

RILLIEUX-LA-PAPE [Les métiers de l'Ehpad 13/15]

Frédéric Poete : « Apporter du bonheur par la nourriture »

Tout l'été, nous vous proposons de partir à la découverte des femmes et des hommes qui œuvrent au sein de l'Ehpad Castellane du groupe Acppa (Accueil et confort pour personnes âgées).

Frédéric Poete est un maillon indispensable au bien-être des résidents. Sa mission ? Leur proposer des plats savoureux au quotidien. Arrivé au mois de mars, le chef de cuisine a dû s'adapter aux méthodes de travail dans un établissement pour personnes âgées. La préparation de plats moulinsés et mixés fait partie de son quotidien. Pour autant, le chef de cuisine s'affaire à trouver des idées

pour rendre les plats gourmands. « Ce que j'aime dans la cuisine, c'est faire plaisir aux gens », confie Frédéric Poete.

« Le but, c'est d'apporter du bonheur par la nourriture. » Avec son équipe, il a imaginé une présentation différente pour les plats mixés. « On

fait notre préparation dans des moules pour une meilleure présentation », poursuit le chef de cuisine. Et surtout, il adapte les plats pour qu'ils gardent toutes leurs saveurs. Des pâtes au menu ? Frédéric Poete changera le féculent pour les plats mixés, « sinon, c'est trop compact ». L'objectif, c'est qu'il y ait du goût ! Il n'hésite pas à donner de son temps pour se perfectionner sur la technique et proposer aux résidents des plats variés et appétissants.

Paella, sauté de veau, fruits et pâtisseries maison

Entouré de deux agents hôteliers, deux commis et d'un second de cuisine, Frédéric Poete exécute les menus proposés par les chefs du groupe et les adapte selon les goûts des résidents. Peu friands d'omelette ou d'andouillettes, il

leur propose des menus différents avec des produits frais et travaillés pour le plus grand bonheur des personnes âgées, qui notent une vraie différence depuis son arrivée. « C'est bien meilleur », confie Joséphine Barrancos, résidente depuis huit ans. Paella, sauté de veau, salade de haricots verts, fruits, pâtisseries maison, l'équipe se mobilise quotidiennement « pour toujours faire mieux ».

Le chef s'est d'ailleurs fixé l'objectif de devenir l'élève modèle du groupe. Quatre fois par an, une réunion est organisée avec les résidents pour faire un point sur leurs envies et leurs attentes. Depuis quelques semaines, il travaille en lien avec l'animatrice pour proposer des ateliers de cuisine. Au mois de mai, les résidents ont préparé des charlottes aux fraises.

De notre correspondante, Laetitia LE GLOANNE



Merryle, Fadime et Frédéric travaillent chaque jour pour servir les résidents.
Photo Progrès/Laetitia LE GLOANNE

Les gâteaux d'anniversaire préparés à l'Ehpad

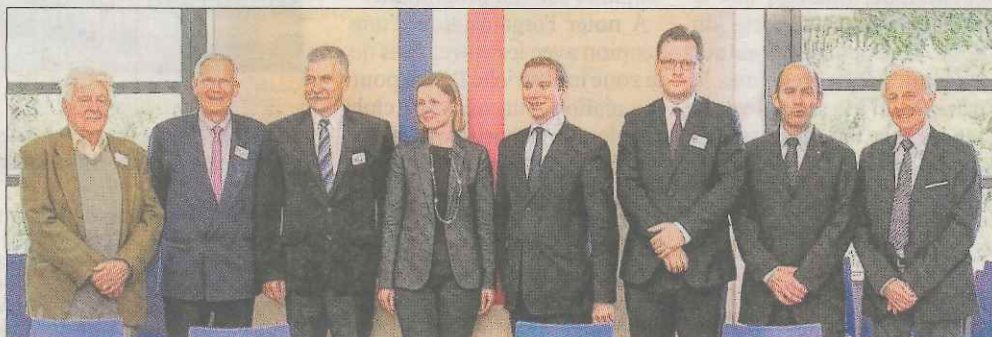
L'équipe de cuisine est présente tous les jours, de 7 à 20 heures, pour servir les quatre repas aux résidents. Le café, le thé et le pain sont préparés chaque matin pour que les personnes âgées se réveillent tranquillement. Après le repas du midi, ils assurent le goûter avec des fruits, compotes, laitages ou pâtisseries maison. Le but ? Varier les plaisirs. C'est d'ailleurs l'équipe de cuisine qui prépare les gâteaux d'anniversaire pour les résidents. Le mois dernier, la star du jour a soufflé ses bougies sur un framboisier. Des petites attentions qui ont vocation « à rendre les gens heureux », conclut Frédéric Poete.

RILLIEUX-LA-PAPE Échanges

45 Polonais viennent fêter 20 ans de jumelage avec Leczuca

Le 12 février 1999, Rillieux signait sa première convention de coopération avec la ville de Leczuca, en Pologne. Cette année, le jumelage entre les deux villes fête ses vingt ans.

Pour l'occasion, le consulat de Pologne, la commune de Rillieux et le comité de jumelage se sont associés pour la projection du film *Via Carpatia* au ciné-Rillieux, à la veille des élections européennes, en présence du réalisateur. Du 12 au 17 septembre, une délégation de 45 Polonais sera accueillie dans la commune. Les visiteurs seront logés par les familles rilliardes. Au programme : visites de la région, journée de détente à Chabotte, échanges culturels et gastronomiques. Le 12 septembre, la



La nouvelle convention de coopération avait été signée en 2016. Photo d'archives Progrès/DR

mairie inaugurera pour célébrer cet anniversaire, un totem directionnel sur le parc linéaire avec une animation musicale proposée par Vénéline Neuqueulman, pianiste rilliarde.

Au départ, ce jumelage avait

pour but de favoriser les échanges sportifs, culturels et scolaires. Depuis, de nombreux échanges ont été organisés et une nouvelle convention, signée en 2016, après l'arrivée d'une nouvelle municipalité en Pologne, a relancé les débats

sur les attentes des deux communes. Les échanges se sont enrichis, notamment avec une expérience autour du développement durable en collaboration avec la ville de Natitingou, au Bénin, également jumelée avec Rillieux-la-Pape.

Mais aussi le développement du tourisme, des échanges de richesses culturelles autour de la peinture, de la photographie, de la gastronomie et de la langue.

En 2016, de jeunes Polonais ont également été intégrés à un projet de théâtre, en commun avec des lycéens allemands, à Chabotte. En 2018, une délégation municipale et le comité de jumelage se sont rendus en Pologne.

De notre correspondante, Laetitia LE GLOANNE

Inauguration du totem directionnel, le 12 septembre, à 17 h 30, au parc linéaire urbain. Pour accueillir les familles polonaises, contacter le comité de jumelage au 06.52.12.14.30.