



silver  
**fourchette**  
SEINE-ET-MARNE

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

A Paris, le 28.10.2019

### DES SENIORS AUX FOURNEAUX AU LYCEE DES METIERS DU GUE A TRESMES

Silver Fourchette, programme de sensibilisation à l'alimentation de toute personne de plus de 60 ans, piloté par GROUPE SOS Seniors et financé par la Conférence des Financeurs de la Prévention de la Perte d'Autonomie de Seine-et-Marne, organise avec le lycée des métiers du Gué à Tresmes une journée d'immersion pour un groupe de seniors.



#### UNE IMMERSION INEDITE POUR LES SENIORS DU NORD SEINE-ET-MARNE

8 personnes âgées du club seniors « Les Tempes d'Argent » de Congis-sur-Thérrouanne vont vivre une expérience inédite le 19 novembre prochain ! **Au cœur des cuisines professionnelles** du Gué à Tresmes, ils seront invités à cuisiner avec les jeunes en formation hôtelière, toute la matinée, pour préparer le menu qui sera servi à la clientèle du restaurant d'application du lycée. Les participants resteront également déjeuner pour déguster l'entrée, le plat, et le dessert réalisés. L'objectif ? **Donner ou redonner envie aux seniors de cuisiner, en les plongeant au cœur de la gastronomie française !**

#### LA DECOUVERTE D'UN PUBLIC SPECIFIQUE POUR LES JEUNES

Outre un grand concours de gastronomie qui a mobilisé l'année dernière plus de 300 maisons de retraite et 26 établissements de formation hôtelière partout en France, Silver Fourchette mène aussi des **actions de sensibilisation intergénérationnelles, qui participent à la professionnalisation des filières.**

Le public senior représente pour ces futurs professionnels une clientèle à part entière, qu'il faut d'ores et déjà connaître et appréhender, sous de nombreux aspects, dont celui de la nutrition, qu'ils se destinent à travailler en établissements d'accueil pour personnes âgées ou en restauration traditionnelle. Organiser cette rencontre inédite et conviviale permettra donc aux plus jeunes de prendre conscience de ces enjeux, tout en bousculant les idées reçues ! Mobilisés pour réaliser avec les aînés un menu complet, les élèves de BTS Management en Hôtellerie Restauration seront aussi évalués sur leur capacité à diriger ces commis d'un jour et sur leur sens de la pédagogie.

Action soutenue par la Conférence des financeurs de la prévention de la perte d'autonomie de la Seine-et-Marne



L'après-midi, élèves et seniors se rassembleront autour d'une diététicienne-nutritionniste et d'un chef cuisinier en EHPAD pour en apprendre davantage sur l'alimentation des seniors (les besoins nutritionnels, les techniques de cuisine adaptée, etc.), et pour **découvrir les métiers de la restauration en établissement**.

## DEROULE DE LA JOURNEE

**8h00** : Arrivée et accueil des seniors

**8h30 – 11h30** : Travaux pratiques en cuisine

**12h30 – 14h30** : Déjeuner dans le restaurant d'application

**15h30 – 16h30** : Echanges avec Elise DEVAUD, diététicienne-nutritionniste, et Julien LABBE, chef cuisinier à l'EHPAD Résidence Harmonie de Moret-sur-Loing

## INFORMATIONS PRATIQUES

**Mardi 19 novembre – 8h00-16h30**

Lycée des métiers du Gué à Tresmes  
77440 CONGIS-SUR-THEROUANNE

### Qu'est-ce que Silver Fourchette ?

A l'initiative de l'association GROUPE SOS Seniors depuis 2014, **Silver Fourchette**, programme présent sur une vingtaine de départements français, **œuvre à la promotion d'une alimentation Plaisir & Santé pour les plus de 60 ans**. Parce que **bien manger est une des conditions majeures pour bien vieillir**, Silver Fourchette porte de manière pédagogique et ludique le sujet de la prévention à l'alimentation des seniors à la connaissance du plus grand nombre, fédère autour de la question du plaisir de manger, et valorise l'ensemble des projets portant sur l'alimentation et les seniors dans les différents départements partenaires

### Le Gué à Tresmes

A la fois lycée technologique et professionnel, centre de formation d'apprentis public et centre de formation continue pour adultes, le lycée des métiers du Gué à Tresmes propose un large choix de formations en hôtellerie restauration, art et design, aménagement et finition du bâtiment. [queatresmes.fr](http://queatresmes.fr)

**Contact :**

**Gabrielle DATTEE**

*Chef de projets Silver Fourchette*

seine-et-marne@silverfourchette.org  
Tél.07 84 33 04 62

**Coralie BEAUVALLET**

*Directrice Déléguée aux Formations Professionnelles et Technologiques*  
coralie.beauvallet@ac-creteil.fr  
Tél. 06 80 72 87 44