

Silver Fourchette : Concours de gastronomie pour le grand âge

En quelques mots

Les liens entre nutrition, bien-être et santé sont de plus en plus étroits à mesure que l'on vieillit. L'objectif du concours Silver Fourchette ? Sensibiliser à l'importance de l'alimentation en Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes (EHPAD) à travers un concours inspiré des émissions de cuisine qui met l'accent sur le plaisir, la création et la participation de tous. Ce concours organisé par GROUPE SOS Seniors et la FEHAP réunit plus de **150 EHPAD privés à but non lucratif** et une vingtaine de partenaires engagés dans des projets de recherche et innovation autour de l'alimentation des personnes âgées. Thierry Marx est le parrain du concours.



Silver Fourchette, c'est un concours...

- **Innovant** : les cuisiniers doivent concevoir un menu classique et sa déclinaison en menus adaptés aux troubles physiologiques des personnes âgées, en utilisant la technique des textures modifiées
- **Intergénérationnel** : aux côtés des chefs de cuisine des EHPAD, les jeunes apprentis des lycées hôteliers participent aux épreuves et découvrent la cuisine dédiée aux seniors
- **Impactant** : ce concours donne une opportunité de communiquer et de sensibiliser aux enjeux de l'alimentation des personnes âgées et du rôle de l'institution, tout en créant une dynamique territoriale en associant divers acteurs locaux : EHPAD, lycées hôteliers, entreprises, fournisseurs, restaurateurs, pouvoirs publics

Les épreuves



Le concours est organisé en plusieurs étapes :

1/ Octobre 2015 : une avant-première dans les EHPAD sous la forme d'une épreuve festive et conviviale et pour laquelle l'ensemble des acteurs de l'EHPAD est mobilisé (directeur, aidants, résidents, famille...). *Thème : La cuisine de mon enfance.*

2/ Novembre 2015 à Février 2016 : des épreuves départementales qui se déroulent en lycée hôtelier, et pendant lesquelles les chefs cuisiniers concourent pour les deux premières places de leur poule départementale. Chaque cuisinier se verra associé un élève en tant que commis. *Thème : La cuisine de mon enfance.*

3/ Mars 2016 : des épreuves régionales pendant lesquelles les vainqueurs départementaux s'associent à un jeune en formation en lycée hôtelier et concourent en binôme pour remporter l'épreuve régionale. *Thème : Formes & Couleur.*

4/ 21 avril 2016, la Finale : les vainqueurs régionaux s'affrontent dans le cadre d'une journée dédiée à la thématique de l'alimentation des personnes âgées. Remise de prix.

5/ Mai à Juin 2016, clôture en EHPAD : le menu primé est préparé dans chaque EHPAD avec une rétrospective de l'évènement.

Un parrain de renom



Toute la carrière de Thierry Marx est marquée par le signe de l'innovation, mais c'est aussi un cuisinier engagé : il considère la cuisine comme « un lien naturel et social qui peut rassembler les hommes ». Pour Silver Fourchette, il déclare : « En soutenant le concours Silver Fourchette, je souhaite mettre à l'honneur les talents gastronomiques de nos territoires, placés au service de ceux qui portent notre héritage ».

Chiffres clés

- 150 EHPAD participants de 19 régions
- 15 partenaires
- 20 épreuves départementales
- 6 épreuves régionales
- 1 finale à Paris chez Ferrandi, l'école française de gastronomie

Concours organisé par :

