Voyage gustatif aux quatre coins des régions linguistiques

MENUS Lors de la Semaine du goût, la cuisine de l'Oasis a flatté les palais de ses habitants avec des menus suisses.

MOUDON

Une partie du personnel de cuisine. De gauche à droite: Cecilio, Lynda, Samy, Helena, Danny et Laurine. PHOTO LUG

L'Oasis emmène chaque année ses résidents découvrir ou redécouvrir des lieux à travers des petits plats mitonnés avec soin. En effet, l'EMS moudonnois profite de la Semaine du goût pour créer des menus autour d'une thématique. Ainsi, l'an dernier, les personnes peuplant cette oasis avaient pu découvrir les saveurs exotiques de plats originaires des antipodes.

Cette année, ces voyageurs d'un autre type sont revenus en Suisse. En quatre journées, sous le thème «des régions linguistiques de Suisse s'invitent dans vos assiettes», ils ont été emmenés à travers des traditions culinaires aux Grisons, puis en Suisse allemande, ensuite au Tessin et finalement en Suisse romande. A l'instar des meilleures tables, les pensionnaires se sont vu proposer, pour accompagner leurs repas, des vins de «circonstance».

Un concept global

Le concept de ces journées déborde du cadre des plaisirs de bouche. L'Oasis soigne les détails. Ainsi, les menus disposés sur les tables, à la décoration soignée, ont été traduits dans les quatre langues nationales. Les animations des après-midi ont, elles aussi, été choisies en fonction de la destination du jour.

«Nos habitants apprécient ces initiatives. Découvrir des nouvelles saveurs et, à travers la cuisine, de nouvelles cultures leur procure du plaisir», relate Hervé Billaud. «Cette année, les mets et la thématique permettent à certains de se rappeler des voyages entrepris et de partager leurs souvenirs. Ces moments privilégiés stimulent les échanges», se réjouit le directeur. «Les gens de cette génération prenaient leurs vacances dans leur pays», rappelle-t-il.

Un lieu de vie

«En outre, à certaines occasions, comme la Semaine du goût, les employés peuvent se mêler aux habitants à l'heure des repas», explique Hervé Billaud. L'établissement privilégie les relations et stimule les interactions: «C'est un aspect très important. Nous sommes dans un lieu de vie», souligne le directeur.

Comme dans un restaurant traditionnel, les familles et les amis peuvent venir partager des repas avec leurs proches au sein de l'institution. Il leur suffit de s'annoncer à l'avance.

La cuisine produit au total 220 couverts par jour, mais tous ne sont pas dégustés à l'interne. En effet, l'établissement livre des repas au CMS de Moudon et à l'accueil parascolaire de La Cabane. Pour satisfaire toutes ces papilles, rien ne serait possible sans l'implication de l'équipe composée de trois cuisiniers professionnels, cinq aides et deux apprentis.

LUDMILA GLISOVIC