



# VIVRE à *Mont-Calme*

LE JOURNAL DE LA FONDATION



Mars 2002

N°10

## Petits plats, grande cuisine



“Maintenant je vis !” - récit  
Comité des pensionnaires - spécial cuisine

# Sommaire

<b>Mes 250 mots...</b>	<b>2</b>
<b>Chère Suisse allemande</b>	<b>3</b>
<b>Le Panda Géant - suite</b>	<b>5</b>
<b>Comité des pensionnaires</b>	<b>6</b>
<b>Visite dans les cuisines</b>	<b>7</b>
<b>L'histoire de ma cousine</b>	<b>13</b>
<b>Maintenant je vis !</b>	<b>15</b>
<b>En Bref</b>	<b>17</b>

"Vivre à Mont-Calme" est le titre d'une chanson écrite par M. Jacques Rossi durant son séjour dans la maison.

## Rédaction



Journal "Vivre à Mont-Calme"  
Fondation Mont-Calme  
Rue du Bugnon 15  
1005 Lausanne  
Tél. 021/310 33 33  
Fax. 021/310 33 22  
e-mail: creason@bluewin.ch

### Rédaction:

Jacques Lambelet  
**Ont collaboré à ce numéro:**  
Clémence Greiner  
Danielle Curchod  
Joyce  
René Morier-Genoud  
Jérôme Azau  
Isabelle Guisan  
**Corrections :**  
Isabelle Guisan, Renata Stoll  
**Mise en page et réalisation:**  
Jacques Lambelet

**Parution : 4 fois par année, nombre d'exemplaires : 500**

**Date de sortie du prochain numéro:** mercredi 12 juin 2002

Prière de faire parvenir vos articles au moins 2 semaines avant la parution.  
Séances de rédaction tous les mardis de 10h00 à 12h00 à l'atelier de musique

## La recette de Bela

### Ingrédients:

1/2 litre de lait  
1 boîte de lait condensé sucré  
4 œufs  
Café  
1 pq de biscuits de champagne  
3/4 de l. de crème entière  
1 cuillère à soupe de sucre

la mélanger avec les blancs d'œufs battus en neige. Ajouter une cuillère à soupe de sucre et verser le tout sur les biscuits. Saupoudrer le tout avec du chocolat en poudre. Mettre le tout au frigo. Servir frais.

## Dessert aux biscuits



Mélanger le lait, les quatre jaunes d'œufs et le lait condensé dans une casserole. Faire cuire à petit feu et remuer pour épaissir. Retirer du feu et verser le contenu dans un plat à gratin. Recouvrir ce mélange avec les biscuits préalablement trempés dans le café. Batre la crème et

## Jeux

Vrai ou faux ?

Le lac de Constance est le plus profond du monde

Solution dans le prochain numéro

Solution des jeux du n°9

gauche et maladroit

## ...de la bouche des enfants

**«Les petits cailloux que j'ai trouvés sont tellement blancs, je crois qu'ils vont se fondre comme de la glace»**

Daniel

# En Bref...

## Un tuyau percé

Depuis le début de la saison de chauffage, l'équipe du service technique surveille de très près le niveau d'eau dans le circuit de chauffage du bâtiment nord. Jour après jour, il ont été obligés de rajouter de l'eau. Notre espoir de tenir jusqu'à l'arrivée des beaux jours s'est évanoui lorsque la fuite est devenue clairement apparente, et que plus de 100l. d'eau quotidienne sont devenus nécessaires pour assouvir la soif du circuit. Les tuyaux devaient être réparés au plus vite, mais où trouver la fuite ? Leur cheminement compliqué entre le sous-sol du bâtiment sud et l'entrée de l'autre bâtiment a rendu les recherches difficiles. Surtout, toute intervention implique l'installation d'un chauffage de secours, ce a été fait. Une fois le tuyau fauteur de troubles vidé, partiellement mis à nu, on a dû constater qu'il était hors d'usage sur toute sa longueur. Du coup, il a fallu le remplacer par un nouveau matériau résistant à l'usage. Nous espérons que ce chantier n'aura pas trop perturbé la vie de notre maison.

## "Chattons" une chanson

Le 26 janvier dernier, la Chanson Fribourgeoise de Lausanne nous a gratifiés d'un magnifique concert. Dans l'assistance, **Mme Régina Chatton** a particulièrement apprécié ce spectacle puisqu'elle a fait longtemps partie de cet ensemble en tant que soprano. Les fleurs et les attentions particulières de la chorale resteront longtemps gravées dans ses souvenirs et dans ceux de nos résidents. Les chanteurs remercient la Fondation pour son accueil et souhaitent nous retrouver tous une prochaine fois.



## À voir...

Sur la Passerelle vous pouvez admirer jusqu'au 7 avril les oeuvres de monsieur Gamba, nouveau résident à Mont-Calme.

# Mes 250 Mots ...

**René MORIER-GENOUD**

1994. La scène se passe lors d'un lunch de club, à l'heure du café. Jacques Viret me demande avec discrétion :

- Dis-moi René, accepterais-tu d'entrer dans un conseil ?

Surpris de cette question, j'ai répondu :

- Merci de ta manifestation de confiance, mais en quoi pourrais-je t'être utile, moi chauffagiste, à toi, maître du barreau ?

Silence tranquille, puis :

- J'ai une audience à 14h00, donc ce serait bien que tu me prennes à mon bureau après, avec ta voiture, je t'expliquerai alors !

Rendez-vous est pris. À l'heure dite, j'embarque Jacques, et il me guide jusqu'à Mont-Calme.

- Laisse ta voiture là et entrons !

La réception, la secrétaire, le directeur M. Azau. Politesses d'usage et visite rapide des lieux, rencontre rapide avec des soignants, des résidents, visite de la cafétéria, du salon de coiffure, de l'atelier de peinture, des locaux de physio, etc...

- Alors, Jacques qu'attends-tu de moi ?

- Ecoute mon cher, je suis un peu bousculé par les rendez-vous, il faut me reconduire à mon bureau. Je t'expliquerai en sortant. En roulant, le trajet est tellement court que Jacques n'a que le temps de me dire avec un sourire entendu :

- Tu as vu, eh bien voilà, tu as compris : nous aurions besoin de toi...!

Peu de semaines plus tard, Jacques Viret tombe gravement malade, et s'en va définitivement en laissant un grand vide !

J'ai "entendu" sa demande, j'ai accepté la mission qu'il souhaitait me voir assumer. Cela m'a conduit au poste de président du conseil de Fondation que j'occupe maintenant depuis 5 ans .

# Chère Suisse allemande

*par Joyce*

A

près ma communion, papa et maman ont décidé de m'envoyer pour un an dans le beau canton de Berne, afin de parfaire mon bon allemand et pour m'apprendre à vivre ! Un beau dimanche d'avril, nous voilà parties, maman et moi. A l'adresse indiquée, nous sommes accueillies par toute la famille composée de Monsieur, banquier, de sa femme ainsi que de deux fils, l'un comptable, l'autre professeur de musique. Après entente avec Madame, celle-ci décide de me donner vingt francs par mois. C'était pendant la guerre, en 1944.

Me voilà au travail. Pour commencer, préparer le déjeuner servi à la salle à manger. Au menu d'un matin, pain noir et confiture maison. Le lendemain, rösti, café et une goutte de lait. Le dimanche, nous avions du beurre. La villa où vivaient ces 4 personnes se composait de sept chambres. Je dormais dans une soupenette menant tout droit au grenier. Après avoir « poutsé » partout, je n'avais pas besoin de berceuse pour m'endormir.

Je suis restée avec mes parents jusqu'à mon mariage, à 23 ans. Mon mari n'était pas plus riche que moi. Et puis j'ai eu ma fille.

Mon mari me prenait avec lui partout où il allait. Et avant notre anniversaire de mariage, je lui ai demandé « Alors, pour nos 50 ans de mariage, qu'est-ce qu'on fait ? ». Il m'a répondu « On va à Lourdes ! ».

On est partis en pèlerinage et à la fin de notre petit séjour, il n'allait pas bien, il avait les yeux tout rouges. On est rentrés le dimanche soir et le lundi matin, il m'a dit « Je suis fatigué, je veux aller me coucher ».

Le soir, j'ai entendu un grand bruit dans la salle de bain, il était tombé. J'ai appelé la voisine, la concierge, il était complètement perdu, il avait les bras, les jambes qui retombaient, il avait eu une attaque. J'ai eu peur de rester toute seule avec lui à la maison et j'ai fait venir l'ambulance.

Il est mort en quelques jours. Il avait été « appelé » là-bas, à Lourdes : même s'il ne courait pas à l'église, il était croyant. J'ai revu un curé, je lui ai raconté notre histoire et il m'a dit « Promettez-moi que vous retournerez un jour à Lourdes ».

J'y suis retournée une fois, il y avait beaucoup de monde, j'ai eu beaucoup de joie.

Mon mari est mort il y a 25 ans. Avec lui, je m'étais mariée pour le meilleur et pour le pire, je ne m'en repens pas. Mais maintenant, je vis ! Et ici, c'est le paradis.

# “Maintenant, je vis !”

par Clémence Greiner

**J**e suis née en 1904, dans deux ans j’aurai 100 ans. Mes parents avaient une ferme foraine à Assens, dans le canton de Vaud.



J’étais l’aînée de quatre enfants, avec deux frères et une petite sœur qui est née quand j’avais 13 ans. J’ai fait simplement l’école primaire mais j’aurais voulu avoir un métier, devenir sage-femme. Il y en avait dans la famille, du côté de mon père comme du côté de ma mère. Une sœur de mon père avait un grand appartement à Lausanne où elle recevait des dames qui restaient là dix à quinze jours, le temps d’accoucher. Et ma tante disait « Clémence, il faudrait qu’elle vienne m’aider ».

Mais ma mère a voulu que je reste à la campagne, elle ne voulait pas que je parte apprendre quelque chose. Elle travaillait beaucoup aux champs et elle voulait que je reste pour aider à la cuisine et au jardin. Il y avait beaucoup d’égoïsme là-dedans, et j’en avais quand même une petite rancune intérieure.

Le soir, je lisais pour toute la famille des romans populaires à la lumière de la lampe à pétrole. Sans Famille, Les Deux Orphelines. Ils se mettaient sur le fourneau à molasse, les autres sur le canapé, je mettais le ton, grâce à moi ils pouvaient lire, ils étaient attentifs.

Deux fois par semaine, j’allais à pied jusqu’au marché où, à l’aide de coupons, j’achetais le pain, les légumes, les fruits et la viande. Retour en tram chargée comme un mulet. Un jour que j’avais la fringale, j’ai acheté une branche de chocolat au figues, pas fameux, qui coûtait 0,5 centimes et qui m’a été retenue sur mon argent ! J’avais congé le dimanche après-midi jusqu’à 18h. Je me suis fait un ou deux copains, romands comme moi, avec qui nous allions à la Fosse aux Ours, au Rosengarten ou à l’église.

Je devais aussi aider Monsieur à entretenir le jardin, à transporter des brouettes de fumier. Pour occuper le temps libre, j’ai raccommodé moult paires de chaussettes. Une fois tous les deux mois, une bonne grosse femme arrivait pour m’aider à faire la lessive. Quel boulot pour faire cuire l’eau dans une immense chaudière, laver au savon de Marseille et à la soude, rincer à l’eau froide, étendre tout ce linge, repasser avec un vieux fer que l’on mettait chauffer sur le potager. Il fallait amidonner les chemises de ces messieurs lorsqu’ils allaient aux concerts que donnait le fils.

La première phrase que Madame m’avait apprise pour l’anniversaire de son mari : « Ich gratuliere euch zum Geburtstag ». Ce que j’étais fière !

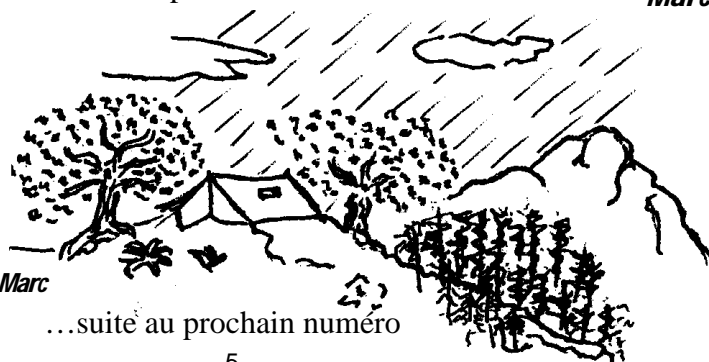
De retour dans mon patelin après une année fructueuse, j’avais appris le bon allemand et le schwyzertutsch, perfectionné le piano et compris tout le sacrifice que mes chers parents avaient fait pour cette séparation. Je n’oublierai jamais.

# Sur les traces du Panda

Après le réconfort de la nuit, nous avançons rapidement sur un terrain dégagé. Puis à nouveau les rochers nous dominent, et le pas s'alourdit. Une humidité froide colle à la peau, et semble alourdir le sac à dos. À l'aide de la carte plastifiée et de la boussole, nous pouvons modifier notre position pour éviter les surplombs rocheux et les précipices. De ces impressionnantes anfractuosités, nous la clameur des choucas dérangés par notre présence insolite. Mi-journée au Kilomètre 86, la pente s'adoucit. Sur de vieux éboulis coniques au fond d'une petite vallée, pousse en abondance des bambousseraies. Avec le sourire satisfait et complice, nous promenons notre regard sur le territoire du panda géant. Nous choisissons un promontoire à titre d'observatoire et discrètement, nous installons notre camp de

base. En ces lieux, loin des braconniers et de la déforestation, le panda doit pouvoir mener une vie tranquille. Ces zones touffues et impénétrables sont encore sans intérêt pour la maigre population locale recensée au sein des petits villages. Grâce à l'effort des autorités, ces gens sont de mieux en mieux informés de la protection à apporter à cet animal unique en son genre. Un mot peut-être sur le bambou, ressource principale de l'ours noir et blanc. Il comprend plus de quarante espèces et malgré son apparence, il appartient à la famille des graminées. Cette gigantesque herbe paniculée de deux à six ou dix mètres de hauteur est apparentée au mil, au riz, au maïs, comme à la canne à sucre et au roseau.

Marc



...suite au prochain numéro

Ma cousine a voulu revenir poursuivre ses études en Suisse mais à Hermance, les soldats qui gardaient la frontière lui ont dit « vous avez trois jours pour voir si vous pouvez continuer vos études en Suisse. » Le Chancelier de l'Université lui a dit qu'elle ne pouvait pas étudier ici, elle n'avait pas de bachot suisse et le bac français n'était pas valable.

Ma cousine a fait de la Résistance en France. Elle vivait très démunie à Paris, en mangeant aux soupes populaires. Je suis allée la voir, prendre des nouvelles. Elle demandait de l'aide, un pull par exemple. Et sa mère, qui était un peu idiote, défaisait les pulls et lui envoyait la laine ! Yvette ne lui a jamais pardonné, elle en a voulu à la

Suisse. Bien plus tard, elle a même refusé l'AVS accordée aux Suisses de l'étranger.

À Paris, ma cousine a rencontré Yanka Zlatin, une dame qui avait une librairie et s'occupait aussi d'enfants. Ces enfants ont été emmenés par la suite à Auschwitz et son mari a été pendu. Cette dame peignait beaucoup pour se changer les idées.

On lui a présenté ma cousine qui lui a raconté l'histoire de ses études. Elles ont habité ensemble et Yanka a proposé à ma cousine de

vendre sa ferme en Normandie pour qu'elle puisse finir ses études, puisqu'elle ne pouvait rien espérer de la Suisse.

Ma cousine est devenue psychiatre, elle a travaillé l'Hôpital Sainte Anne à Paris. Elle est décédée il n'y a pas très longtemps, elle avait trois ans de plus que moi.



Mme Curchod devant une toile de Yanka

# L'histoire de ma cousine qui a reçu deux fois un million pour faire des études de médecine

par Danielle Curchod

**J'**avais un oncle bijoutier à Aigle. Avec toute sa famille, il est parti juste avant la guerre travailler dans l'horlogerie à la Chaux-de-Fonds. Puis certains membres de la famille se sont expatriés en France pour trouver du travail. Sa fille, ma cousine Yvette Rütschmann était institutrice, au chômage. Or, à l'époque, une femme juive nommée Consuelo Balsan avait quitté la France pour les Etats-Unis en confiant à ses deux directrices le foyer d'enfant qu'elle avait créé à St Georges Motel.

Ma cousine a passé par là en cherchant du travail et une des directrices lui a demandé: « que feriez-vous si

vous gagniez un million à la Loterie ? » Ma cousine a répondu spontanément : « je ferais des études de médecine ».

La dame lui a dit : « eh bien, grâce à la Fondation Consuelo Balsan, vous pouvez les faire ! ». « Je dois d'abord demander à ma famille », a repris ma cousine.

Elle est venue à Payerne avec la directrice voir mon grand-père qui a donné son accord : « si elle en est capable, je n'ai pas le droit de le lui interdire ». Et c'est ainsi que ma cousine est partie à Paris préparer d'abord un baccalauréat au Lycée Marie-Curie. Une amie juive d'Allemagne lui a donné des chaussures, moi, je lui ai donné une robe qu'elle a portée pendant toutes ses études. Elle n'avait rien !

Yvette Rütschmann a commencé des études de médecine en France mais c'était la guerre. La Fondation Consuelo Balsan était occupée par les Allemands, les gosses ont été emmenés ailleurs à la campagne, au milieu de la France, pour les sauver.

## Spécial cuisine

# Haricots mous et desserts "extra"

*Mercredi 9 janvier, mercredi 6 mars à 10h30 : Le comité des pensionnaires se réunit comme tous les deux mois sous la direction bienveillante de Catherine Berntsen. Au centre des préoccupations, comme bien souvent, les repas et la qualité de la nourriture qui arrive du CHUV.*

Le comité ne manque pas de relever que beaucoup de menus sont délicieux, que la présentation est toujours belle et que les desserts, c'est unanime, sont « extra ». Il souligne aussi la qualité des commandes faites à la cafétéria, les gâteaux d'anniversaire ou la fondue, « impeccable ».

Reste que la viande souvent trop dure, est parfois « im-mangeable ». Il y a encore les couteaux qui ne coupent pas, la soupe sucrée, les haricots mous et mal cuits, la saucisse aux choux mal mélangée, la salade qui n'est pas coupée assez fine, les pâtes trois fois de suite et le poulet rôti qui ne l'est pas vraiment. Les chefs cuisiniers goûtent-ils ce qu'ils servent avant de laisser partir les plats ? Enfin, les plateaux refroidissent à force d'at-

tendre sur les quais, ils ne sont pas systématiquement réchauffés, et le service ne satisfait pas toujours ceux qui aiment que le vin, l'eau, le pain, soient sur la table avant les plats.

Ces remarques sont écoutées, entendues, elles seront transmises. En mai, M. Rensch, responsable de la cuisine chaude au CHUV, viendra répondre aux questions du comité qui se demande aussi ces jours-ci si les résidents de Mont Calme ont mangé beaucoup de volaille de Chine bourrée d'antibiotiques ! En attendant sa venue à Mont-Calme, nous sommes allés, pour mieux comprendre comment fonctionnent les cuisines du CHUV, lui rendre visite sur place.

# Visite passionnante dans

***4500 repas préparés et servis chaque jour: la cuisine du CHUV est un immense labyrinthe extrêmement organisé. Tout y est pensé pour assurer une hygiène irréprochable, servir des produits frais dans des menus adaptés aux besoins des résidents de l'hôpital et de Mont-Calme.***

Tout est gigantesque dans cette cuisine mais elle sait s'adapter aux régimes les plus extrêmes : elle peut proposer, si nécessaire, une seule assiette d'un certain menu. Et le système informatique - l'Intranet – qui relie le CHUV à Mont-Calme permet d'adapter les commandes de menus jusqu'à la dernière minute.

## **Le personnel**

190 personnes, dont 50 professionnels, travaillent dans les cuisines du CHUV et au service du restaurant de l'hôpital. Les responsables de la cuisine des patients ont tous un CFC en diététique. 51% des repas sont consommés par le personnel.

## **La « liaison chaude »**

Le CHUV fait partie des hôpitaux qui pratiquent « la liaison chaude » et font tout leur possible pour que les assiettes restent chaude jusqu'au service. Ainsi par exemple, pour tout ce qui doit être haché après cuisson, la cuisine dispose d'une planche chauffée avec une lampe chauffante qui la surplombe.

Mont-Calme reçoit certains des premiers chariots qui quittent la cuisine. Avec une cloche sur l'assiette et un « galet » en inox dessous pour accumuler la chaleur, les aliments devraient pouvoir rester chauds plus d'une demi-heure. Actuellement, le CHUV tente d'améliorer la qualité des galets sous les assiettes.

## Le point de vue de notre gouvernante :



*Karin Goralczyk*

***L'attention aux besoins du résident est essentielle, Mme Goralczyk insiste sur ce point en ce qui concerne les repas comme le reste.***

« Nous devons prendre le temps d'aider les résidents à bien choisir leurs menus. S'ils trouvent la viande trop dure, à nous de les guider vers autre chose qu'un steak de cheval ou de les avertir qu'il sera forcément un peu coriace s'il a attendu puis été réchauffé ».

« Nous devons aussi prendre le temps de réchauffer les assiettes en connaissant les goûts de chacun, ceux qui aiment manger plus ou moins chaud ».

Régulièrement, Mme Goralczyk va dans les étages et fait le tour des tables à la cafétéria pour demander aux résidents ce qu'ils aimeraient manger de particulier.

Elle fait à l'occasion la cuisine à la cafétéria pour une quinzaine de résidents. Jambon frites, fondue ou raclette, croûtes aux fromages, saucisse aux choux, choucroute, « ils adorent ça ».

Elle rappelle que lors de la création de l'EMS, il avait été question que Mont-Calme ait une cuisine à part, plus particulièrement attentive aux besoins des personnes âgées avec moins de viande, plus de plats sucrés.

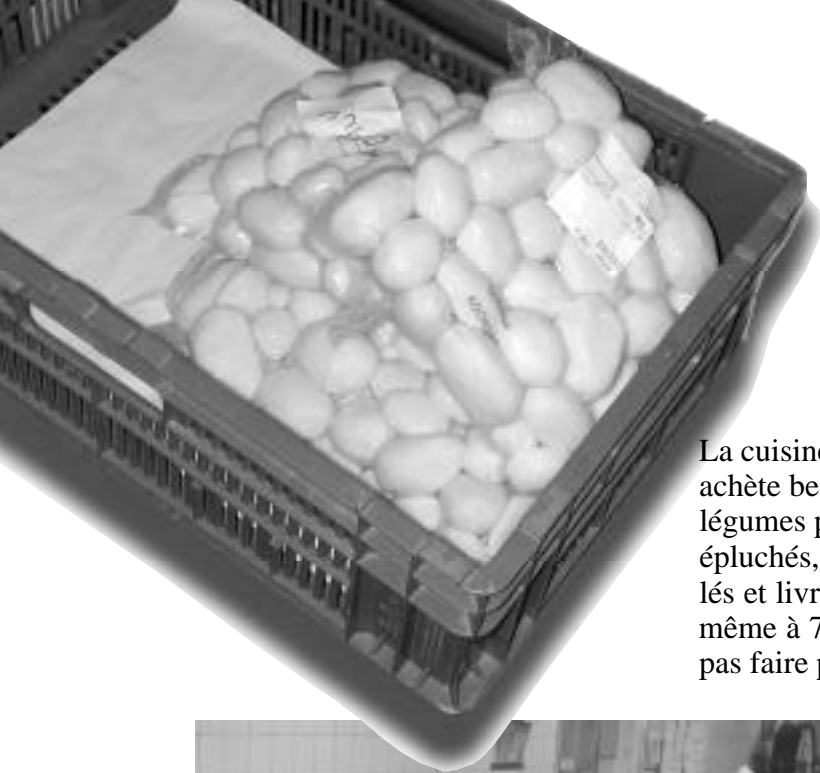
Depuis, elle suit « les hauts et les bas » dans la qualité des prestations de la cuisine du CHUV, « on voit la différence dans les assiettes quand le personnel est malade ou en vacances ».

Certaines innovations culinaires passent mieux que d'autres, auprès du personnel comme des résidents de Mont-Calme. Ainsi un lapin aux olives et câpres a été beaucoup plus apprécié qu'un lapin farci aux légumes pour lequel « tout le monde a râlé » !

*I. G.*



# les cuisines du CHUV



La cuisine du CHUV achète beaucoup de légumes prélavés, épluchés, coupés, emballés et livrés le matin même à 7 h. On ne peut pas faire plus frais.



Jean-Jacques Rensch est responsable de la cuisine chaude au CHUV.

Né en Camargue, ce cuisinier qui n'a plus le temps de cuisiner a gardé l'accent et la chaleur du midi même s'il ne voit que rarement le soleil dans ses

locaux. Tout en demandant aux visiteurs d'enfiler une blouse blanche, il prend volontiers le temps de parcourir avec eux les lieux. Il nous a répété combien la satisfaction des résidents lui tient à cœur et montré comment fonctionne une cuisine



aussi grande et spécialisée. Jean-Jacques Rensch va venir au mois de mai à Mont-Calmé répondre aux questions que se posent les membres du comité des pensionnaires sur la cuisine et la préparation des repas.

### **Les menus**

Les résidents de Mont-Calme ont plus de choix que dans d'autres EMS car ils profitent en principe des différents menus du CHUV (trois menus quotidiens équilibrés, dont un végétarien).

Le CHUV a treize plans fixes de menus, sur une semaine, qui se répètent dans l'année en s'adaptant à la saison pour les légumes et les fruits. La base est identique mais les chefs de cuisine reprennent régulièrement les menus avec une diététicienne, le chef du restaurant et le chef de service, les ajustent, en introduisent des nouveautés qui ont d'abord été testées. Les menus sont préparés 6 à 7 semaines à l'avance. Un tiers des patients consomment un menu normal. Deux tiers consomment soit un menu léger, pauvre en calories, ou alors le menu régime qui existe en dix modules combinables,



pauvre en sel, pauvre en fibres, haché, mixé, etc.... La cuisine s'adapte aux besoins individuels, ceux des multiallergiques par exemple qui ne doivent pas toucher d'inox, et propose une liste de spécialités.

Pour le soir, la cuisine du CHUV a conçu un menu exprès pour Mont Calme avec un café complet une fois par semaine et un menu hebdomadaire sucré. Pas d'orgie de desserts, coûteux, alors que la diététicienne encourage évidemment la consommation de fruits frais.

### **La viande**

La cuisine du CHUV a trois bouchers professionnels. Elle fait un appel d'offre tous les trois mois et change donc régulièrement de fournisseurs. Mais M. Rensch admet volontiers que de manière générale, la viande est moins bonne qu'il y a vingt ans, plus hygiénique mais moins « goûteuse ». Et depuis la crise de la vache folle, c'est difficile de trouver de la viande de qualité. Tout le monde veut du lapin et des pintades calibrés, et les fournisseurs manquent.

### **La fraîcheur**

La cuisine du CHUV achète beaucoup de légumes prélavés, épluchés, coupés, emballés et livrés le matin même à 7 heures. On ne peut pas faire plus frais

### **L'hygiène**

Tout ce qui vient de l'extérieur est considéré comme sale et plus la chaîne avance, plus le système est purifié. Les légumes, par exemple, circulent d'un local frigorifique à l'autre en allant vers toujours plus d'attention à l'hygiène au fur et à mesure qu'ils sont travaillés et proches de la consommation. Des contrôles particuliers ont lieu sur les produits dits à risque comme les glaces.

Un service de nettoyage de 5 personnes nettoie plusieurs fois par jour les sols, plafonds, hottes de ventilation des cuisines.



### **Le goût**

Plusieurs responsables goûtent chaque jour et à tous les niveaux ce qui sort de la cuisine.

### **La cuisson**

Le CHUV s'est doté de fours de la dernière génération mus par des microprocesseurs qui assurent une cuisson hyperfine et précise.

### **La quantité**

Le fait de préparer d'énormes quantités peut avoir des avantages. Ainsi pour la polenta, le CHUV s'est doté de machines qui brassent et cuisent en même temps et assurent ainsi une meilleure qualité qu'une seule portion préparée à la main à la maison.