

LE PARISIEN

JEUDI 16 MARS 2017

10
SOCIÉTÉ

@le_Parisien

Villejuif (Val-de-Marne), hier. Avec ce filet de cabillaud au chorizo, Elisabeth se sent « comme au restaurant » dans sa chambre de l'hôpital Gustave-Roussy. Un plat préparé par le chef Alexandre Bourdas avec les équipes des cuisines.



PHOTOGRAPHIE: J.P. CLAWA/PROLONGEAU

Menu deux étoiles à l'hôpital

SANTÉ Au centre anticancer de Villejuif, les patients retrouvent le plaisir de manger avec du cabillaud au chorizo et des lasagnes de canard concoctés par un grand chef. Une première.

PAR CLAWA PROLONGEAU

LE FUMET qui s'échappe du bac où frémissent 20 kg de risotto forestier embaume la salle de « production chaude ». Dans la pièce voisine où on travaille le froid, des cuisiniers du centre de lutte contre le cancer Gustave-Roussy, à Villejuif (Val-de-Marne), terminent de nettoyer les plans de travail. Moins d'une heure plus tard, les plateaux quitteront la cuisine pour les chambres des patients, où ils briseront les préjugés sur la « bouffe d'hôpital ». Car ici, on a définitivement claqué la porte aux « barquettes en plastique avec opercule » pour l'ouvrir à la gastronomie. Une première en France.

Ce dispositif inédit a été présenté hier mais depuis le début du mois de février, les repas proposés aux patients ont des airs de grand restaurant.

DEUX FOIS PAR SEMAINE « Filet de cabillaud au chorizo et légumes ensoleillés », « œuf cocotte au chou vert et fruits de mer », « lasagne de canard, confit champignons feta et cumin »... autant de plats qui ponchaient une carte proposant deux fois par semaine des menus étoilés. « Une étude nous avait fait réaliser qu'un plateau sur quatre n'était pas terminé, se rappelle Frédéric Varnier, directeur général adjoint de l'hôpital. Alors, nous avons cherché une solution pour changer cela. »

La solution, ils l'ont trouvée à la table du SaQuaNa, le restaurant deux étoiles d'Alexandre Bourdas à Honfleur (Calvados). Les quantités ont été légèrement réduites au profit de la qualité, ce qui a permis d'équilibrer les coûts. « Au début, je n'étais pas très emballé, confie le chef de 45 ans. J'avais une image assez négative de la cuisine collective. Mais il s'agissait de redonner le goût de la nourriture à des personnes dont les traitements lourds annihilent beaucoup de saveurs. Et je me suis dit que si je pouvais apporter quelque chose, c'était maintenant. » C'est d'autant moins anecdotique que selon le professeur Eric Fontaine, qui a alerté le ministre de la Santé en octobre, 2 millions de patients sont chaque

année en France concernés par ce qu'il qualifie de dénutrition à l'hôpital.

Il y a dix-huit mois, Alexandre Bourdas se lance donc. Avec, dans son équipe, le personnel d'Elise, l'entreprise gérant la restauration à Gustave-Roussy, et dans ses pattes, la responsable nutrition, Véronique Mourier. « Forcément, au début c'est compliqué, confirme-t-elle. Un chef veut créer,

moi je dois veiller à ce que ça corresponde aux besoins. Par exemple, la chimiothérapie réduit la sécrétion de salive, alors quand il a voulu utiliser de la semoule, il a fallu imaginer une crème assez épaisse pour l'enrober. »

Dans une chambre du 6^e étage, Elizabeth, 48 ans, se sent « comme au restaurant ». Et ça fait du bien. « Entre le traitement très lourd et le plein d'inquiétudes, on a l'impression de revenir dans le monde normal, analyse-t-elle d'une voix douce. Je pense que la considération aussi peut aider à guérir. » Une notion qu'elle avait complètement dissociée de ses séjours à l'hôpital : elle se fait sur son visage. Celle de « plaisir ».

REDONNER LE GOÛT DE LA NOURRITURE À DES PERSONNES DONT LES TRAITEMENTS LOURDS ANNIHILENT BEAUCOUP DE SAVEURS

ALEXANDRE BOURDAS, CHEF ÉTOILÉ

@claw_prolongeau

EN BREF

SCIENCES
Des chercheurs français ont fait une avancée importante dans la compréhension des mécanismes du VIH, publiée hier dans la revue scientifique « Nature ». Une équipe du CNRS et de l'université de Montpellier a découvert une protéine qui permet de mieux identifier les cellules saines et les cellules infectées. Cela pourrait ouvrir la voie à de nouveaux traitements. Lire aussi sur [Legislation.fr](#)

ALIMENTATION
L'UFC-Que choisir s'est réjoui hier du nouveau logo nutritionnel nutri-score, dévoilé par la ministre de la Santé dans nos colonnes. L'association de consommateurs rappelle que la balle est dans le camp des industriels car ce logo est facultatif. La Fédération du commerce et de la distribution se dit, elle, « surprise par ce choix précoce ». Mais Fleury Michon a décidé de jouer le jeu et d'apposer cette vignette qui permet d'identifier les produits plus sains sur ses gâteaux. Mieux a également expliqué accueilli « positivement les résultats du système nutri-couleurs ».