

LE DEVOIR



JACQUES NADEAU LE DEVOIR

Thérèse Dufresne montre des purées de carottes texturées et reconstituées à l'image du légume original pour que plaisir rime avec manger mou.

Révolution dans l'univers du manger mou

Un chef met au point des plats appétissants pour les aînés

FABIEN DEGLISE

À table! Cuillère de plastique en main, Normand Piché avale délicatement une petite bouchée de pâté chinois, l'air songeur. «C'est un grand classique», dit-il, les papilles en action et les yeux dans le vide tout en replantant son ustensile dans l'assemblage de steak haché, de maïs et de purée de pommes de terre fraîchement sorti du four.

«Et celui-là est tout simplement parfait: belle apparence, bon goût», mais aussi texture idéale: molle à souhait, tout comme

celle de tous les autres aliments qui sortent des chaudrons de ce chef cuisinier de l'hôpital Sainte-Anne, dans l'ouest de l'île de Montréal. Et personne là-bas ne semble d'ailleurs s'en plaindre.

C'est qu'avec ses petits vieux dont la moyenne d'âge dépasse les 80 ans, l'établissement pour anciens combattants, propriété du gouvernement fédéral, s'impose doucement dans l'univers gastronomique institutionnel comme le temple de l'aliment «à la texture modifiée», comme on appelle là-bas les purées de carottes ou les jus d'orange et les cafés épaissis pour faciliter leur absorption par des systèmes digestifs affaiblis, faisant du même coup du chef Piché et de sa batterie d'assistants des sortes de Bocuse du «manger mou».

«C'est un qualificatif un peu exagéré, dit-il. Tout ce que

nous faisons, c'est procurer aux gens qui ont de la difficulté à manger des aliments qui répondent à leurs besoins tout en s'assurant que ces plats soient aussi appétissants.»

Le matin de la rencontre, cet homme dans la quarantaine a de toute évidence revêtu son ensemble de génie modeste, un costume difficilement crédible devant la ribambelle de plats disposés sur la table devant lui: purées de poires reconstituées en poires, tartes aux pommes et gâteaux forêt-noire réduits à l'état de délicats flans surmontés d'un nuage de crème fouettée, veau haché moulu en côtelettes accompagnées de purée de brocoli et de carottes épousant la forme des légumes d'origine ou encore de multiples boissons

VOIR PAGE A 10: MANGER



MANGER

La digestion commence avec le regard, l'ouïe et l'odorat, bien avant que l'aliment n'entre dans la bouche

SUITE DE LA PAGE 1

amenées par la magie de la chimie alimentaire à l'état de nectar ou de miel pour mieux descendre dans le gorgoton des anciens.

Le menu, avec ses hot-dogs, ses hamburgers, ses sandwichs aux œufs, ses pâtés au saumon, ses asperges, ses petits pois, ses fraises ou ses tranches de pêches, élaboré selon la même logique du manger mou à l'esthétisme reconstitué, a de quoi impressionner. Et pas seulement les plus anciens patients de l'hôpital, pendant longtemps nourris à la «slush» — nom donné dans le milieu aux purées d'hôpitaux servies aux personnes ayant de la difficulté à s'alimenter — et qui, depuis une dizaine d'années, ont vu leur plateau-repas être révolutionné par un chef patenté mais surtout une diététiste inquiète de voir ces dysphagiques mourir... de faim.

«C'était vraiment comme ça quand je suis arrivé ici [à Sainte-Anne], au début des années 90, dit Thérèse Dufresne. Comme chef du service alimentaire, quand tes patients meurent littéralement de faim parce qu'ils ne peuvent plus s'alimenter, c'est un constat d'échec.»

La suite, elle, relève du miracle pour les uns et de la détermination pour ceux qui, chaque jour, doivent orchestrer la préparation de ces repas devant réunir dans la même assiette une apparence inspirante, une texture permettant une déglutition sans effort et, bien entendu, du goût. *«C'est très important»,* poursuit cette femme qui a lancé cette révolution dans l'univers du manger mou. *«Avec les slushs, les gens mangeaient mal. La digestion commence avec le regard, l'ouïe et l'odorat, bien avant que l'aliment n'entre dans la bouche. Si ces conditions ne sont pas réunies, les personnes dysphagiques sombrent alors rapidement dans la malnutrition.»*

La conséquence est prévisible, tout comme la façon d'en venir à bout: *«faire entrer la notion de plaisir dans leur alimentation»,* dit Mme Dufresne, aujourd'hui à la tête de l'entreprise essaimée (*spin-off*) ProPhage. Au cours des prochains mois, cette firme va commercialiser les méthodes de fabrication — secrètes, il va sans dire — de ces aliments réinventés de toutes pièces, par tâtonnements et grâce au mélange d'agents texturants, dans les cuisines de l'hôpital Sainte-Anne. *«Et la demande pour ce genre d'aliments est sans aucun doute là»,* poursuit-elle.

L'impressionnante cohorte d'âinés en devenir, tout comme celle, moins importante, qui réchauffe pour le moment les places dans les centres d'hébergement et de soins de longue durée, laisse en effet présager un bel avenir aux cubes de bœuf bourguignon et asperges, aux saucisses et petits pois ou aux lasagnes au four passés à la moulinette et reconstitués, qu'un léger coup de langue et quelques secondes dans la bouche permettent d'expédier sans souffrir dans l'œsophage.

«Il y a actuellement près de 400 000 personnes dysphagiques au Canada, dit Mme Dufresne. Près de 70 000 se trouvent en centre d'hébergement. Les autres sont chez elles. Au cours des prochains mois, nous allons travailler avec près de 200 établissements à travers le pays. Mais rapidement, c'est le marché de l'alimentation à domicile qu'il va falloir viser.»

À écouter Mme Dufresne, l'époque où le manger mou à la mode Sainte-Anne, comme on l'appelle déjà dans le milieu hospitalier, risque de trôner dans les congélateurs des grandes chaînes des distributeurs alimentaires ne serait donc pas si éloignée. La diététiste, qui fait parfois pleurer des petits vieux en leur servant un incroyable flan de salade verte avec vinaigrette — *«les vieux ne peuvent plus manger de salade parce que ça colle au plafond»,* dit-elle —, l'espère vivement. Au nom de la qualité de vie des personnes à l'hiver de l'existence.

Et cette qualité de vie se chiffre. Une étude clinique a en effet démontré une amélioration évidente de la santé des patients soumis à ce régime alimentaire nouveau genre. Avec, à la clef, en 12 semaines, une augmentation significative de leur poids, de leurs forces pour affronter les petits maux quotidiens mais aussi des *«fréquences de leurs sourires»,* souligne la diététiste, prouvant du même coup qu'en vieillissant, l'agneau au cari ou la brochette de poulet se digèrent mieux en cubes mous assaisonnés et texturés qu'en vulgaire soupe brunâtre couleur digestion servie à la louche.