

Innovation / Semaine nationale de la dénutrition - 12 au 20 novembre 2021

Korian lance les Enrobés Gourmands, pour retrouver le plaisir et l'envie de manger pour les résidents et patients souffrant de troubles de la déglutition

La Direction Hôtellerie Restauration Korian annonce le lancement en France des « Enrobés Gourmands » pour favoriser l'appétit des personnes présentant des troubles de la déglutition. Cette nouvelle variation de texture, constituant une alternative aux plats mixés, permet de redonner du plaisir aux plus fragiles, pour susciter l'envie de manger et retrouver de l'autonomie lors de la prise des repas.



Enrobé Gourmand de Bleu
d'Auvergne

Après plusieurs mois de tests concluants en établissements, impliquant les directions médicales et restauration, cette innovation sera déployée dans 30 maisons de retraite et 10 cliniques du réseau Korian d'ici le printemps 2022.

Les Enrobés Gourmands facilitent la mastication tout en préservant le goût et la saveur des aliments. Les recettes traditionnelles et les aliments -comme le fromage ou la charcuterie- sont découpés en petits morceaux et enrobés pour faciliter "la glisse" des aliments. Les plats ainsi réalisés sont servis dans des petits bols, verrines, assiettes avec des couverts adaptés pour favoriser l'autonomie.

« Les enrobés gourmands, ce sont de nouvelles textures -qui n'ont plus rien à voir avec les plats hachés ou mixés- dans lesquels on réintroduit des morceaux. C'est une nouvelle façon de penser la cuisine pour plus de goûts et de plaisirs et qui permet de favoriser la mastication, les apports caloriques et la satiété » résume Brian Lemaire, chef de la maison Korian Quiéta (78 - Montigny-le-Bretonneux)

1. Maison [Quiéta à Montigny-le-Bretonneux](#) (78) et Clinique [L'Observatoire à Juvisy-sur-Orge](#) (91)



La mise en place des enrobés gourmands, dans laquelle l'ensemble des équipes est impliquée, fait partie du projet d'établissement. Le chef est formé à la technique à l'école Lenôtre, un orthophoniste forme l'ensemble des soignants sur l'établissement, la mise en œuvre opérationnelle se déployant en plusieurs phases.

Les résultats des tests réalisés montrent que les Enrobés Gourmands sont très appréciés, aussi bien par les résidents que par les professionnels (+12 points de satisfaction pour les résidents et +11 points chez les soignants), avec un meilleur taux de consommation des repas.

« Cette démarche constitue un véritable virage dans la façon d'aborder l'alimentation des personnes âgées ou fragiles appuyée sur les plaisirs sensoriels. Reconnaître les produits et les recettes encourage nos patients et résidents à prendre leur repas. C'est aussi la possibilité de retrouver le goût originel des aliments. Cette nouvelle approche stimule la mémoire et les facultés cognitives, limitant les troubles du comportement » souligne Fabien Crozat, Directeur des activités Hôtellerie & Restauration France chez Korian.

À propos de Korian

Korian, premier Groupe européen de Soins au service des personnes âgées et fragiles.
www.korian.com