

🏠 > [Médecine](#) > [Cancers](#) > [Prévention et traitement du cancer](#) > [Un chef étoilé mitonne les menus des patients atteints de cancer](#)

# Un chef étoilé mitonne les menus des patients atteints de cancer

PAR EMILIE CAILLEAU - LE 11 AVR 2017 À 13H02



L'Institut Gustave Roussy, centre contre le cancer, a décidé d'offrir à ses patients les services d'un chef étoilé de renom.

Plaisir des papilles, de bien manger. A l'institut Gustave Roussy à Villejuif, on mesure très bien l'enjeu de stimuler l'appétit et le goût des patients atteints de cancer. **Les traitements** (chimiothérapie, la radiothérapie et la chirurgie ) entraînent des effets secondaires qui affectent souvent l'alimentation et le plaisir de se nourrir : pertes d'appétit, troubles digestifs, perturbations du goût et de l'odorat, affectations buccales, difficultés à mastiquer...

Face à ces contraintes, l'institut contre le cancer en partenariat avec Elios, leader de la restauration collective en France, et Alexandre Bourdas, chef du SaQuaNa\*\*, ont décidé de s'associer pour proposer une offre de restauration à destination des patients en **cancérologie**. L'idée est de proposer des recettes aux petits oignons afin de redonner aux malades le goût de se nourrir. Au menu : une cuisine d'inspiration traditionnelle garantie "home made" ainsi que des **produits bio** et labellisés.

---

### **"UN RÉPIT JOYEUX ET GOURMAND" DANS LE QUOTIDIEN DES PATIENTS**

"Au-delà de l'excellence des soins, nous cherchons à apporter le meilleur à nos patients en matière de service. Parce qu'ils sont affaiblis et perdent l'appétit, il est important de leur proposer de bons repas pour adoucir leur séjour", explique Frédéric Varnier, directeur général adjoint de Gustave Roussy, dans un **communiqué**.

Le chef étoilé Alexandre Bourdas apprécie l'idée de mettre son grain de sel dans **l'alimentation des patients** en mitonnant des plats pour des patients en cancérologie. C'est une façon pour lui d'apporter "un réconfort, un petit répit joyeux et gourmand" à un quotidien difficile.

"Apporter quelques minutes de plaisir passées à se nourrir de saveurs, de parfums, de souvenirs partagés, de voyages oubliés, simplement, généreusement, voilà l'esprit dans lequel j'ai imaginé ces recettes du quotidien".