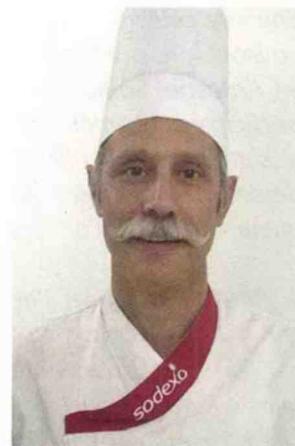


LIONEL FOREST

À l'écoute des résidents

Dans la Loire, le chef gérant Sodexo de La Maison d'Annie s'applique à satisfaire les résidents en variant les plaisirs. Valoriser les produits et proposer une cuisine traditionnelle sous le sceau du programme Harmonie, c'est le quotidien de Lionel Forest !

Après une formation effectuée au lycée hôtelier de la Chaise-Dieu en Haute-Loire, où il a obtenu son CAP et BEP Restauration, Lionel Forest a travaillé quelque temps dans sa région, puis dans la Drôme, où il a été embauché pour trois ans en restauration traditionnelle. Une fois le service militaire passé à la fin des années 80, « je suis resté en région lyonnaise, dans un restaurant semi-gastronomique », relate-t-il. « Mon expérience n'a duré que 6 mois. L'ambiance était bonne, mais le rythme était très intense, nous avions de grosses semaines de travail. C'était difficilement compatible avec la vie de famille. Je suis donc revenu dans ma région, peu de temps dans un restaurant, avant d'entrer chez Sodexo. » Le groupe venait de signer un contrat avec Orpéa,



photos DR

Lionel Forest a donc obtenu un poste en maison de retraite. « La cuisine était plutôt traditionnelle, avec beaucoup de fait maison. Par contre, au début, les textures modifiées étaient des produits tout prêts, puis nous les avons réalisées sur place. » Au bout de 2-3 ans, il a rejoint un autre site Orpéa, cette fois une cuisine centrale à Saint-Étienne.

Une belle expérience

Répondant à la proposition d'une connaissance, il a ensuite découvert la restauration collective en gestion directe, via une association pour personnes handicapées moteur. C'était son premier poste de chef de cuisine, avec un vrai souci de proximité. « C'était intéressant car je faisais des achats alimentaires en direct auprès des commerçants. Il n'y avait que 45 repas le midi et 40 le soir. Tout était fait maison, même la pâtisserie. Je m'occupais de tout de A à Z, avec des aides de cuisine. J'étais plutôt autonome. » Une belle expérience qui a duré 9 ans, et aurait pu se prolonger si l'association n'avait pas été reprise par

la Mutualité française Loire Haute-Loire. Celle-ci travaillait avec la société de restauration Elior (Avenance à l'époque), en cuisine centrale. Son travail a donc changé... avant un retour chez Sodexo ! Car le marché a changé de mains. « *J'étais chef de cuisine de la cuisine centrale, et j'ai alors évolué comme responsable de production.* » Nouveau rebondissement, le contrat n'est pas renouvelé pour Sodexo. Lionel Forest est resté au sein du groupe, mais sur la cuisine centrale de Sainte-Foy-l'Argentière, où une partie des contrats en livraison de repas a été transférée. Après 3 ans, c'est dans une autre unité de production centralisée, au Chambon-Feugerolles près de Saint-Étienne, qu'il est arrivé en tant que remplaçant... avant d'y rester, avec une formation de gérant à la clé. Et c'est désormais à l'Ehpad La Maison d'Annie à Saint-Victor-sur-Loire qu'il officie depuis novembre 2017.

Rechercher le bon et le beau

À son arrivée, la nouvelle offre Harmonie de Sodexo (une cuisine repère et réfléchie pour redonner le plaisir et l'appétit aux résidents, avec des textures et saveurs retravaillées) était en place. Cette maison de retraite avait d'ailleurs été l'un des établissements pilotes pour ce programme conçu par un groupe d'experts pluridisciplinaires, dont le chef triplement étoilé Michel Bras. La Maison d'Annie accueille 80 résidents. Le chef gérant travaille avec un chef de cuisine, un cuisinier et trois employées de service, qui font des roulements sur les week-ends, les repas étant bien sûr préparés tous les jours pour les résidents (s'y ajoutent 16 couverts pour le personnel

Les goûts des résidents

Des plats typiques comme la saucisse/lentilles du Puy, les pommes de terre/sarasson ou le gâteau de foies de volaille sont bien appréciés par les résidents, ainsi que les sautés, les abats (langue, rognons...), les quenelles, le poisson... Ils aiment aussi les poires et les pommes cuites au four. « *Nous nous adaptons à leurs besoins, avec du chou rouge ou blanc très râpé, des oranges épluchées et coupées, des radis en rondelles... Nous faisons également des animations, bœuf charolais ou Beaujolais nouveau par exemple, avec décoration, sets de table thématiques...* »

le midi). Avec Harmonie, « *tous les services sont impliqués à 200 %* », apprécie Lionel Forest. « *Nous recherchons le goût, le bon et le beau. Et nous améliorons si besoin. Il y a une commission restauration, mais aussi un contact direct qui permet une bonne réactivité au fil des jours. Quand je suis arrivé, 80 % des repas étaient en*



4M, aujourd'hui c'est la quasi-totalité. Nous préparons tout, à quelques exceptions près, comme les pâtes feuilletées ou les fonds de tartes. Le potage gourmand, nous le proposons de temps

en temps en semaine et nous le valorisons un peu comme une animation. » Et le chef gérant de poursuivre : « *Nous faisons une cuisine traditionnelle avec beaucoup de frais : légumes, viandes... Les desserts Le-nôtre sont aussi un vrai plus. Nous varions les plaisirs. Nous proposons par exemple 3 goûters maison par semaine : cakes, gâteaux marbrés, au yaourt, aux noix, etc., servis avec du sirop et des jus de fruits.* »

■ Karine Averty