



Rechercher sur Ouest-France.fr

- MONDE - FRANCE
- EUROPE
- RÉGION - COMMUNE
- SPORT
- LOISIRS
- ÉTUDIANT
- ANNONCES
- ENTREPRISES
- SERVICES

Zimmermann
Anna Sui
& more
SHOP NOW

En ce moment ► Guyane | Dortmund-Monaco | Présidentielle | Stockholm | Syrie | Législatives | Spi Ouest-France | Quiz



Élection présidentielle 2017

M'alerter dès que les résultats seront disponibles

Email

Ville, département, région

OK

ACCUEIL / SANTÉ / CANCER

Recevez gratuitement notre newsletter générale
Chaque jour, l'essentiel de l'actualité est dans votre boîte mail.

mon.adresse@mail.fr

Je m'inscris !

Le chef étoilé redonne le goût de vivre aux malades

Modifié le 10/04/2017 à 10:57 | Publié le 10/04/2017 à 06:31 - 0

Écouter



MATCHES FASHION.COM

THE NEW-SEASON EDIT

SHOP SS17 ►

Réagir Facebook Twitter Google+ 3 3 Lire le journal numérique

Par Arnaud Bélier

Pas facile d'avoir de l'appétit quand on suit une chimiothérapie. L'Institut Gustave-Roussy de Villejuif (Val-de-Marne) vient de faire appel à Alexandre Bourdas, le chef du SaQuaNa, restaurant deux étoiles d'Honfleur (Calvados), pour réveiller les papilles de ses patients souffrant d'un cancer. Et ça marche ! Moins copieux, mais plus raffinés, les plats sont désormais plébiscités.

- Cancer**
- 11/04 Faux médicament anti-cancer. Des universitaires poursuivis en Espagne
 - 10/04 Le chef étoilé redonne le goût de vivre aux malades
 - 10/04 Le chef étoilé redonne le goût de vivre aux malades
 - 07/04 Cancer. Une radiothérapie innovante au CHRU de Brest

Est-ce le soleil qui illumine sa petite chambre, au sixième étage de l'institut Gustave-Roussy, à Villejuif ? Ou la présence des caméras du Magazine de la santé, l'émission du bon docteur Michel Cymes, sur France 5 ? Maria-Céleste de Olivera est radiologue, ce midi-là. Aucune raison pourtant de se réjouir : la Portugaise de 63 ans vient de se faire opérer d'un cancer du sein. La seconde fois en l'espace d'un an.

Et, pourtant, elle sourit, Maria-Céleste. Devant elle, un « sauté de veau aux olives et fruits rouges », présenté dans un plat en porcelaine : « **Cela change des haricots verts et des épinards** », lance-t-elle avec un délicieux accent. Courte pause, et la voilà qui trempe avec gourmandise sa cuillère dans une verrine contenant un « flan coco et compote de poire », nappé de copeaux de chocolat. On est loin du yaourt fadasse...



1200 repas par jour

Le plateau repartira presque vide en cuisine. Scène improbable il y a un an encore. « **Nous servons 1 200 plateaux par jour. La plupart n'étaient pas consommés, on jetait les trois-quarts des repas. Nos patients étaient dénutris** », raconte Frédéric Varnier, le directeur général adjoint du plus grand pôle anti-cancer d'Europe. Que faire ? Se résigner ? Constaté crûment que les effets de la chimiothérapie ne donnent pas envie de manger ? Qu'ici le moindre morceau de viande rouge a un goût de métal ? Que les agrumes ont un goût de terre renforcé ? Que, décidément, les épices ne passent pas ? En 2014, le personnel soignant et les diététiciens de Gustave-Roussy ont, au contraire, décidé de traiter le mal à la racine. Le contenu des barquettes sous opercule ne donne pas envie ? Alors il faut proposer des menus dignes d'un restaurant gastronomique.

Elior, leader français de la restauration collective, s'est tourné vers Alexandre Bourdas, chef du restaurant SaQuaNa à Honfleur (Calvados) – deux étoiles au Michelin – et de la cantine-auberge Pascade à Paris. Avec une feuille de route : redonner aux patients le plaisir de manger grâce à « **des goûts, des couleurs, des associations de saveurs, des dressages qui font envie** ».



06/04 Cancer du sein. « Grey's Anatomy » leur permet de découvrir leur maladie



Ailleurs sur le Web

Contenus Sponsorisés

Impôt : Les foyers payant plus de 3000€ par an peuvent réduire leur impôt dès cette année!

Effacer-mes-impots.com

Retraité ou presque ? Economisez sur votre mutuelle grâce à notre comparateur !

MaMutuelleSenior

par Taboola

Présidentielle 2017 ASSISES DE LA NORMANDIE

Retrouvez les résultats de l'élection présidentielle : Assises de la Normandie et Normandie.

ELECTION PRÉSIDENTIELLE 2017 | 2012

Les résultats du 1er tour seront publiés le 23 avril 2017 à partir de 20h



Légende de la carte ▾

Taux de participation >

🔍 Rechercher un résultat

OK

Source Ouest-France 

Services Ouest-France

- Abonnés, découvrez vos privilèges
 - Abonnés, gérez votre abonnement
 - Achetez le journal numérique du jour (1€)
 - Abonnez-vous à partir de 1€/mois
-
- La Boutique Ouest-France
 - Jeux
 - Annonces
 - Obsèques / Dans nos cœurs





Durant un an, le chef étoilé a élaboré des dizaines de recettes nouvelles : salade orange curry et sésame, gâteau d'omelette de riz sauce tomatée, gâteau à la crème de marrons, panna cotta à la cerise amarena confite, etc. « **Même si les traitements perturbent, le patient a la mémoire des goûts. Mon boulot consiste à lui apporter des repères, avec des produits frais et de la qualité. Ce qui n'est pas toujours compatible avec les exigences de la restauration collective. Avec l'équipe d'Elior, à Gustave-Roussy, on a beaucoup travaillé sur les temps de cuisson, l'assaisonnement, le dressage, la régularité du goût.** »



Au final, 39 recettes ont été retenues en janvier. « **Nous ne nous sommes rien interdit, assure la diététicienne Véronique Mourier**, responsable de la division santé chez Elior avec qui Alexandre Bourdas a travaillé en binôme. **Mais nous avons fait extrêmement attention à la composition des plats, à la texture pour faciliter la déglutition. Par exemple, la semoule peut être très agressive et provoquer des gingivites [des inflammations de la gencive]. Nous avons donc décidé de la mélanger à de la purée de céleri, pour apporter du liant.** »

« Nous cuisinons avec amour »

Alexandre Bourdas a beau être arrivé « **avec humilité, sans volonté de révolutionner l'organisation** », les sept cuisiniers de Gustave-Roussy ont dû sérieusement s'adapter. « **Je leur ai dit : n'automatisez pas trop, même sur de gros volumes, car sinon on perd le côté cuisine.** » La jeune chef Sabrina Guirous, 30 ans, apprécie : « **Ce que nous faisons ici est très honorable. Bien sûr, apprendre de nouvelles techniques culinaires, respecter précisément les grammages sont des contraintes importantes, mais Alexandre est très sympathique, patient et pédagogue. Et aujourd'hui, je peux dire qu'ici, nous cuisinons avec amour, comme à la maison.** »



PUBLICITÉ

Le Mexique : un pays fascinant
De l'escapade dans le Yucatan, à la découverte des secrets Mayas en passant par la féerie de Las Coloradas, le Mexique ne manque pas de p...
Proposé par Club Med

Les plus lus

Les plus commentés

Présidentielle. Sondage : Mélenchon devant Fillon pour la première fois - Election présidentielle

Présidentielle. Sondages : ce que signifie le resserrement des écarts - Election présidentielle

VIDEO. Accident à la Foire du Trône : une jeune fille suspendue dans le vide - Paris

Après l'avoir nié, Barbara Lefebvre annonce son soutien à Fillon - François Fillon

Dortmund-Monaco. Attaque contre le Borussia : revivez le fil de la soirée - Ligue des champions

Jeux Ouest-France



Jeu Abonné : 450 € de bons Spartoo !



Offrez-vous une journée à Papéa Parc !

SHEIN™



Certes, tout n'est pas encore parfait. Ce jour-là, lors de la dégustation à laquelle participent le chef et les équipes de Gustave-Roussy, Alexandre Bourdas fait la moue devant le flan cacao, qui sera servi le lendemain : « **Quand ils font bouillir le lait dans le cacao, ils vont trop vite : ça n'a pas le temps de fondre. Il faut revoir le temps de cuisson.** » Idem pour le caramel, « **trop lisse et granuleux** ».

« Cela ne nous coûte pas plus cher »

Rien de grave, au final. Il y a quelques mois, le personnel de service devait insister gentiment : « **Il faut manger, Monsieur.** » Plus appétissants, les plats sont aujourd'hui moins copieux, plus adaptés à l'appétit des patients. Et la phrase que les cinq hôtesses d'Elior entendent le plus est : « **Je suis content, j'ai fini mon assiette** », s'enthousiasme Bénédicte Rétif, responsable du projet à Gustave-Roussy.

Moins de gâchis, c'est autant d'économisé et d'investi dans la qualité nutritionnelle. « **Proposer des repas deux étoiles ne nous coûte pas plus cher** », confirme Frédéric Varnier. Pour l'instant, les plateaux siglés Alexandre Bourdas ne sont servis que deux fois par semaine, le mardi et le jeudi. « **Nous allons étoffer l'offre à trois jours, et si ça marche, on pourrait**

J'EN PROFITE

Codes promo

CODE PROMO PULL & BEAR

8% dès 50€ achetés

CODE PROMO ASOS

Livraison en 24h offerte

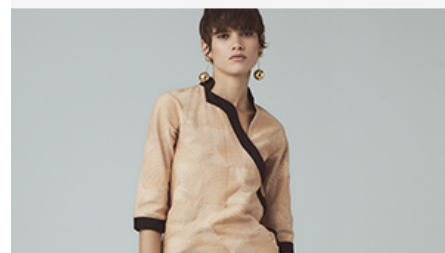
CODE PROMO SIXT

10% sur votre location de voiture

CODE PROMO CDISCOUNT

Jusqu'à -40% de réduc sur une sélection d'articles

MATCHESFASHION.COM



THE NEW-SEASON EDIT
SHOP SS17 ▶

étendre le dispositif à l'ensemble de la semaine. » L'appétit vient en mangeant.

Entre guillemets

Frédéric Varnier, directeur général adjoint de l'institut Gustave-Roussy :



« Alexandre Bourdas a accepté de relever le défi, avec un projet pionnier dans un établissement de cette taille : revoir toute notre carte, à raison de quatre repas par jour, avec des produits bio, labellisés, présentés dans des assiettes, et non dans des barquettes. Nous ne voulions pas de recettes trop innovantes, qui auraient perdu nos patients. De la bonne brasserie plutôt que de la cuisine fusion. Des plats traditionnels, façon bœuf sauté de chez grand-mère, adaptés à nos contraintes médicales. Histoire de redonner le goût de manger et, donc, de renforcer les apports caloriques pour affronter la maladie. Pour aller plus loin, nous avons replacé les repas à des heures « normales » : midi et 19 h, et non 17 h 30 ou 18 h, comme c'est la norme dans les hôpitaux pour des raisons d'organisation. En outre, chaque patient peut être resservi s'il le souhaite, et à tout moment de la journée. Ce projet s'inscrit dans une démarche globale que nous avons baptisée « infiniment vous ». Il s'agit de prendre soin du patient au-delà de la recherche médicale, sur laquelle nous sommes leader. Cela passe par l'aménagement des chambres, de l'accueil, avec des lumières tamisées, des plantes vertes. Nous proposons également des activités culturelles, du yoga, un centre de bien être. »

#ASSISES DE LA NORMANDIE #HONFLEUR #CANCER

Ailleurs sur le Web

Contenus Sponsorisés

Ce jeu va vous garder éveillé toute la nuit!

Vikings: Jeu en Ligne Gratuit

Avec un salaire de 3000€, ils réduisent leur impôts !

LeGuideLoiPinel.info

Vous payez + 3000€ d'impôt par an ? Découvrez la Loi Pinel ! Guide offert

Effacer-mes-impots.com

Faites-lui livrer les plus belles roses en un CLAC

ClacDesDoigts