



**COMMUNIQUÉ**  
**PRESSE**

## Un partenariat durable pour une cuisine gourmande à l'hôpital

**Lyon – 2 avril 2024 – Proposer aux patients des repas toujours plus variés et respectueux des contraintes alimentaires liées à leur pathologie, tel est l'objectif du partenariat initié en 2019 entre le chef Christian Têtedoie, le Centre Léon Bérard, centre de lutte contre le cancer de Lyon et Rhône-Alpes, et son prestataire de restauration SHCB, société familiale de restauration collective basée près de Lyon. 5 ans plus tard, de nombreuses innovations ont vu le jour, et d'autres sont à venir...**

### Un atelier de cuisine unique

Pour célébrer les 5 ans de cette collaboration durable, un atelier de cuisine unique a été proposé à 10 patients du Centre Léon Bérard. « *Les échanges avec les patients sont toujours aussi plaisants, chacun en ressort encore plus riche* » explique Didier Spiteri, directeur d'exploitation de SHCB. L'objectif de cet atelier anniversaire, réalisé conjointement entre le Chef Têtedoie, le Chef de SHCB et les patients, est de partager avec ces derniers sur leur vécu en lien avec l'alimentation pendant et après les traitements pour toujours mieux adapter les repas du quotidien à l'hôpital. Pour cela, les protagonistes ont réfléchi ensemble en amont de l'atelier, avant de se retrouver quelques semaines plus tard pour cuisiner. Deux plats salés et deux plats sucrés ont été concoctés sur place :

- Pour les plats : crémeux de petits pois et œuf parfait / purée de pois chiche et haddock fumé
- Pour les desserts : biscuit sésame / brownie coco sans sucre

« *L'annonce de la maladie a chamboulé mes habitudes, manger oui mais quoi ? Comment ? Pourquoi ? Cuisiner avec un chef étoilé c'est une expérience incroyable qui participe à l'idée de manger pour guérir au-delà de simplement se nourrir* » témoigne Aurélie, patiente du Centre Léon Bérard ayant participé à l'atelier.

### 5 ans de collaboration et de nombreuses nouveautés

La cuisine collective, et encore plus la restauration à l'hôpital, font l'objet de règles et de normes strictes, qui, bien souvent découragent de nombreux professionnels à proposer des plats savoureux et entièrement fait maison. Perte d'appétit, aphtes, nausées... les traitements du cancer entraînent en outre des effets secondaires qui impactent l'alimentation des patients. Améliorer les plats proposés aux patients, proposer des repas toujours plus variés et respectueux des contraintes alimentaires liées à leur pathologie, est donc un défi du quotidien. « *Même si nous avons encore beaucoup à apprendre, les 5 ans de collaboration ont permis grâce aux échanges avec les patients d'améliorer les recettes et*

de les rendre accessibles à un nombre plus grand d'entre eux avec des profils différents » témoigne le chef Christian Têtedoie.

Depuis 2019, plusieurs innovations emblématiques ont vu le jour, fruit d'échanges passionnants entre le chef Têtedoie et les équipes de restauration du Centre Léon Bérard :

- Des repas mixés fait maison pour les patients ayant des difficultés de déglutition.
- Des bocaux pour les patients en ambulatoire, à déguster à tout moment de la journée afin de s'adapter à leurs envies. Chaud ou froid selon le souhait du patient, plusieurs plats et desserts sont régulièrement revisités sous cette forme moderne et attractive.
- Le végétal : amélioration de la cuisson et de l'assaisonnement des légumes afin de les rendre plus attractifs et faire découvrir de nouvelles saveurs.
- La cuisson des poissons, les assaisonnements des plats
- La technique : les équipes de SHCB ont appris à perfectionner leur technique, leurs gestes... au contact du chef étoilé

#### SHCB en chiffres au Centre Léon Bérard

Partenaire restauration du Centre Léon Bérard depuis 2008

Plus de 60 salariés sur site

1400 repas par jour cuisinés sur place

Plus de 20 tonnes de fruits et légumes frais préparés chaque année

27 déclinaisons de menus spécifiques

#### Et maintenant, quels sont les projets ?

Le chef Christian Têtedoie et les équipes de restauration du Centre Léon Bérard vont travailler cette année sur des sauces et potages enrichis naturellement. L'objectif de ce projet est d'élaborer une technique permettant d'enrichir naturellement, à la demande en quelques secondes les sauces ou les potages

Un second projet est en cours : stop sucre ! Il s'agit de supprimer le sucre raffiné dans toutes les préparations. L'objectif sera de proposer des alternatives naturelles au sucre ajouté et raffiné.

*« Les grandes avancées ont été notamment les plats en bocaux qui apportent de la flexibilité pour l'hôpital de jour et pour les patients en séjour hospitalier qui n'ont pas nécessairement envie de manger au cours des repas. Nous travaillons désormais de manière plus précise sur les desserts et la manière de réduire le sucre. Beaucoup de défis nous attendent encore ! »* conclut Christian Têtedoie.

#### Témoignages

Leur lien avec l'alimentation, leurs difficultés et victoires pendant le cancer, ce qu'ils ont pensé de l'atelier cuisine... voici les témoignages des patients du Centre Léon Bérard :

**Elisabeth** : *« Cet atelier cuisine permet d'allier le plaisir personnel de cuisiner, de faire plaisir à ceux qu'on aime et qui nous ont tant aidés pendant les traitements... de rester actif, de se concentrer et ne plus penser à la maladie. Aussi cet atelier permet de réfléchir et transmettre des idées de goûts, d'envies diverses lors des traitements voire après ! Ainsi de faire évoluer les pratiques pour tous ! »*

**Bernard** : *« Le froid et le chaud étaient également douloureux ; seul le tiède était possible. L'appréciation du goût s'était estompée, presque disparue et dominait son rôle de constipant ou de relâchant. »*

**Sandra** : « Manger est le seul plaisir qui nous reste quand nous ne pouvons pas sortir de notre chambre. C'est un moment très attendu de la journée et surtout lorsque c'est bon ! Merci aux équipes que nous ne voyons pas et qui nous préparent chaque jour des repas variés avec du goût pour réveiller nos papilles. A la sortie de l'hôpital, il est parfois difficile de cuisiner et de savoir ce que nous pouvons ou pas manger. J'ai donc eu l'envie de participer à cet atelier, au côté d'un chef étoilé en plus, pour découvrir des plats simples et faciles à réaliser à notre domicile. »

**Badia** : « Qu'est-ce qu'un art culinaire, des saveurs sublimant un palais. »

#### A propos du Centre Léon Bérard, Centre de lutte contre le cancer

Le Centre Léon Bérard est membre du réseau Unicancer qui rassemble 18 Centres de lutte contre le cancer français et un établissement affilié. Il est reconnu comme un pôle de référence régional, national et international de cancérologie. Installé à Lyon, 2<sup>e</sup> métropole de France, le CLB assure une triple mission de soins, de recherche et d'enseignement, avec la volonté permanente d'accroître la qualité et l'accessibilité aux soins pour les patients atteints de cancer. Il propose sur un seul site tous les examens diagnostiques, les traitements et le suivi de la personne pendant et après la maladie. Il accueille plus de 45 000 patients chaque année en hospitalisation, en consultation ou pour un examen et 6 000 nouvelles tumeurs sont diagnostiquées. Le Centre compte plus de 2 200 salariés dont 280 médecins, 600 chercheurs et 800 soignants.

#### Le continuum soins-recherche est une force du Centre Léon Bérard.

Sur son site médecins et chercheurs travaillent en collaboration étroite afin de raccourcir les délais entre les découvertes des laboratoires et leur application aux patients. Ainsi, chaque année, plus de 2000 patients sont inclus dans un des 300 essais cliniques ouverts aux inclusions.

Site internet: [www.centreleonberard.fr](http://www.centreleonberard.fr)



#### A propos de SHCB

Acteur indépendant depuis 1997, SHCB propose de la Bourgogne jusqu'à l'Occitanie, des solutions de restauration livrées, sur place ou en formule d'assistance technique.

Notre ambition est d'apporter, à partir de produits majoritairement issus des territoires au sein desquels nous sommes implantés, une cuisine favorisant goût, équilibre et plaisir.

En nous inscrivant dans le projet de restauration des collectivités territoriales, établissements sanitaires ou médico-sociaux et entreprises, nous construisons avec nos clients une relation de confiance et de proximité. Chaque année se sont ainsi près de 10 Millions de repas qui sont servis à nos convives.

Retrouvez-nous sur  @Groupe SHCB

#### À propos du chef Christian Têtedoie

A 16 ans Christian Têtedoie obtient son CAP, et devient Meilleur Apprenti de France à 17 ans. De restaurants étoilés en maisons de grands cuisiniers (entre autres Paul Bocuse, Georges Blanc et les cuisines de l'Élysée !), il forge son expérience et sa sensibilité. En 1986 Christian se décide à ouvrir son propre établissement, d'abord sur le Quai Jean Moulin à LYON, puis sur le Quai Pierre Scize. Les efforts du chef sont récompensés par l'obtention du titre de Meilleur Ouvrier de France en 1996, puis par 1 Macaron par le Guide Michelin en 2000. En mars 2010 et après 7 ans à travailler sur le projet, c'est une nouvelle aventure qui commence à l'Antiquaille sur le site de la colline de Fourvière à LYON.

Christian Têtedoie s'engage par ailleurs dans la promotion et la valorisation de la gastronomie française à travers le monde. Il est ainsi nommé début 2011 à la présidence de la plus importante des associations de Chefs, celle des Maîtres Cuisiniers de France. Une envie d'ouvrir sa cuisine à tous et de partager son amour de la gastronomie font de Christian Têtedoie un Chef dynamique et particulièrement humain.