

Châteaugiron. Un moment d'évasion pour ceux qui gèrent la crise Ouest-France du 14 avril 2020



L'Ehpad Les Jardins du Castel accueille 121 résidents, désormais confinés dans leurs chambres.

« De la même façon que pour l'ensemble de la population, cette période est longue, mais je pense que ce dispositif constitue l'effort nécessaire qui permettra d'éviter des catastrophes, aussi bien dans la population que chez nos résidents et notre personnel. Dans nos actes de tous les jours, chacun d'entre nous porte la plus grande vigilance au respect des gestes barrières », explique Michel Barbé, directeur de l'Ehpad.

Les mouvements de solidarité envers les résidents et le personnel des Jardins du Castel sont nombreux et s'amplifient.

« Deux journées de la semaine sont particulièrement très appréciées par le personnel. En effet, chaque mercredi et vendredi, Nicolas Prodhomme, propriétaire du restaurant Les Saveurs de Nicolas, à Nouvoitou, vient nous apporter 41 repas gourmands. Ils comprennent une entrée, un plat et un dessert, composé à l'aide de produits locaux et de saison. C'est un merveilleux geste très apprécié par les agents, émerveillés par le talent déployé », assure Michel Barbé.

Quatre professionnels locaux sont impliqués dans cette action, réalisée sous l'égide des associations Les Cuisiniers de la République française et Les Maîtres restaurateurs, avec l'appui des producteurs locaux.

Nicolas Prodhomme ; Fabrice Delaunay, professeur de cuisine au lycée hôtelier de La Guerche-de-Bretagne et membre de l'association Les Cuisiniers de la République française ; Thibaud Henry, employé de la Maison Beucher, de Châteaugiron ; et Olivier De

Pail, qui œuvre à l'Afpa (Agence pour la formation professionnelle des adultes), de Rennes, en qualité de chef de cuisine, ont réuni leurs talents pour composer, tous les deux jours, 300 repas gourmands.

Ils sont distribués aux Jardins du Castel, mais également à l'Ehpad, de Nouvoitou ; à la caserne de pompiers du Blosne, à Rennes ; à la gendarmerie, boulevard Georges-Clemenceau, à Rennes ; au pôle technique de Pontchaillou, ainsi qu'au centre de gériatrie de Chantepie.

« Ce sont des personnes qui luttent pour nous et cela nous fait du bien de pouvoir leur faire plaisir. Lors de ce temps qu'ils consacrent à déguster les mets que nous leur offrons, nous souhaitons qu'ils puissent s'évader un instant de leur quotidien oppressant et penser à autre chose », lance Nicolas Prodhomme.