



CENTRE  
HOSPITALIER  
T R O Y E S

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

à Troyes, le mercredi 2 juin 2021

## REDÉCOUVRIR LE PLAISIR DES REPAS GRÂCE AU MANGER-MAIN AU DOMAINE DE NAZARETH

En 2017, les équipes du Domaine de Nazareth introduisaient le « manger-main », une fois par trimestre, auprès des résidents de l'unité de vie protégée (Alzheimer). Cette technique invite les résidents à redécouvrir le moment du repas grâce à un menu complet présenté sous forme de bouchées préhensibles, aux textures adaptées et visuellement attrayantes. Le bilan, positif, a amené depuis l'établissement à développer ce type de repas.

Avec le manger-main, nos équipes ont pu constater une nette amélioration de la prise des repas, ce qui les a encouragé à répondre à un appel à projet de l'ARS en 2019 pour développer davantage le « manger-main » dans la résidence. Depuis, un travail de recherche en collaboration avec les équipes des cuisines du CH de Troyes permet de proposer le « manger-main » une fois par semaine à une soixantaine de résidents en unité de vie protégée et en secteur traditionnel. Un travail de précision sur les textures a été nécessaire, afin que les bouchées ne s'effritent pas. Les résidents sont sélectionnés par une équipe pluridisciplinaire selon des critères d'inclusion tels que la perte d'autonomie, les troubles praxiques et les troubles du comportement (déambulation).

A ce jour, les cuisines du CH de Troyes réalisent l'un des quatre repas «manger-main» servis chaque mois au Domaine de Nazareth, tandis que des prestataires extérieurs assurent la réalisation des trois autres. L'objectif est, à terme, d'assurer en interne l'intégralité de cette prestation.

Pour vous présenter cette action en détail, vous proposer une rencontre avec nos résidents et notre équipe durant un repas «manger-main» ainsi qu'une dégustation, nous avons le plaisir de vous convier ce vendredi 4 juin à 11h40 au Domaine de Nazareth à Pont-Sainte-Marie.

Au menu de ce vendredi 4 juin, réalisé par les cuisines du CH de Troyes :



### Entrée

Cubes de tarte au fromage

### Plat

Fondant de colin sauce crustacés  
accompagné de bouchées de légumes  
(brocolis, carottes, choux fleurs, épinards  
et haricots verts)

### Fromage

Billes de mozzarella

### Dessert

Cubes de purée de pommes

### VOTRE CONTACT COMMUNICATION

Romain  
ALLARD

Tél. : 03 25 49 49 52  
romain.allard@ch-troyes.fr