

info

ConcoRdance

- **Qualité**  
Re-certification SGS
- **Les textures modifiées**  
Une alimentation enrichie
- **50ème Fondation Claire Magnin**  
24 et 25 mai 2013
- **Atelier Le Loft - Vevey**  
Stage d'été du 8 au 12.07.13
- **Idées desserts**  
2 idées faciles et rafraîchissantes
- **Recette du chef**

# EDITORIAL

En bref...

En cette période estivale, pour autant que les dieux de la météo soient enfin avec nous, notre travail et notre volonté d'assurer une restauration de qualité va se poursuivre durant ces mois de repos. Cette année, aussi riche que celles qui l'ont précédée nous a permis, comme vous pouvez le lire, un renouvellement de notre certification.

L'art est long, la vie est brève...

L'art est long ! Comprenez par là que l'expérience est longue, très longue à acquérir et que cela nécessite une attention permanente dans la recherche de la qualité.

Cela en fait tout l'art de notre métier et chaque jour doit nous permettre de progresser et de préparer le développement futur de notre société.

Quelques fois, les journées sont pénibles et fatigantes mais elles nous montrent par là la valeur de cet art si difficile à acquérir.

Le temps passe si vite que nous ne le voyons filer mais enfin cette période de vacances va permettre à tout un chacun, je l'espère, de profiter de quelques instants de repos.

Prochainement, nous allons travailler à la préparation d'une réorganisation de nos cuisines que nous ne manqueront pas, dès cet automne, de vous présenter en modifiant également nos techniques de préparation qui devraient permettre de poursuivre les objectifs que nous nous sommes fixés pour répondre à vos attentes.

Le regard sur l'avenir me comble de bonheur car je sais pouvoir compter sur vous.

En vous souhaitant à tous et à toutes d'excellentes vacances.



Amicalement,

Roger Hartmann, Directeur-Administrateur

- **50<sup>ème</sup> anniversaire de la Fondation Claire Magnin 24 et 25.05.13**



2 jours de fête pour cet anniversaire du 50<sup>ème</sup> de la Fondation Claire Magnin.

Tous les détails pages 6 et 7

- **Journée lausannoise du vélo 1.06.13**



Sous la pluie, une centaine de courageux ont tout de même participé à cette 31<sup>ème</sup> édition.

- **Vevey Natation Meeting 22-23.06.13**



Quelques 200 participants pour cette 22<sup>ème</sup> édition du meeting du lac 2013. Malgré un temps maussade, les compétitions se sont déroulées dans la joie et la bonne humeur.

- **Women Sport Evasion 22-23.06.13**



Grand succès pour cette 6<sup>ème</sup> édition qui a réuni plus de 2000 sportives, confirmées ou débutantes, elles ont pu tester 24 activités différentes dont 13 nouveautés.

- **Camp de basket Thabo Sefolosa Blonay du 8 au 19.07.13**



Plus de 170 enfants/ados ont participé au camp de basket organisé chaque année à Blonay par Thabo Sefolosa.

- **Atelier Le Loft - Vevey du 8 au 12.07.13**



Le stage d'été de cette année accueillait pour la 1<sup>ère</sup> fois en internat des élèves de tous horizons (voir pg 8 et 9)

**Tous les détails des actus sur : [www.concordance.ch](http://www.concordance.ch)**

# Qualité

Les 18-19 et 20 juin, nous avons eu 3 jours d'audit par notre société de contrôle, la SGS, pour une re-certification de tous nos sites.

Certifiés en 2010 pour la première fois et pour 3 ans, le moment était venu de vérifier que notre système qualité est toujours aussi performant et nous sommes très contents de pouvoir annoncer qu'aucune non-conformité n'a été relevée.

Notre système de management ainsi que la garantie de notre sécurité alimentaire se sont encore améliorés au fil du temps.

Un vrai travail d'équipe est nécessaire pour maintenir et encore améliorer la qualité de nos prestations.

Notre auditeur a pu constater avec plaisir l'implication de l'ensemble de nos collaborateurs dans le respect des procédures, l'attention portée à notre clientèle et le désir de toujours améliorer notre offre.

C'est un travail au quotidien, qui porte ses fruits sur le long terme.



## Quel est le but d'appliquer ces normes ?

L'ISO9001 est un ensemble d'exigences auxquelles il faut répondre afin d'assurer un suivi clientèle performant.

Des procédures précises, des rendez-vous et un suivi bien planifié, des réponses rapides en cas de problème, une communication interne et externe souple, la mise en place de nouveaux services afin de satisfaire les plus exigeants, sont autant de moyens appliqués pour améliorer continuellement notre fonctionnement.

L'ISO22000 permet de garantir le respect des nouvelles lois européennes (adoptées par la Suisse en 2006) en matière de sécurité alimentaire, chose nouvelle dans le secteur de la restauration collective au vu de la complexité des différentes étapes de la chaîne de production (réception marchandise, stockage, production, régénération, livraison, etc.). Là aussi, le respect des instructions de travail mises en place sont primordiales pour assurer une sécurité maximum et une traçabilité des produits sans faille.

Nous voilà donc repartis avec pleins de projets pour les 3 ans à venir !

# SGS



**Toute l'équipe vous souhaite un bel été !**



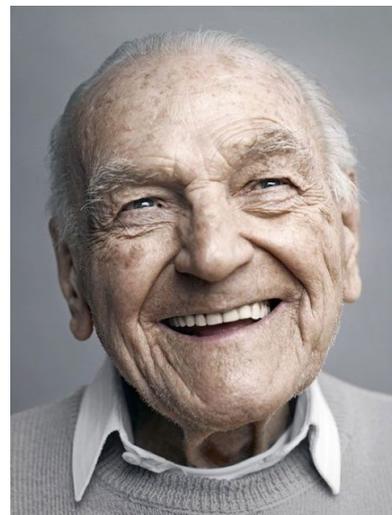
# Textures modifiées

Avec une espérance de vie de plus en plus longue, nous devons porter une attention toute particulière à notre clientèle « Senior » afin que manger reste un plaisir, quelles que soient les difficultés liées à l'âge.

Certains de nos aînés perdent le goût, ont des problèmes de déglutition et n'arrivent plus à mâcher correctement les aliments, ce qui peut entraîner rapidement des carences alimentaires et affecter leur santé.

Manger sainement et avec plaisir est indispensable, d'autant plus que, souvent, c'est l'un des seuls moments de convivialité qui rythme leurs journées.

Nous mettons donc tout en œuvre pour que, malgré ces problèmes, les plats soient variés, appétissants, colorés, goûteux et équilibrés.



**« Manger de bonnes choses est un des grands plaisirs de la vie ! »**



Pour une saveur optimale, nous travaillons principalement avec des produits frais et de bonne qualité.

Nos fruits et légumes sont sélectionnés chez des fournisseurs de la région, en essayant au mieux de respecter des produits de saison et de proximité. Ils sont stockés dans de bonnes conditions et utilisés rapidement.

Les modes de cuisson sont adaptés en fonction des produits afin de garder toutes les valeurs nutritive et les assaisonnements sont variés.

Nos fiches recettes sont régulièrement testées et validées avec nos gérants de site.

**« Une assiette bien présentée, avec de belles couleurs, donne envie d'y goûter ! »**

Nos bases de menus sont, dans la mesure du possible, les mêmes que pour nos autres clients.

Selon les besoins de chacun, nous adaptons les textures des composants de nos menus.

Pour certains, hacher les aliments suffit, pour d'autres, nous les mixons.

Dans le cas des mixés, pour donner une jolie apparence aux mousses et purées, nous les solidifions de différentes manières pour pouvoir les découper en tranches, les mouler sous diverses formes, ou alors nous les présentons dans de petites cassolettes.

Le visuel de l'assiette est une chose très importante, surtout pour les personnes qui ont un peu perdu l'appétit.



Tendron de veau aux olives  
Polenta  
Haricots verts mixés

## Une alimentation enrichie...

Les plats mixés étant souvent destinés à une clientèle qui ne mange pas beaucoup, nous enrichissons les purées avec des œufs ou de la crème, afin de nous assurer que les personnes aient un apport nutritionnel journalier suffisant. Les repas sont souvent complétés durant la journée par des collations à base de laitage.



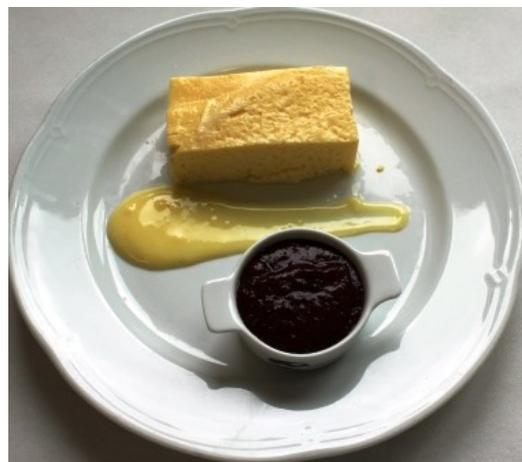
C'est avec beaucoup d'attention que nos cuisiniers préparent ces plats un peu particuliers.



Emincé de bœuf au paprika  
Purée de pommes de terre  
Mousse de chou-fleur



Terrine de légumes  
Sauce hollandaise  
Millet



Œufs au lait  
Compote de pruneaux

# La Fondation Claire Magnin a fêté ses 50 ans les 24 et 25 mai dernier



[www.fcm63.ch](http://www.fcm63.ch)

C'est en 1963 que les parents de Roger Hartmann achètent l'hôtel-café-restaurant « Les Pergolas » à Chexbres afin d'y créer une maison de convalescence. Très rapidement leurs hôtes s'y plaisent et au fil du temps ce lieu devient une maison pour personnes âgées.

En 1982, pour répondre aux attentes de l'Etat en matière de santé publique, des travaux de rénovation sont effectués et une Fondation est créée. « Les Pergolas » devient le premier EMS de l'institution.

Depuis la demande n'a cessé de croître et la Fondation s'est bien agrandie, pour devenir l'une des plus importantes institutions du canton de Vaud avec 6 sites.

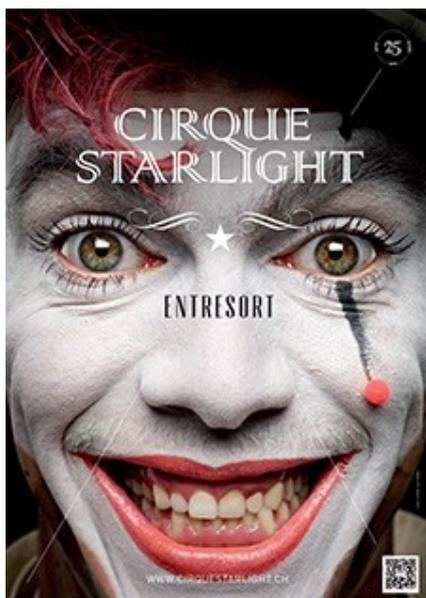
C'est aux Pergolas que la première cuisine Concordance a été créée...il y a 20 ans.



Au programme, 2 jours de fête, les 24 et 25 mai, sous le chapiteau du cirque Starlight à Villeneuve avec chaque fois un dîner-spectacle.

Le vendredi, pour le personnel de la FCM et les invités, au total environ 380 personnes et le samedi pour les résidents et leurs familles soit environ 350 personnes.

Nous nous sommes évidemment occupés de la partie restauration, ce qui a nécessité un peu plus d'organisation que d'habitude car il a fallu installer une cuisine dans une tente en annexe au chapiteau...



Et pour que la fête soit belle, le personnel de la Fondation n'a pas chômé non plus, ... que des décorations « fait maison » avec beaucoup de goût et d'originalité.





Un timing et une coordination à la minute en cuisine pour que tout soit parfait. Une équipe de service de 17 professionnels étaient présents le vendredi soir alors que le samedi c'est le personnel de la Fondation qui a servi ses résidents pour être au plus près de leurs besoins.



Cors des alpes et discours officiels avant le repas, puis le spectacle qui a ravi tout le monde.



Entre poésie, théâtre, danse et arts du cirque, le spectacle « Entresort » est un clin d'œil sur les 25 ans d'histoire du Cirque Starlight. Avec sa jeune troupe talentueuse d'acrobates, équilibristes, jongleurs, contorsionniste et clowns-mimes, les spectateurs ont passé un excellent moment plein de magie.

Tous les détails du spectacle sur : [www.cirquestarlight.ch](http://www.cirquestarlight.ch)

# 1er stage international d'été Atelier Le loft - Vevey

[www.atelierleloft.com](http://www.atelierleloft.com)

Cette année, Florence Faure, directrice de L'Atelier Le Loft à Vevey (bien connue comme ex-soliste des Ballets Roland Petit et du Ballet Béjart) a étendu son offre de stage d'été dans ses studios, pour pouvoir aussi y accueillir des élèves venus de loin.

Logés au domaine Chappuis à Chexbres, ils ont pu suivre pendant tout une semaine, des cours de danse classique, moderne, contemporaine, du break-dance, du hip-hop et même des cours de théâtre.

Des professeurs d'exception, comme Thierry Deballe, soliste au Ballet de Monte Carlo et au Ballet Béjart ou encore Angel Del Campo, directeur artistique et chorégraphe de la « Cia Cetra Danza » en Espagne, sont venus à cette occasion pour compléter l'équipe de professionnels qui enseigne déjà durant toute l'année.



Florence Faure, directrice



Classique ou contemporain, il y en a pour tous les goûts !



Fondatrice de l'Atelier Le Loft il y a plus de 7 ans, Florence Faure souhaite avant tout transmettre la passion de son art en permettant à chacun de développer sa créativité et de s'exprimer à travers diverses disciplines.

La philosophie du Loft et de grandir en confiance, s'ouvrir à la culture, élargir son esprit par le mouvement, le théâtre ou le chant, mais surtout en ayant un maximum de plaisir.

De plus, la qualité de l'enseignement peut aussi conduire, pour les plus assidus et ceux qui le désirent, vers une pratique professionnelle.

Pause de midi bien méritée,  
notre chauffeur arrive avec les repas...



Puis, reprise des cours l'après-midi...



Cours de théâtre, modern ou break dance, chacun peut  
choisir ce qui lui plaît !



# Idées de desserts faciles et rafraîchissants...

## Mousse légère au citron vert (pour 4 personnes)

### Ingrédients :

4 citrons verts  
2 œufs  
50 g de sucre en poudre  
1 c.c.d'agar-agar  
10 cl de crème liquide entière  
4 tranches d'ananas

- Mélanger le jus de 2 citrons, les jaunes d'œufs, 40 gr. de sucre et les zestes des 2 citrons, cuire au bain-marie en remuant jusqu'à ce que le mélange prenne une consistance crémeuse (env. 10 minutes)
- Ajouter l'agar-agar et chauffer encore environ 1 minute puis retirer du feu et laisser tiédir
- Fouetter la crème en chantilly, mettre au frais
- Battre les blancs d'œufs en neige, quand ils commencent à mousser ajouter les 10 g de sucre restant continuer à battre jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes
- Incorporer la chantilly à la crème citron puis les blancs en neige
- Couper les tranches d'ananas en dés et les répartir dans des coupes
- Couper les 2 citrons en fines lamelles et les appliquer sur les parois des coupes
- Remplir les coupes de la mousse au citron vert et laisser reposer 2h au réfrigérateur
- Décorer de rondelles de citron et de feuilles d'ananas



## Duo de melon et pastèque (pour 6 personnes)

### Ingrédients :

2 melons  
2 citrons verts  
2 c.s. de sucre en poudre  
1 kg de pastèque  
10 cl de crème liquide entière  
125 gr de fraises

- Couper les melons en deux, retirer les pépins
- Faire des billes avec un demi melon à l'aide d'une cuillère parisienne
- Prélever le reste de la chair des melons et mixer
- Prélever quelques zestes de citron
- Presser les citrons et les ajouter à la soupe de melon
- Ajouter le sucre et mettre au frais
- Faire des billes de pastèque avec une cuillère parisienne
- Couper les fraises en quatre
- Verser la soupe de melon, ajouter les billes de fruits, les fraises et décorer avec les zestes de citron



# RECETTE DU CHEF

## Brochettes de canard au miel, soja et sésame

(pour environ 7 mini brochettes)

### Ingrédients :

1 magret de canard  
1 c.c. graines de sésame

### Marinade

1 c.s de sauce soja  
1 c.s. huile de sésame  
1 c.s. de miel (liquide)  
1/4 de piment rouge (gros piment)  
1 c.c. de coriandre hachée  
poivre

- Couper le magret en cubes en laissant un peu de gras
- Mélanger les ingrédients de la marinade
- Faire mariner les cubes de canard toute la nuit
- Faire les mini brochettes
- Les cuire au grill
- Parsemer de graines de sésame avant de servir



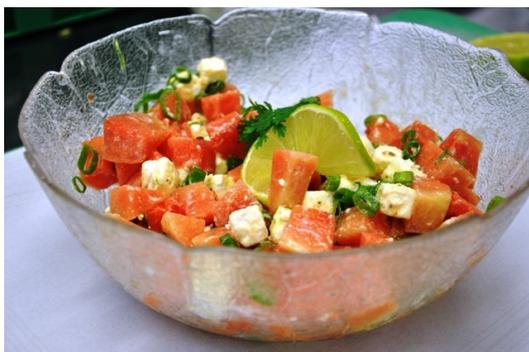
## Salade de pastèque et féta

(pour 6 personnes)

### Ingrédients :

600gr de pastèque  
100gr. de féta  
1 oignon nouveau  
1 citron vert  
1 c.s. d'huile d'olive  
Sel et poivre

- Couper la pastèque en cubes
- Couper la féta en cubes
- Emincer l'oignon nouveau
- Mélanger le tout
- Ajouter le jus du citron vert, l'huile d'olive, le sel et le poivre



**Bon appétit !**

# à bientôt !

*L'équipe Concordance*

Concordance SA  
Rte du Vergnolet  
CP 8  
1070 Puidoux

Tél. +41 (0) 21 946 04 60  
Fax +41 (0) 21 946 04 70  
No gratuit 0800 00 10 10

Email : [info@concordance.ch](mailto:info@concordance.ch)  
site : [www.concordance.ch](http://www.concordance.ch)