaisir pour les personnes âgées vont concerner les modifications de textures et les modes de cuisson.

Intervenants



Julie Mayer

Forte d'une expérience de quinze ans en communication et recherche sur l'alimentation, Julie Mayer est aujourd'hui responsable scientifique pour le Groupe SOS - Silver Fourchette et chercheuse doctorante en sociologie, au CERTOP, unité mixte de recherche du CNRS de l'Université de Toulouse – Jean Jaurès.



Franck Sierra

Ancien cuisinier de Lionel Jospin, Franck Sierra a été pendant plus de quinze ans chef de cuisine dans une dizaine d'EHPADs, dont deux EHPADs du Centre d'Action Sociale de la Ville de Paris (CASVP). Il est aujourd'hui chef cuisinier dans les restaurants Émeraude de la Ville de Paris et également chef formateur.

Suivi d'une séance de Questions / Réponses

¹ Barthes Roland (1970). L'Empire des signes. Les Sentiers de la création, Albert Skira éditeur, Genève, 1970.