

EHPAD HABRIOUX

Le cuisinier en EHPAD : un métier au cœur du bien-être des résidents

Depuis la réception de la cuisine entièrement rénovée, notre EHPAD a repris la production des repas sur site, redonnant au cuisinier toute sa place dans la vie de l'établissement, au service du bien-être des résidents.

Chaque jour, il prépare sur place des plats savoureux, adaptés aux besoins nutritionnels de chacun, tout en préservant le plaisir de manger. Au menu : des classiques qui font écho aux souvenirs d'enfance, comme le boudin purée de pois cassés ou les moules frites. Ces mets, simples en apparence, sont de véritables madeleines de Proust qui éveillent les papilles et ravivent les souvenirs.



Le cuisinier travaille en étroite collaboration avec les soignants et la diététicienne pour ajuster textures et régimes spécifiques (sans sel, diabétiques, mixés...), tout en respectant les préférences et habitudes de chacun. Il ne s'agit pas seulement de nourrir, mais de faire plaisir, de créer du lien.

Grâce à cette cuisine modernisée, les repas redeviennent des temps forts de la journée, attendus et appréciés. Le cuisinier peut aussi proposer des menus à thème (paella espagnole) ou des animations gourmandes.

Discret mais essentiel, il est un artisan du bien-vivre en EHPAD, à la croisée du soin, de la tradition et du plaisir.

Le chantier avance :

La troisième phase de travaux est engagée pour une livraison prévue fin 2025.

