



 Je m'inscris à la newsletter

Votre recherche 

Honfleur

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

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

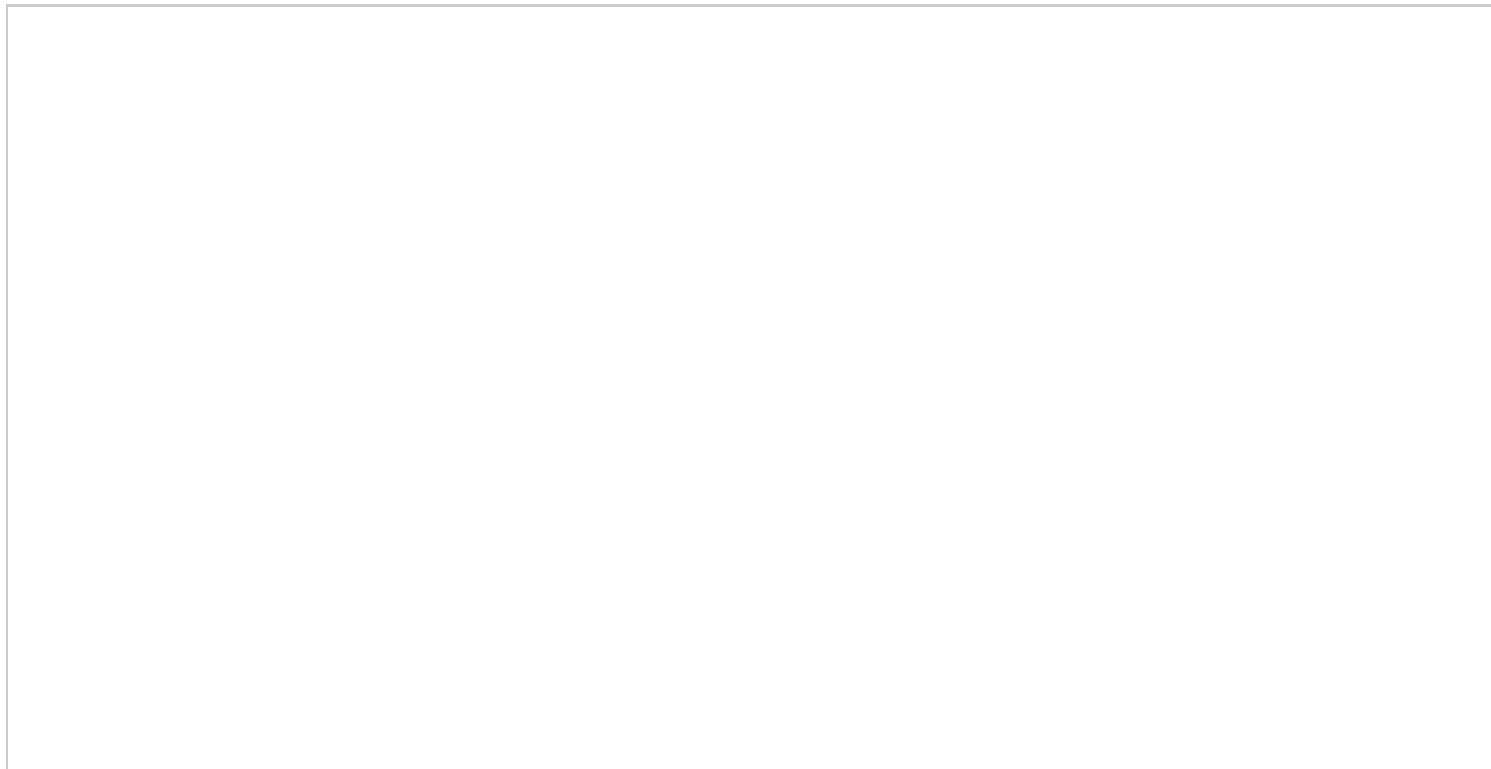
31/03/2017 à 15:48 par Delphine Revol



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

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 février 2017, à **Gustave Roussy**, situé à Villejuif dans le Val-de-Marne (94), 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 (Calvados), a travaillé depuis un an et demi à la création de 57 recettes, commande du groupe Elios, leader mondial de la restauration collective, au profit du centre de cancérologie Gustave Roussy.



» 14600 Honfleur

Delphine Revol

Nous contacter

A lire aussi



MÉTÉO. Le temps du lundi 3 avril 2017 dans le pays d'Auge



Trouville-sur-Mer Patrimoine vert de la commune : massacre...



Deauville Florence et Sandrine abandonnent le rallye Aïcha des...



MÉTÉO. Le temps du vendredi 31 mars 2017 dans le pays d'Auge

Ailleurs sur le web



Les voleurs de voitures vont sûrement détester ce petit dispositif
www.astucespoursauver.com



L'Amour est dans le pré : ce qu'ils sont devenus est impressionnant
Pause People



Dites STOP à l'arthrose : 10 remèdes naturels pour vous soulager !
Santé Corps Esprit



VIDEO - Les images rares du mariage d'Emmanuel et...
Gala

Recommandé par