



Communiqué de presse

Avril 2025

MEDIREST DÉVOILE LA NOUVELLE VERSION DE MIX&DÉLICES : L'EXPERTISE CULINAIRE AU SERVICE DES CONVIVES AYANT DES TROUBLES DE LA MASTICATION ET DE LA DÉGLUTITION

Medirest franchit une nouvelle étape décisive dans la restauration en milieu médical. Après un an et demi de recherche et de développement, en collaboration avec une orthophoniste spécialisée et un scientifique de l'Institut Polytechnique UniLaSalle, le spécialiste de la restauration pour le secteur de la santé et du médico-social présente une version réinventée de Mix&Délices. Toujours conforme à la nomenclature IDDSI*, cette solution culinaire innovante répond aux besoins spécifiques des personnes souffrant de troubles de mastication et de déglutition, notamment en services d'oncologie, établissements pour personnes en situation de handicap et EHPAD. En proposant l'offre la plus aboutie du secteur, Medirest transforme l'alimentation en un véritable levier thérapeutique, réaffirmant ainsi le rôle fondamental de la restauration collective dans le parcours de soins.

QUAND MÉDECINE, SCIENCE ET CULINAIRE S'UNISSENT

Depuis 2023, Medirest s'appuie sur une **analyse approfondie des pratiques existantes et sur de nombreux échanges avec des chefs expérimentés**. Plusieurs sessions intensives de recherche et développement ont été menées en cuisine par les équipes Medirest, pour explorer de nouvelles techniques et créer des recettes adaptées aux besoins des convives ayant des troubles de mastication et déglutition.

La collaboration avec **Marion Girod-Roux, orthophoniste spécialisée dans les troubles de déglutition et membre du comité IDDSI France**, a été essentielle dans ce processus et l'affinement des recettes. Grâce à son expertise, chaque préparation a été minutieusement ajustée selon les différents niveaux de la nomenclature IDDSI*. Des modifications techniques précises, comme l'optimisation des textures par l'ajout judicieux de sauce, ont été développées pour garantir simultanément la sécurité alimentaire et la qualité gustative.

Afin de tester scientifiquement l'ensemble des préparations culinaires, Medirest a pu s'appuyer sur **François Buche, enseignant-chercheur et Docteur en sciences des aliments à l'Institut Polytechnique UniLaSalle de Beauvais**. Ce dernier a mis à disposition un **texturomètre équipé du module IDDSI***, qui mime les tests IDDSI* orthophonistes de validation de la texture. Medirest est la première marque en France à avoir utilisé cet outil qui a permis de tester rigoureusement chaque recette, initialement développée avec l'orthophoniste, avant validation finale. Grâce à ces analyses, Medirest a pu affiner des paramètres essentiels, comme la température idéale de service, afin d'assurer la conformité aux normes IDDSI* tout au long de la chaîne de production et de distribution. Résultat : des fiches recettes extrêmement précises, garantant d'une sécurité optimale pour les convives.

RÉINVENTER L'EXPÉRIENCE DU REPAS EN MILIEU MÉDICAL



Sauté de boeuf, pâtes et brocolis niveau 7 IDDSI et sa déclinaison : fondant de boeuf, crémeline de pâtes et crème de brocolis (niveaux 4,5 et 6 IDDSI)

Mix&Délices se caractérise par une approche qui allie respect nutritionnel et plaisir gustatif, positionnant la restauration collective comme un véritable allié thérapeutique. En proposant des textures progressives parfaitement calibrées, Medirest accompagne activement la rééducation alimentaire des patients, leur permettant de redécouvrir et réapprendre les sensations fondamentales de l'alimentation.

Medirest propose aux établissements une formation incluant les préconisations des dressages et la maîtrise des tests IDDSI* à la cuillère et à la fourchette. Ainsi, **chaque repas devient une expérience sensorielle complète où la stimulation visuelle par le dressage soigné des assiettes, le jeu des formes et des couleurs, éveille les sens et ravive l'appétit des patients dans un cadre parfaitement sécurisé.**

"Mix & Délices ne se contente pas d'adapter les textures, elle transforme fondamentalement l'expérience du repas en milieu médical", déclare **Ludovic Rabier, Directeur culinaire Medirest.** *"Notre ambition va au-delà de permettre aux convives de se nourrir – nous les aidons à réapprendre le plaisir de manger, à redécouvrir les*

sensations gustatives et la convivialité du repas, tout en garantissant une sécurité à différents niveaux IDDSI allant du niveau 4 au niveau 7."* complète Ludovic Rabier.

Pour les établissements, cette approche constitue une prestation particulièrement valorisante et rassurante, qui enrichit la qualité des soins proposés et apporte une réponse concrète aux préoccupations des familles. Mix&Délices transforme un moment potentiellement anxiogène en une étape positive du parcours thérapeutique.

Pour télécharger les photos des plats Mix&Délices : [cliquez ici](#)

*IDDSI : International Dysphagia Diet Standardisation Initiative

CONTACTS PRESSE

Agence Monet pour Medirest (Compass Group France)

Camille Eridia (06 48 48 57 67), Inés Carrayrou (06 32 01 54 17) et Raphaël Douenne

TeamRP_CompassGroup@monet-rp.com