

À la table de l'EMS

De plus en plus d'EMS expérimentent une restauration ouverte au public. Une évolution qui bouscule les pratiques, valorise les équipes et redéfinit la place de l'institution dans son environnement.



Texte: Camille-Angelo Aglione

Corgémont dans le Jura bernois : 1800 habitants et trois restaurants le long de la Grand-Rue dont le petit nouveau « Les Bouleaux » sis dans la résidence pour seniors du même nom. Responsable adjoint de la restauration, Flavio Russo indique qu'en moyenne une dizaine de personnes externes mangent chaque jour dans l'établissement, qui est en priorité le lieu où les cinquante résidents de l'EMS prennent leurs repas. Lui qui a toujours travaillé dans des restaurants classiques et quelques tables étoilées, apprécie cette double mission qui permet une grande proximité avec les résidentes et résidents et le dynamisme d'un établissement public.

Un avis partagé par Julien Loichat, directeur des Pénates, le groupe qui gère l'EMS de Porrentruy : « Nous n'avons pas encore

Avoir l'occasion de cuisiner aussi pour un public externe: rien de tel pour motiver les équipes!

Photo: Shutterstock

de restaurant public, mais c'est en projet. Du point de vue des équipes de restauration, c'est une vraie motivation et pour l'employeur c'est une plus-value lors des futurs recrutements.»

«Un collègue d'un restaurant gastronomique m'a dit d'un ton très sérieux que ma carrière était fichue.»

Xavier Bats, ancien chef cuisinier

Même dans les EMS, il est possible de manger avec plaisir.

Photo: Shutterstock



Dix ans de bonheur

Autrefois chef d'un restaurant situé dans un EMS lausannois, Xavier Bats se souvient des premières réactions de son entourage: «Un collègue d'un restaurant gastronomique m'a dit d'un ton très sérieux que ma carrière était fichue.» S'il y a eu quelques couacs, notamment des réservations annulées lorsque les clients se rendaient compte que l'établissement était situé dans un EMS, le chef se souvient surtout de dix ans de bonheur: «C'est un choix qui implique de sortir de sa zone de confort, mais si on se donne de la peine, on peut faire des choses merveilleuses. J'ai fait deux mariages, des communions et de nombreux autres événements et tout ça avec la participation des résident·e·s.» À Pully, Samuel Chacun, chef de cuisine à la Fondation Pré-Pariset livre quotidiennement une cinquantaine de couverts au restaurant «Le Delta» intégré depuis 1989 à l'EMS: «L'ouverture de

l'établissement au public amène un vrai plus, pour les collaborateurs, cela valorise leur métier, mais c'est aussi l'opportunité de vrais échanges. L'expertise diététique de l'EMS nourrit le restaurant et en retour, les nouvelles recettes de ce dernier font évoluer les menus proposés aux résident·e·s.»

Un accent mis sur l'expérience globale

Au-delà de l'assiette, ces initiatives nourrissent les réflexions sur le positionnement de l'EMS dans son environnement, mais aussi sur la manière de concevoir son hospitalité. «L'apport de l'hôtellerie n'est pas de faire «comme dans un hôtel», mais d'introduire une culture organisationnelle centrée sur l'expérience globale de la résidente ou du résident. C'est cette culture qui permet de construire un environnement plus satisfaisant pour toutes les parties, y compris les professionnel·le·s», détaille

«Toque et Doc»: les causeries médico-culinaires

Fruit du Source Innovation Lab de la Haute École de la Santé La Source (HES-SO), cette conférence rassemble un chef cuisinier (toque) et un expert médical (doc) autour d'une thématique liée à la nutrition et la santé. En 2026, trois live shows seront proposés sur YouTube (les 17, 24 et 31 mars) ainsi qu'une soirée initiatique de dégustation (le 28 mai).



Les étudiants de l'École Hôtelière de Lausanne auscultent les EMS

Lors des projets étudiants-entreprises (SBP), cinq à six étudiants de dernière année de bachelor travaillent durant neuf semaines à plein temps afin de réaliser le mandat d'un-e client-e. Hôtels, restaurants, mais aussi hôpitaux ou EMS peuvent ainsi solliciter l'expertise de ces futur-e-s diplômé-e-s, encadré-e-s par leurs professeur-e-s, pour analyser par exemple la stratégie d'hospitalité d'un restaurant ou l'organisation interne d'une cuisine de production.



Lohyd Terrier, professeur associé à l'École hôtelière de Lausanne.

Un lieu de rencontre populaire dans la commune

À Naters dans le Haut-Valais, le Seniorencentrum a intégré en 2024 un restaurant dans le cadre d'un nouveau bâtiment regroupant des logements protégés et une crèche communale. Ce restaurant assume une double fonction: il constitue le lieu de restauration quotidien des locataires des appartements protégés en étant aussi ouvert à toute la population et accueille aujourd'hui déjà des événements associatifs, familiaux et culturels. Par sa capacité et son insertion dans un ensemble générationnel, il s'est imposé comme un lieu de rencontre très apprécié dans la commune. «Il ne s'agissait pas

de créer une offre gastronomique de plus, mais de repositionner le centre comme un lieu ouvert, intégré et intergénérationnel au cœur de la commune», souligne Christoph Willisch, directeur du Seniorencentrum Naters qui précise que le restaurant et la cafétéria adaptent ainsi régulièrement leurs offres. «Le Seniorencentrum Naters vise à développer en permanence l'offre de son restaurant et de sa cafétéria.» ■



Camille-Angelo Aglione
Directeur de l'association valaisanne des EMS (AVALEMS).
✉ camille-angelo.aglione@avalems.ch

Annonce



Si nos soignants vont bien, les personnes soignées vont bien aussi.

L'AIDE ET LES SOINS À DOMICILE PRIVÉS - DES SOINS QUI FONT DU BIEN À TOUS.

La continuité est essentielle : la même personne soignante, à l'heure convenue, au lieu familial. Cela permet de créer une relation qui favorise le bien-être et la qualité de vie des deux côtés.

En Suisse, environ 76'000 personnes comptent sur l'aide, l'accompagnement et les soins individuels proposés par des organisations privées ASD. L'ASPS représente 485 organisations ASD avec plus de 22'000 collaborateurs, qui contribuent, avec une part de marché de 35 %, à la sécurité de la prise en charge.

Numéro national de soins à domicile
0844 700 700
www.spitexprivee.swiss


SPITEXPRIVEE.SWISS