



Cela semble à croquer, pourtant il n'y a là rien à croquer – ces aliments sont en purée.

«Avaler au lieu de s'étouffer»:

Des aliments en purée proches de la réalité grâce à «Pürform»

Conjointement avec la société Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG et avec Nestlé Health Science, l'entreprise Steffen Gastro AG (Rechterswil) a organisé au «paradis de la cuisine» de Hugentobler à Schönbühl, près de Berne, un atelier de travail sur le thème «Avaler au lieu de s'étouffer». Ce sont surtout des chefs de cuisine et des cuisiniers issus de la restauration dans les résidences pour

personnes âgées et les hôpitaux qui ont participé à cet événement novateur. Au cœur de cet atelier de travail se trouvaient des carrés de silicone de couleur orange vif – des moules comportant quatre à huit alvéoles pour des aliments en purée – appelés «Pürform». Ils permettent de servir des aliments en purée dont la forme est proche de la réalité.

Texte: Daniela Dambach, photos: Rolf Neeser

Après l'accueil des participants par Fridolin Schilling, chef de cuisine et conseiller technique de la société Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, Marianne Gurtner a fait un exposé sur le sujet de la «dysphagie», c'est-à-dire des difficultés à avaler ou des douleurs lors de la déglutition. La nutritionniste de Nestlé Health Science, diplômée HES, a expliqué que pour de nombreuses personnes, avaler n'était pas (plus) une évidence. 30 à 40 % des personnes vivant dans les résidences

pour personnes âgées et les établissements médico-sociaux souffrent d'un trouble de la déglutition qui peut avoir des causes diverses et comporte des risques majeurs, par exemple la malnutrition. «Outre son impact sur la santé, il ne faut pas en sous-estimer les conséquences psychiques. Le quotidien est marqué par la peur de manger, les contacts sociaux sont réduits et au final, la qualité de vie est amoindrie. C'est pourquoi un traitement ciblé est d'une grande importance»,

a souligné le spécialiste de Nestlé Health Science. Parallèlement à un entraînement musculaire et à des exercices de coordination, il convient de choisir judicieusement les aliments adéquats, dans la consistance requise – liquides, épaissis ou en purée.

L'inventeur de «Pürform» invité à l'événement

C'est là qu'intervient l'invention de Hans Koch, qui a assisté en personne à cet

Restauration collective



variantes. «En purée – créé – servi. C'est aussi simple que cela de rendre les gens heureux», déclare avec justesse le slogan de Hans Koch.

Démonstration en cuisine pour les moules «Pürform»

Les participants à l'atelier de travail ont pu découvrir de leurs propres yeux à quel point la préparation est effectivement facile et quelle marge de manœuvre offrent les moules «Pürform» en matière de créativité – puis ils ont pu déguster les mets avec

Un précieux échange d'expérience: Peter Flick, chef de cuisine de l'établissement médico-social Dahlia, a démontré l'utilisation pratique des moules Pürform. Fridolin Schilling, conseiller technique de la société Hugentobler AG (en bas), a non seulement cuisiné, mais aussi donné un exposé sur les avantages de la congélation rapide avec FrigoJet.



événement professionnel. Il y a trois ans, le cuisinier diététique qualifié originaire d'Allemagne a lancé la première «Pürform», qui convient à toutes les personnes qui ont besoin d'aliments en purée. En tant que chef de cuisine dans un établissement médico-social, il a lui-même été confronté au problème de la déglutition et à l'insatisfaction des résidents, qui jour après jour piquaient sans envie dans des boulettes de purée uniformes; avec son partenaire Jörg Thönnissen, Hans Koch a donc travaillé à un système d'alimentation permettant une présentation esthétique et réaliste des plats et des ingrédients. «Pour les résidents et les résidentes, j'ai essayé d'accommoder les aliments en purée de sorte qu'ils soient attrayants et stimulent l'appétit. C'est ainsi que j'en suis peu à peu arrivé aux moules Pürform, qui permettent, en quelques manipulations, de reproduire de manière naturelle et détaillée les brocolis, la saucisse ou d'autres mets appréciés», explique l'ingénieur Hans Koch lors de son entretien avec Pot-au-feu pour relater l'origine de ses moules, qui existent aujourd'hui en neuf

Un partenariat «Pürfait»: Beat Steffen, de Steffen Gastro AG, a en stock les moules résistants au lave-vaisselle inventés par Hans Koch et son partenaire Jörg Thönnissen (à droite).



leurs propres papilles. Le chef de cuisine et conseiller technique Fridolin Schilling et Peter Flick, utilisateur de la première heure de Pürform, ont animé sans autre forme de procès la cuisine de démonstration de Hugentobler – équipés de poêles argentées et de moules orange.

En prenant l'exemple d'une saucisse agrémentée de sauce aux oignons et aux brocolis bien verts, le duo a montré comment des aliments mixés pouvaient se retrouver rapidement dans l'assiette sous une nouvelle forme, proche de l'originale. Ce que le chef de cuisine Peter Flick a

Du naturel à la purée, de la purée au «naturel»: dans la cuisine de démonstration de Hugentobler, les cuisiniers professionnels ont montré à quel point il était facile de préparer et de façonner des saucisses grillées et des brocolis à l'aide des moules Pürform.



présenté avec agilité, il le met en œuvre au quotidien à l'institution de soins «Dahlia» de Wiedlisbach, où résident environ 180 personnes. Depuis 2 ans et demi, lui et son équipe préparent 30 repas par jour à l'aide de Pürform – et désormais, il n'utilise plus la cuillère à glace que pour la glace, mais certainement pas pour produire des boules de purée indéfinissables telles qu'elles étaient auparavant servies aux hôtes souffrant de troubles de la déglutition. C'est en recherchant des alternatives pour préparer les mets et les plats avec dignité qu'il est tombé sur Pürform. «Mon équipe de cuisine a partagé mon enthousiasme pour ces moules, si bien que nous avons converti la production en l'espace de 24 heures et que j'ai commandé d'autres moules dans la semaine», a déclaré Peter Flick, tandis que Fridolin Schilling, à côté de lui, ajoutait de l'amidon modifié à la saucisse en purée et remplissait la poche à douille. Ensuite, il a rempli uniformément le moule en silicone avec la masse, épicée comme d'habitude, et l'a lissée. Avec «Resource ThickenUp» et «Resource ThickenUp Clear», Nestlé Health Care

Restauration collective



Des plats attrayants, c'est important: Fridolin Schilling extrait du moule Pürform la purée de saucisse mise en forme, et la régénère au combi-steamer de Hugentobler. Le Pürform en forme de saucisse est d'ailleurs le produit le plus apprécié.

fournit des poudres instantanées sur base végétale, parfaites pour épaissir des plats ou des liquides, qui ont été spécialement développées pour les personnes souffrant de troubles de la mastication et de la déglutition. La gamme comprend également des produits spéciaux permettant d'enrichir les mets en protéines de grande qualité (Resource Instant Protein pour les plats chauds ou Resource Whey Protein pour les plats froids ou les boissons) et en glucides faciles à digérer (Resource Maltodextrin); ces produits permettent de lutter de manière ciblée contre la malnutrition (courante chez les résidents des institutions de soin et chez les patients des hôpitaux) – une astuce précieuse pour les professionnels, mais qui est loin d'être la seule.

Conseils, astuces et congélation

«Pour obtenir un léger brillant, tel qu'il est habituellement visible sur les saucisses de porc, nous pulvérisons un peu de graisse dans le moule. Ou nous saupoudrons un peu de paprika sur une cuisse de poulet – l'hôte se réjouit alors de manger

du poulet au paprika, car on mange aussi avec les yeux»: Peter Flick trahit quelques-unes de ses astuces efficaces. Après le démoulage, les portions peuvent être régénérées au four mixte (réglage «assiette à la carte», humidité moyenne, env. 14 minutes) ou être d'abord congelées pour être régénérées selon les besoins. Les moules de préparation ont incité Peter Flick à transformer ses processus de production en cuisine: il a acheté un nombre suffisant Pürform pour pouvoir congeler rapidement les plats dans les moules, ce qui assure une pré-production extrêmement efficace.

Fridolin Schilling, professionnel de la cuisine de chez Hugentobler, a signalé que la congélation rapide prenait de plus en plus d'importance dans la restauration: «La congélation rapide moderne à -40 degrés Celsius au moyen d'appareils professionnels, par exemple le 'FrigoJet' de la société Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, permet la congélation en 'qualité industrielle'. Avec ce procédé, on peut conserver des fruits, de la viande ou des parts de gâteau sans perte de qualité, et les décongeler plus tard par portions – sans formation de cristaux de glace, sans perte de jus. Cela ouvre de nouvelles possibilités au niveau de la production. Avec un congélateur rapide à disposition, on peut s'approvisionner en marchandises lorsque le fournisseur propose des produits ou des groupes de produits à prix promotionnel.» Hugentobler propose régulièrement des cours sur la congéla-

Pürform et «Resource ThickenUp» – en symbiose: Marianne Gurtner (à gauche) et Annemarie Schumacher, de Nestlé Health Care, présentent les poudres innovantes permettant d'épaissir et d'enrichir les plats et les boissons.



tion rapide professionnelle. Peter Flick utilise déjà cette méthode au quotidien – avec grand succès.

Nouveautés issues de la cuisine à idées

«Les réactions positives des résidentes et des résidents nous ont encouragés à essayer de nouvelles variations et à travailler avec créativité avec les moules Pürform», déclare Peter Flick. Les hôtes mangent à nouveau davantage et savourent leurs repas, certains même avec un couteau et une fourchette et non plus à la cuillère, et ils ont retrouvé du plaisir à manger. Grâce à la force d'innovation de l'équipe de cuisine du Dahlia, les résidentes et les résidents souffrant de troubles de la déglutition apprécient même de nouveau le «Toast Hawaii», très apprécié, auquel ils avaient dû renoncer depuis des années – façonnés à partir d'ingrédients en purée, cela va de soi.

Le chef de cuisine Peter Flick a même osé la salade verte en purée et à sa grande surprise, le test a été un triomphe: même les résidents sans difficultés de déglutition ont commandé cette mousse bien verte. Chaque jour, environ 50 à 60 purées de salade sortent de la cuisine du Dahlia, à Wiedlisbach.

Le tout dernier moule Pürform stimule aussi certainement l'imagination: il s'agit d'un moule à goulasch, disponible auprès de la société Steffen Gastro AG – qui s'ajoute aux huit moules existants: saucisse grillée, côtelette, cuisse de poulet, tranche



Une imagination sans limites: le moule permettant de fabriquer des petits pois pourrait tout aussi bien être utilisé pour produire de la salade de maïs – ou encore des spätzli, ou quoi d'autre...?!

L'équipe de l'atelier de travail (de g. à dr.): Hans Koch, l'inventeur de Pürform, Beat Steffen, de Steffen Gastro AG, Christoph Reichenbach, technicien des systèmes de cuisson de Hugentobler AG, Annemarie Schumacher, de Nestlé Health Science, Fridolin Schilling, conseiller technique de Hugentobler AG, Peter Flick, chef de cuisine du Dahlia, et Marianne Gurtner, de Nestlé Health Science.



de rôti, filet de poisson, brocolis, carottes et petits pois.

Hans Koch, l'inventeur, est loin d'avoir épuisé toutes ses idées de nouveaux moules, mais il faut respectivement 6 mois pour que les produits, développés par un procédé complexe de scannage par ordinateur, soient à l'œuvre dans les cuisines des résidences et des hôpitaux. «Nous travaillons à un moule pour les darnes de saumon. Les enquêtes auprès de nos clients ont montré qu'il existe un vif intérêt pour ce produit», déclare Hans Koch. Beat Steffen, le directeur de la société Steffen Gastro AG, salue l'élargissement prévu de la gamme car il commercialise ces moules avec succès: «Aujourd'hui, une centaine d'établissements et d'institutions en Suisse utilisent déjà les moules Pürform. En deux ans, nous n'avons pas reçu la moindre réclamation.»

Les participants ont quitté l'atelier de travail instructif avec la tête pleine d'idées pour augmenter la qualité de vie de leurs hôtes – avec des aliments en purée sous forme de petites œuvres d'art présentées sur les assiettes!