

Repas de fête à l'EHPAD !



Repas de fête à l'EHPAD !

Les chambres sont vides, les salles de repos ou d'accueil sont désertes.

Tout le monde s'est précipité vers la grande terrasse extérieure de l'établissement pour le "repas plancha" préparé par l'établissement, un repas qui rassemblait résidents et l'ensemble des professionnels mardi dernier.

On avait installé de longues tables.



Un ancien agriculteur me dit : « Dis donc Pierre, ça ne te rappelle rien ces grandes tables ? Tu te souviens pour les battages, on se rassemblait tous et c'était bien agréable !

Maintenant, avec la moissonneuse-batteuse équipée de la radio, quand arrive midi, ils avalent un Mac Do en continuant leur travail !

Je te laisse car j'ai un collègue qui m'attend, il m'a gardé une place ! »
<https://lejournaldugers.fr/index.php/article/58579-repas-de-fete-a-lehpad>

Le temps était parfait et des chapiteaux nous protégeaient du soleil.



On débute bien entendu par l'apéritif, un floc de Gascogne qui s'imposait.



Puis on passait à un produit du pays, le melon, de qualité cette année, bien sucré.

Le plat de résistance, c'était une entrecôte-frites avec courgettes du jardin !

Pour la circonstance, les aides-soignantes s'étaient transformées en serveuses tout en gardant un œil professionnel sur leurs protégés.

Quand elles voyaient qu'un malheureux était en train de se battre avec son couteau et son morceau de viande, elles venaient à son secours !



Une viande excellente cuite parfaitement à la plancha par l'équipe des rôtisseurs de l'établissement sous la fourchette de Popaul.



Une glace en dessert fut suivie du café dans lequel on pouvait ajouter une goutte d'armagnac ou faire « un canard ».

Pour ceux qui l'ignorent, le canard est un sucre sur lequel on fait couler un filet d'armagnac.



Il y a aussi ceux qui mettent l'armagnac au fond de la tasse encore chaude pour que les vapeurs d'alcool montent et que le sucre ait vraiment le goût de l'armagnac. La directrice, Sandrine Lambert, l'équipe au complet de la maisonnée, tout le monde avait participé à l'organisation de ce moment convivial qui a permis à tous de se retrouver et d'échanger autour d'une table.



Tous ceux qui ont participé à l'organisation de ce repas méritent des félicitations.



Les professionnels de l'hôpital ajoutent : « Chaque année, ce rendez-vous traditionnel permettra aux uns et aux autres de se réunir dans une ambiance festive, conviviale et sympathique.

L'ambition de ce repas très apprécié est bien d'honorer les résidents et de nouer les liens avec l'ensemble des professionnels.



N'oublions pas de remercier les responsables de la cuisine, la diététicienne, les hôteliers, les personnels soignants, l'animatrice et les autres professionnels.

Ils ont tous participé à l'organisation de ce repas !



Un grand merci à la mairie de Vic-Fezensac pour le prêt et l'installation de chapiteaux. Merci aussi à un ami de Charlotte, l'animatrice, qui a également fourni des chapiteaux. »

Attention, ce repas n'est pas le dernier !

La commission des menus de l'EHPAD de Vic-Fezensac a décidé l'organisation de 7 repas annuels pour les résidents :

- le repas de Pâques
- le repas de Pentecôte
- le repas plancha en juin
- le repas salsa en juillet
- le repas d'automne en septembre qui réunit famille et résidents
- le repas de la semaine du goût
- le repas des fêtes de fin d'année

A l'EHPAD de Vic-Fezensac, on ne laisse passer aucune occasion de se réunir autour de la table ! Et personne ne va s'en plaindre !



Pierre DUPOUY