Une aventure gastronomique et humaine

Itinéraire

« Le plus court chemin de soi à soi passe par autrui ». Paul Ricœur

« Quand donc est-on chez soi ?
Quand on est accueilli, soi-même,
ses proches et sa, ses, langues ».
Barbara Cassin, philosophe.

Table d'hôtes

Originalité d'une démarche

Parmi les entreprises de services à destination des personnes âgées, la jeune Société ***Les Agapes'hôtes***, créée le 1er mai 2009, a su changer le regard sur l'avancée en âge en s'emparant de ce thème majeur en termes de lien social qu'est celui de l'âge et de l'autonomie en résidence médicalisée [EHPAD*]. ***Les Agapes'hôtes*** lutte contre les stéréotypes du vieillissement-naufrage. Elle s'inscrit dans une double relation : accueillir et être accueilli.

En appliquant jour après jour la notion d'*agapè*, -toute nourriture se reçoit avant de se prendre-, ***Les Agapes'hôtes*** se soucie du bien de l'autre pour lui-même (*agapè*) : l'être humain a besoin d'ajouter de la relation à la nourriture ; le repas est un lieu majeur d'humanisation.

Ce savoir, conquis sur l'expérience aux allures de découverte de trente ans de métier (parcours de cuisinier notamment), se partage. C'est l'exigence que s'imposent les deux fondateurs de l'Entreprise, Philippe Quinet et Alain Fertet.

La valorisation de ce capital d'expérience passe par la capacité d'adaptation constante aux besoins de leur clientèle, le « grand âge à table ». Ils ont repensé l'organisation des repas, ont repensé le temps avec lequel « on » peut manger pour le plaisir.

Enfin, ***Les Agapes-hôtes*** noue ensemble ces trois éléments-clés que sont les résidents, les équipes de cuisine, les responsables des Etablissements-clients, en vue de permettre un développement durable de son activité, une nouvelle façon de vivre la table en maison médicalisée. En suggérant de trouver un bonheur dans « le manger et le boire ». En gardant la force de l'âge !

*Établissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes EHPAD

© *Les Agapes'hôtes*, Strasbourg / Rédaction Nicole Laublé

Les mets du repas…

du côté des convives

Le point de vue de « celui qui mange » importe dans le rapport à « ce qui est mangé ». ***Les Agapes'hôtes*** donne toute sa place à la liberté de la personne humaine (fut-ce un grand vieillard) quant au choix des menus (toujours deux plats proposés, ceci à chaque repas). L'œil et le palais sont à la fête dans l'alternance des saisons et des produits frais de la région. La composition des menus est établie sur place, au sein même de chaque Résidence d'accueil dans un vocabulaire familier de tous.

Quels que soient leur âge et leur histoire personnelle, les résidents retrouvent quelque chose du plaisir de l'échange, quelque chose qui les situe à distance du vieillissement et du temps qui passe, la saveur des jours passés, grâce à la politique du « fait maison » entraînant des souvenirs gustatifs qui remontent bien souvent à l'enfance tels que : l'œuf à la coque et ses mouillettes, la potée franc-comtoise ou la tarte aux quetsches, la compote de pommes, une madeleine ou encore le pain de l'artisan-boulanger qui nourrit sept jours sur sept !

Les Agapes'hôtes marque ainsi une douce attention dans un espace de vie où « la mémoire (restante) est l'avenir du passé » (Paul Valéry).

Dans le même sens, elle table sur le rythme des quatre saisons pour alimenter ses menus, -les vieilles personnes sont dans un rapport au temps et non à l'âge, le repère temporel est dans la composition même de leur assiette - (asperges et cerises au mois de mai, choucroute nouvelle et quetsches fin de l'été. Elle assure ses approvisionnements chez les producteurs (agriculture et élevage) au plus près du lieu de vie de ses clients. Ainsi, cet accès aux productions locales tant végétales qu'animales garantit leur origine et leur qualité. Outre la disponibilité en temps réel, la sûreté* alimentaire des denrées est accrue.

*L'un des avantages des productions françaises (hormis celui des récoltes faites à maturité). est l'absence d'utilisation de produits phytosanitaires : des centaines de molécules ont été interdites en France depuis 30 ans ; beaucoup d'entre elles et souvent les plus toxiques sont toujours utilisées dans les pays qui exportent en France

© *Les Agapes'hôtes*, Strasbourg / Rédaction Nicole Laublé

La vie devant soi…

du côté des Résidences d'Accueil

Les Agapes'hôtes est, à l'instant, la seule entreprise régionale présente sur le marché de la restauration au service exclusif des sujets très âgés. Elle propose une façon de manger qui exprime une façon de vivre. Ainsi, pour elle, même quand manger se réduit à un acte individuel, la nourriture ne cesse de renvoyer à une demande collective.

Les Agapes'hôtes mène leur activité comme un pain qui se partage : la Société a mis en place un pouvoir de décision local et réactif exercé par le chef de cuisine. En outre, la proximité géographique des dirigeants, offre une capacité relationnelle d'exception tant par leur engagement que par leur investissement. Sa force est d'allier à la fois les performances économiques et les performances sociales.

Les Agapes'hôtes accentue son positionnement « écoresponsable » : l'entreprise, sensibilisée à la nécessité de participer activement à la préservation de l'environnement, s'investit dans la gestion des déchets (comme la récupération et la reprise des cagettes de transport par l'agriculteur ou le livreur). En même temps, elle privilégie la main-d'œuvre locale (pour l'épluchage des pommes de terre par exemple).

Consciente que l'homme est le premier capital de l'entreprise - car il n'est de vraie richesse que dans l'homme -, *Les Agapes'hôtes* ouvre la voie de l'apprentissage qui représente 15 % de ses effectifs, en créant un partenariat avec le C.F.A., Centre de Formation des Apprentis. L'apprenti (un par résidence d'accueil) travaille en apprenant ; son travail produit alors des compétences et des connaissances au service de l'équipe. Ce qui importe, pour *Les Agapes'hôtes*, c'est la manière dont l'activité permet d'exprimer la singularité et l'humanité de chaque salarié.

© *Les Agapes'hôtes*, Strasbourg / Rédaction Nicole Laublé

Les feux de la cuisine

Des équipiers unis dans une éthique du travail

Travailler dans un lieu où la dimension humaine est première, où chacun, depuis son poste, est connu et reconnu par les dirigeants de la Société, attentive à la transmission d'un savoir-faire, donne ou redonne confiance en l'avenir. *Les Agapes'hôtes* restaure avant tout la confiance accordée aux professionnels de la cuisine traditionnelle.

Elle affiche une vision dynamique des relations entre salariés et dirigeants et du rapport des hommes avec la nature. Ainsi, elle cultive les vertus qui s'opposent aux préparations industrielles (flans, crèmes, tartes, pains et autres gâteaux conditionnés sous vide) : ses « chefs » mettent en valeur le lien ancestral de la cuisine et du potager et utilisent uniquement des produits frais et locaux, qui en font leur outil principal de qualité : en identifiant celui qui produit, en humanisant la relation et en investissant le territoire. (Le territoire d'activité -de Belfort en particulier) est le même que le territoire d'approvisionnement).

Ils pensent l'alimentation en termes culinaires plutôt qu'en termes de nourriture ! (Aucun « repas fini » de l'extérieur, surgelé ou industriel). Sur place, ils développent une cuisine conjuguant classicisme et audace (l'œuf à la coque et ses mouillettes), tradition et invention et mettent à profit la richesse et la diversité du terroir. Leur table se cale sur l'offre saisonnière qui contient tout autant les trésors de Franche-Comté comme la potée, la choucroute d'Alsace, les tartes aux fruits, mirabelles et prunes de la Lorraine.

Les Agapes'hôtes a le goût de transmettre : pour elle, enseigner, ce n'est pas remplir des assiettes mais allumer des feux ! En effet, par le biais des Centres de Formation pour Apprentis, son initiative de formation, placée sous la responsabilité des chefs de cuisine rend accessibles aux réalités concrètes, à la pratique, les cuisiniers de demain.

Le travail passe par la participation que chaque membre de l'équipe (hommes et femmes) peut apporter à l'activité de l'entreprise. La participation, source d'épanouissement de ses capacités, a son corollaire, la responsabilité. Chez *Les Agapes'hôtes*, la réalité de subordination, intelligemment discrète, invite aux aspirations de réalisation de soi. Une rétribution élargie est allouée : tous les salariés bénéficient d'une prime d'objectifs.

© *Les Agapes'hôtes*, Strasbourg / Rédaction Nicole Laublé

La prune

Sources d'un fruit d'été dans un savoir poétique

Issue d'une variété du prunier de Damas*, la prune figure au menu des tables suisses depuis près de cinq siècles : cuisinée en tarte, elle constitue le plat unique du Jeûne genevois, institué en 1567, en mémoire d'une répression contre les huguenots lyonnais, trois ans après la mort de Jean Calvin, cinq ans avant la Saint-Barthélémy. Ce jeûne se pratique le jeudi succédant au premier dimanche de septembre - en 2014, jeudi 11 septembre !.

C'est la quetsche, oblongue, d'une belle couleur violacée, qui égaie les marchés de juillet à octobre ! Son nom, précise le *Dictionnaire culturel en langue française*, dérive du grec *damaskenon* (prune de Damas), qui a donné Zwetsche en Allemand, devenu couetche en Alsace, sa terre de prédilection en France, avec la Lorraine.

*rapporté, dit la légende, par les croisés au lendemain de l'échec de la deuxième croisade (d'où l'expression « Tout ça pour des prunes ! »)

La nourriture ne relève pas seulement de la nature, elle possède une dimension d'histoire.

Goûter, goûter encore chaque instant de la vie

L'édition, sans cesse renouvelée de recettes dévolues traditionnellement aux plats régionaux de l'Est de la France, atteste la succession des générations aux fourneaux, la transmission d'un savoir-faire et la pérennité d'une cuisine faite d'archives ! *Les Agapes'hôtes* avance en remontant le temps, le temps du « fait maison ».

© *Les Agapes'hôtes*, Strasbourg / Rédaction Nicole Laublé

Tenue de service

Fiction

Roméo le robot

« L'avenir s'annonce radieux du moins dans les Maisons de retraite. D'ici trois à cinq ans, le robot Roméo, « un humanoïde de 1,40 m et 40 kg en fibres de carbone et caoutchouc, truffé de technologie » remplacera efficacement le personnel humain qui, il faut bien le dire, n'est pas toujours à la hauteur. Roméo donnera les médicaments, -alertera un centre d'assistance si la sieste de son maître après le repas de midi se prolonge un peu trop, s'occupera de tout, répondra à toutes les situations sans faiblir ni faillir. Mieux encore : sa mémoire pourra intégrer la biographie de son maître pour discuter avec lui des sujets qui l'intéressent. »*

Qui ne rêve, en effet, de discuter avec un robot de sujets qui l'intéressent ? Un robot n'est jamais grincheux, ni impatient, ni fatigué. Un robot est parfait. Toujours attentif, toujours le mot qu'il faut. Cent pour cent efficace garanti pièces et main-d'œuvre.

Grâce à Roméo, Juliette, à la maison de retraite, trouvera enfin quelqu'un à qui parler.

Elle est pas belle, la vie ?

Pour Les Agapes'hôtes, l'influence humaine sur le "fait maison" met en appétit.

Qu'on se le dise !

* Extrait de Autrement dit, La Croix, septembre 2014

Jusqu'au XVIIIe siècle, le mot « nourriture » signifie aussi « éducation » et le verbe « nourrir », « élever ».