

■ HONFLEUR

Le chef étoilé honfleurais apporte de la gastronomie... à l'hôpital

Alexandre Bourdas, le chef du SaQuaNa, restaurant étoilé de Honfleur, a travaillé depuis plus d'un an à l'élaboration de recettes de cuisines à destination des malades au centre de cancérologie Gustave Roussy (94).

C'est l'histoire d'une rencontre entre deux mondes diamétralement opposés : la restauration collective (en milieu hospitalier) et la gastronomie. Le premier centre de lutte contre le cancer en Europe innove, pour le bien-être de ses patients : depuis début février à Gustave Roussy, situé à Villejuif dans le Val-de-Marne, les malades atteints de cancer ont accès à des menus élaborés par Alexandre Bourdas lui-même. Le chef du SaQuaNa, restaurant honfleurais deux étoiles au Guide Michelin, a travaillé depuis un an et demi à la création de 57 recettes, commande du groupe Elior, leader mondial de la restauration collective, au profit du centre de cancérologie Gustave Roussy.



Alexandre Bourdas, chef du SaQuaNa à Honfleur, a imaginé 57 recettes pour les patients.

Goût altéré

Deux jours par semaine, les mardis et jeudis, les personnes hospitalisées ou de passage pour leurs traitements dans l'établissement de soins, peuvent déguster un sauté de veau aux olives et fruits rouges servi avec une crème de polenta aux herbes, un bœuf carottes avec gingembre et pousse de soja façon wok ou encore un cabillaud au chorizo et légumes ensoleillés. Ce qui, à la base, est un véritable défi pour le chef de cuisine honfleurais : bien souvent, le goût des patients sous traitements est altéré, quand ils ne perdent pas complètement l'appétit.

L'objectif d'Elior, qui a répondu à l'appel d'offres du centre Gustave Roussy en proposant le savoir-faire d'un chef étoilé, était justement de redonner aux patients le goût de se nourrir, de stimuler leur appétit, et de lutter contre la dénutrition.

Cuisine de « maman »

Plus d'un an de travail aura donc été nécessaire pour

Alexandre Bourdas, qui a accepté de relever ce challenge il a d'abord voulu s'immerger en rencontrant des patients puis en menant d'intenses réflexions avec des médecins et des nutritionnistes. A partir d'un cahier des charges strict puisque cette cuisine s'adresse à des personnes affaiblies et doit être déclinée en quantité collective, le défi était de taille pour le chef étoilé, habitué à la confidentialité de ses cuisines à taille humaine.

« Pour moi, la nourriture peut aider à surmonter la maladie » explique Alexandre Bourdas. « Je me dis en tout cas que si ça m'arrivait à moi, je voudrais bien manger ». Ainsi, en formant sur place, à Gustave Roussy, les équipes d'Elior, le chef honfleurais a inventé avec eux un nouveau processus de cuisine : « j'ai voulu

qu'on travaille ensemble sur le côté émotion de la nourriture, avec si possible une cuisine de maman ou de grand-mère à laquelle j'ai apporté une technicité que peut avoir un chef de cuisine ».

« Il faut leur faire oublier la maladie »

Épices, cuisson, associations de goûts, visuel, nom de plats. La présentation a été étudiée au millimètre près. Jusqu'à la vaisselle : exit les plats servis sous opicules. Le contenant a autant d'importance que le contenu. « Pour les malades, le moment du repas doit être perçu comme un réconfort, et non comme un passage obligé. La nourriture est un des premiers plaisirs primaires de l'être humain. L'espace d'un temps, il faut leur faire



Les patients peuvent déguster des menus étoilés dans leur lit d'hôpital. (© Franck Hamel)



Ici, une création spéciale pour le centre Gustave Roussy : un cabillaud au chorizo et légumes ensoleillés. (© Franck Hamel)

oublier la maladie ». Et visiblement, le pari est réussi. « Je suis content de ce projet, car j'y ai mis du cœur. Les meilleurs retours de patients c'est

quand ils me demandent ce que j'ai prévu pour eux la prochaine fois ».

D. R.

« Le patient au cœur de l'organisation »

C'est une première en France : le centre de cancérologie Gustave Roussy, avec son prestataire de services Elior pour la partie restauration collective, innove, en faisant appel au savoir-faire d'un chef étoilé, au service des patients. Le programme, appelé « Infiniment vous », « qui va du soin au prendre soin » explique le directeur des investissements et de la logistique chez Gustave Roussy, place le patient au cœur de l'organisation. « On a identifié trois enjeux qui devaient y avoir dans la nouvelle offre de restauration : l'amélioration de la qualité des repas, éviter le gâchis, et une augmentation de l'apport nutritionnel pour le patient ». Une initiative qui pourrait peut-être donner des idées à d'autres centres de cancérologie en France, comme Baclesse à Caen qui sait ?