

Briançon le 17 février 2018,

## Un goûter pour les bénéficiaires du portage des repas ...

La Fondation Edith SELTZER confectionne, à la cuisine du Grand Chemin, les repas pour 80 personnes et les livre à domicile. Un vrai travail au service de la gourmandise et de la santé. Jeudi 15 février après midi, ils étaient une vingtaine à avoir répondu à



l'invitation pour déguster ensemble, au Bois de l'Our,s des choux chantilly, des crêpes, des brioches et des bugnes préparés par les cuisiniers.

## Un goûter partagé

Se retrouver, discuter, prendre un goûter ensemble, ce n'est que du plaisir! C'est pour cela que la Fondation organise une rencontre, en début d'année, de ses clients du portage de repas autour d'un goûter gourmand. Cette année, les choux chantilly, spécialement préparés par la cuisine du Grand Chemin, ont remporté un franc succès. Les livreurs, chargés d'apporter à domicile quotidiennement les repas, ont cette fois-ci pris le rôle de chauffeurs pour amener ceux qui ne pouvaient se déplacer par leurs propres moyens. Des petits cadeaux gourmands avaient été préparés par la gouvernante, Marie Laure SIMOND. Un moment festif de partage qui est attendu chaque année avec impatience.

Une des convives confie qu'elle commande ses repas depuis 30 ans et qu'elle vient chaque année au goûter, malgré ses difficultés de déplacement. « C'est important pour moi ce moment. C'est ma petite sortie » nous confie-t-elle.

## Le portage de repas à domicile

7 jours sur 7, la Fondation Seltzer livre en moyenne 80 repas à domicile dans le grand Briançonnais.

Le service de livraisons est assuré par des personnels de la Fondation qui connaissent bien les clients et ont une relation privilégiée avec eux. Les repas sont servis à domicile mais c'est aussi un passage par jour qui permet de discuter, prendre des nouvelles...

La moyenne d'âge des clients est de 81 ans. Mais ce portage de repas peut tout aussi bien s'adresser à des personnes qui travaillent et n'ont pas le temps de cuisiner. La fréquence des jours de livraisons varie en fonction des besoins ou envie des clients.

L'ensemble des menus, tout au long de l'année, est élaboré avec le concours des



diététiciennes, garantissant l'équilibre et la diversité alimentaire. La cuisine répond aussi aux exigences de multiples régimes. L'objectif : rester gourmand et en pleine santé!

Téléphone du service de portage de repas de la Fondation Seltzer : 04 92 25 58 16

Courriel: repas.dietetiques@fondationseltzer.fr



Des pâtisseries servies par Zora Ghacir, agent hôtelier, et Marie-Laure Simond, gouvernante.