

VIE DES ASSOCIATIONS |

président de l'UDIHR

Lors des assises de l'UDIHR les 21 et 22 mars à Lyon, Jean-Rémy Dumont, ingénieur, directeur de la restauration des HCL, a été élu à la présidence de l'association. Il succède à Sylvain Zercher, arrivé au terme de ses mandats (voir précédent numéro).



Le nouveau bureau est composé de :

• Jean-Rémy Dumont : président 2019-2021

Ingénieur, Hospices civils de Lyon

• Pierre Madiot : vice-président

Ingénieur, CHU d'Angers

• Cécile Gobe : trésorière

Ingénieure, CHU de Lille

• Alain Briquet : trésorier adjoint

Ingénieur, CHU Bordeaux

(gère également la bibliothèque numérique de l'association)

Jean-Rémy Dumont, nouveau

• Cédric Batiot : secrétaire
Ingénieur, CHR d'Orléans

• Laurent Trasrieux : chargé de mission
JNAES

Ingénieur, CHU de Strasbourg

• Jérémie Gaudin : chargé de mission
JNAES et réseaux sociaux
TSH, CHU d'Angers

• David Briand : chargé de mission
Hopitech

Ingénieur, CHU de Poitiers

• Julien Fabbro (membre invité) : chargé
de mission Hopitech

Ingénieur, CHU de Nancy

• Nolwenn Beauverger : chargée de
mission site Internet et Hopitech

Ingénieure, SILGOM

• Joe-Pascal Saji (membre invité) :
chargé de mission CNRC

Ingénieur, Référent restauration, Direction
du Pilotage de la Transformation AP-HP

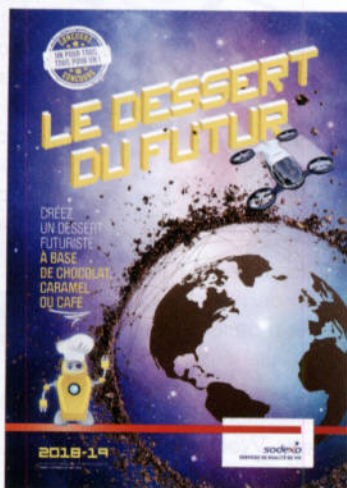
• Marc Soulier (membre invité) : chargé
de mission ANAP et IFROSS

Ingénieur, Directeur de la restauration,
mairie d'Annecy (anciennement au CHU
de Grenoble)

CONCOURS | Le dessert du futur, thème de « Un pour tous, tous pour un »

La 21^e édition du concours de pâtisserie « Un pour tous, tous pour un » par Sodexo se tient de mars à juin 2019, sous le haut patronage du chef Michel Bras. 117 équipes composées d'une personne en situation de handicap, d'un éducateur et d'un chef Sodexo tenteront de remporter les épreuves régionales afin d'accéder à la grande finale nationale le 27 juin prochain, dans les salons Nework (Yachts de Paris). Les équipes, qui devront réaliser en 2h une recette personnelle

autour du thème « Le dessert du futur », seront évaluées par un jury de professionnels issus des univers médico-sociaux, associatifs et gastronomiques. Et si les critères culinaires seront pris en compte, ceux de l'accompagnement le seront également. « La vocation de Sodexo, et de toutes nos équipes, est d'améliorer la qualité de vie de tous ceux que nous accompagnons », explique Willy Gautier, directeur général Sodexo Santé Médico-social. « C'est clairement ce que nous faisons à travers ce concours en



contribuant au projet de vie des personnes en situation de handicap. Le concours Un pour tous, tous pour un s'inscrit dans la démarche globale de Sodexo en faveur de l'inclusion de personnes fragiles. Il leur permet de développer leurs compétences et de réveiller des passions ! » Quant au chef Michel Bras, il déclare : « Un rendez-vous inflexible me conduit chaque printemps près des équipages – résident, encadrant, chef Sodexo – lors des rencontres Un pour tous, tous pour un. Et quels équipages ! Durant des mois, ils se sont réunis ; ils se sont conté les plus belles histoires pour écrire la meilleure des recettes ; ils ont fait maints essais ; ils ont douté... Savourer, faire goûter a été leur lot quotidien pour choisir et être présent à cette finale. Quelle énergie ! À les côtoyer à leur ouvrage, j'y recueille un souffle d'espérance. Cette aspiration à vivre l'instant ! »

Pour rappel, l'équipe gagnante en 2018 était celle du Foyer AAPEI SAJH avec Éric, Amin et Noémie pour la région Est.

robot coupe

Textures
modifiées : un
nouvel équilibre
alimentaire



Émulsionneur
Mixer



La meilleure solution



Démonstration gratuite :
www.robot-coupe.fr



Consultez
la vidéo