

Des retraités heureux

*On ne quitte jamais tout à fait ses collègues du centre hospitalier.
La preuve, hier, au centre Erckmann.*



Cent soixante retraités ravis de cette invitation annuelle de leur ancien employeur.

Elle y a goûté une fois. Et a aimé, à tel point qu'elle l'organise dorénavant. Deux mois avant le jour J, Mauricette Bastien, secrétaire de direction au centre hospitalier, se charge de rechercher des actifs volontaires pour travailler lors de ce repas annuel offert aux retraités. Et en trouve toujours une dizaine à chaque fois. Dont de nombreux habitués qui viennent sur leur jour de repos.

Les cuisiniers élaborent plusieurs menus.

Jean-Marc Lallemand, directeur de l'hôpital, en retiendra un pour le jour J. Avec Magali Sauvage, chargée de communication, Mauricette Bastien envoie ensuite des invitations aux retraités. Hier, ils étaient 160 à avoir répondu positivement, tous étaient au centre Erckmann. Rejoins par le directeur et quelques cadres des services.

Cinq cuisiniers concoctent ce festin aux six mets prévus pour 160 couverts. Ce qui les change des 450 repas quotidiens du midi préparés par une brigade d'une douzaine de personnes. « C'est l'occasion pour eux de montrer leur talent », souligne Mauricette Bastien. Et ils n'en manquent pas, à en juger le menu élaboré qui commençait par des raviolis de foie gras et se terminait sur une note originale : le caramel au beurre salé.

Les dix serveurs et serveuses du jour sont issus du service ménage, de la direction, de la communication, sans oublier le personnel soignant. Et tournoient de la cuisine à la salle avec dextérité pour déposer noix de Saint-Jacques au champagne et filet de bœuf en brioche sauce porto dans les assiettes.

Comme sommelier, Claude, des services techniques, remplace cette année Daniel (Patoux), du même service... parti en retraite. Mais ne le répétez pas aux enfants, mais c'est lui qui en décembre, avait endossé le costume du père Noël...



Une petite vingtaine de volontaires n'hésitent pas à se mettre au service des anciens chaque année.