

Cancer : un menu deux étoiles à l'hôpital



Alexandre Bourdas, le chef du Sa.Qua.Na à Honfleur, cuisine deux fois par semaine avec le personnel du centre anticancer de Villejuif (Val-de-Marne), pour redonner le plaisir de manger aux patients, atteints de cancers.

Par Pauline Latrouitte
Publié le 16/03/2017 à 17:58

Du plaisir pour guérir. Le goût comme remède à monotonie. Il fallait y penser, trouver l'âme sensible d'un chef étoilé et voilà le tour est joué. Depuis février, deux fois par semaine, l'assiette reprend des couleurs au centre anticancer de villejuif. Les repas proposés aux patients ont des airs de grand restaurant.

“ 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 ou encore boeuf façon wok



”

"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."

Il y a dix-huit mois, le chef de Honfleur, Alexandre Bourdas, a relevé le défi. Il travaille, en équipe, avec le personnel d'Elior, l'entreprise gérant la restauration à Gustave-Roussy, et 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.»**



Selon le professeur Eric Fontaine, qui a alerté le ministère de la Santé en octobre :

“ DEUX millions de patients sont chaque année en France concernés par ce qu'il qualifie de dénutrition à l'hôpital. ”