

Annecy

On déjeune où ce midi ? À l'Ehpad du Parmelan

L'établissement de la rue Dupanloup ouvre sa restauration au grand public. Depuis le 12 juin, un foodtruck y sert des plats à emporter et on peut aussi manger en salle avec les résidents. L'objectif est d'ouvrir l'Ehpad sur la ville et de trouver de nouvelles ressources financières.

Pas sûr que les festivaliers (surtout les étrangers) qui, la semaine dernière, se sont pressés autour du petit foodtruck bleu du 2, rue Dupanloup, aient compris qu'en mangeant ici, ils apportaient leur contribution à un projet inédit à Annecy. Car le foodtruck en question est celui de l'Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (Ehpad) de la fondation du Parmelan. Il a démarré son activité le 12 juin.

« Pendant la Covid, les résidents ont souffert de l'absence de mouvement »

Stéphane Richard, directeur de l'Ehpad

Pour y accéder, il suffit de franchir la grille ouverte : n'importe qui peut commander une formule du jour, une salade ou des frites. À emporter, à consommer sur deux petites tables disposées sous des parasols ou, plus original, sur un banc à l'ombre dans le grand parc ar-



David Ferreira, responsable hôtellerie et restauration, et Stéphane Richard, directeur de l'Ehpad, devant le foodtruck où un client achète un repas. Photo Le DL/M.R.

boré de l'Ehpad.

Mieux encore ? À déguster en papotant avec l'un des 185 résidents ou des 135 salariés de l'établissement, toujours friands de rencontres avec l'extérieur.

Ouvrir l'Ehpad sur le quartier et au-delà sur la ville, c'est bien l'objectif de cette initiative, baptisée « les midis du Parmelan ». Elle se décline en deux volets : le foodtruck, à l'essai jusqu'à fin septembre et qui sera pérennisé si le succès est au rendez-vous, et l'ouverture au grand public de la salle de restauration (elle l'était déjà pour les familles et les personnes âgées du quar-

tier).

Le tout à prix très doux : 15 euros pour un menu complet au restaurant, 3 euros la barquette de frites au foodtruck.

La crise sanitaire de 2020 a été le ferment de ce projet qui a mûri pendant deux ans. « Pendant la Covid, les Ehpad se sont fermés. Les résidents ont beaucoup souffert de l'absence de mouvement, des masques qui cachaient les visages. Après la crise, on s'est dit qu'il fallait faire quelque chose de plus », souligne Stéphane Richard, le directeur de l'Ehpad du Parmelan. Remettre de la vie,

du brassage et créer du « lien intergénérationnel », selon l'expression consacrée.

La fermeture de la cafétéria Crescendo aux Galeries Lafayette (en janvier 2020), a aussi contribué à motiver l'initiative : « Les résidents y allaient avec leurs familles pour manger une glace. Après la fermeture, il manquait quelque chose. »

Ce secteur d'Annecy est très riche en salariés, dont beaucoup restent sur place à midi. La préfecture, le conseil départemental, la cité administrative sont à deux pas. La fondation du Parmelan caresse l'espoir que

Repères ▶ S'y rendre

● Le restaurant de l'Ehpad

Ouvert du lundi au dimanche, à midi uniquement, sur réservation au 07 66 38 10 08 (appeler jusqu'à 11 h le jour même). Arrivée entre 11 h 30 et 12 h 30, fermeture à 13 h 45. Menu complet, boisson incluse, à 15 euros.

● Le foodtruck

Ouvert du lundi au vendredi, de 11 h 30 à 14 heures pour la restauration et de 15 h à 17 h pour du snacking. Formule du jour à 13 euros, salades, frites, glaces, café... Sur place ou à emporter.

son foodtruck devienne l'une des « cantines » du quartier.

Pour le moment, il sert une trentaine de repas. Au restaurant, des tables sont réservées aux clients extérieurs, qui jouxtent celles des convives habituels : « On vient ici dans un certain état d'esprit », prévient Stéphane Richard. Il faut accepter d'être servi par du personnel en blouse, de côtoyer des personnes âgées plus ou moins valides et de respecter des horaires contraints.

Les menus, eux, sont faits maison, puisque l'établissement a sa propre cuisine. « Bien sûr, c'est de la restauration collective, mais on fait des repas de qualité à base de produits frais. »

● Muriel Rottier

Un revenu supplémentaire pour financer la future unité protégée

En mangeant au restaurant ou en achetant une formule au foodtruck, on contribue aussi à un projet social mené par l'Ehpad du Parmelan. « 1,50 euro par repas sert à financer notre future unité protégée pour les résidents atteints de maladies type Alzheimer, soit une quinzaine de personnes », expose Stéphane Richard, directeur de l'Ehpad.

L'Ehpad a obtenu l'accord

et des subventions à 50 % de l'Agence régionale de santé (ARS) et du conseil départemental de la Haute-Savoie pour ce projet à 4 millions d'euros, qui verra le jour en deux tranches de travaux à compter de janvier 2024.

Les locaux à construire seront pris sur l'ensemble immobilier actuel et comprendront un jardin pédagogique.

Malgré les subventions, le budget est conséquent pour

l'association gestionnaire de l'établissement privé non lucratif, a fortiori dans la période actuelle.

« L'inflation, la hausse du coût de l'énergie nous mettent en difficulté. Nous sommes donc preneurs de toutes les sources de financement possibles, souligne Stéphane Richard. Si le foodtruck est rentable, il peut devenir une source de revenus. »

● M.R.

À TABLE!

LE MAGAZINE DES SAVEURS
ET SAVOIR-FAIRE DE NOS TERROIRS



ABONNEZ-VOUS
À NOTRE
MAGAZINE
DE CUISINE

en scannant
ce QR code

