

Institut Gustave Roussy : des plateaux repas deux étoiles pour les malades du cancer

Pour en finir avec la mauvaise réputation des plateaux-repas à l'hôpital et améliorer le bien-être de ses patients, l'institut Gustave Roussy de Villejuif propose deux fois par semaine un menu conçu par un chef étoilé.



La façade de l'Institut de cancérologie Gustave Roussy à Villejuif lors de l'inauguration d'une nouvelle structure de recherche intégrée, le 03 novembre 2008. (JOËL SAGET / AFP)

Sauté de veau aux olives et fruits rouges, lasagnes de canard confit champignons fête et cumin : ce midi, comme tous les mardis et jeudis, l'institut Gustave Roussy de Villejuif sert à ses patients un menu deux étoiles. Pour en finir avec la mauvaise réputation des plateaux repas à l'hôpital tout en améliorant le bien-être de ses patients, cet institut de cancérologie de la région parisienne propose ainsi deux fois par semaine des déjeuners pensés par Alexandre Bourdas, un chef deux étoiles. L'idée est simple : de la qualité dans l'assiette en respectant les apports nutritionnels nécessaires aux patients.

Délicat équilibre créativité – compatibilité avec les traitements

Le chef a travaillé près de deux ans pour mettre au point ces menus appétissants qui répondent aux spécificités d'une personne hospitalisée pour un cancer. *"Je reste persuadé que la cuisine est une source de bien-être, explique Alexandre Bourdas. J'ai été entouré par des nutritionnistes, conseillé par des gens qui connaissent les maladies. J'ai découvert de nouvelles contraintes, notamment l'acidité."*

Un exercice d'équilibriste : *"Il s'agit de faire une cuisine qui ait du goût, mais qu'il ne soit pas trop prononcé, poursuit-il. Par exemple, pour les épices, il faut conserver le parfum de l'épice, sans avoir sa tonicité ou sa puissance."* *"Nous avons gardé toute l'énergie de la créativité, en arrivant à un résultat hors du commun pour un hôpital. Me dire que par la cuisine, j'arrive à apporter du bien-être aux gens, ça me fait plaisir !", s'enthousiasme Alexandre Bourdas.*

Le petit "truc en plus"

Le pari semble réussi, à entendre une patiente, Cathy, qui a largement apprécié cette initiative. *"En terme de goût et de saveur, c'était meilleur que les jours précédents : plus varié, avec des associations de saveurs que je ne connaissais pas"*, raconte Cathy. Et elle cite des exemples ; *"Du poisson avec du chorizo, ou de la purée de céleri avec de la semoule."* *"Cela apporte un peu de positif, un petit truc en plus !"*, confie la patiente.

Un plaisir adapté à l'alimentation des malades

Cette offre de repas raffinés fait partie d'un programme plus global d'amélioration du séjour des patients mais elle est aussi partie d'un constat : les trois quarts des plateaux repas n'étaient pas terminés par les malades. *"Le fait de privilégier la qualité sur la quantité a permis d'obtenir un coût équivalent, mais avec davantage de qualité dans les plateaux"*, affirme Frédéric Varnier, le directeur général Adjoint de Gustave Roussy. *"Les traitements contre le cancer impliquent des effets secondaires importants : pertes d'appétit, nausées, aphtes. Qui rendent l'alimentation compliquée. Il y a donc le plaisir, et adapter l'alimentation à des malades atteints du cancer."*, poursuit-il.

Chaque mardi et chaque jeudi environ 150 repas élaborés par Alexandre Bourdas sont servis dans les chambres de l'Institut Gustave Roussy.