

La Chef Touch, Sodexo Santé s'associe au Chef étoilé Ludovic Turac et propose un programme culinaire inédit en milieu hospitalier.

Paris, le 8 décembre 2022 – Sodexo Santé, acteur référent de la restauration collective qui œuvre depuis 40 ans dans le secteur de la santé, s'associe avec le Chef étoilé Ludovic Turac pour proposer aux établissements de santé français un programme de restauration visant à redonner au plaisir de manger la place centrale qui lui revient.

La collaboration entre Ludovic Turac et Sodexo Santé a pour ambition de contribuer à la qualité du parcours de soin, en développant un programme pour conserver et redonner l'envie de manger aux patients et faire de chaque repas une source de bien-être, de réconfort et de gourmandise.

Avec ce nouveau programme, Sodexo Santé met le savoir-faire et la passion du Chef étoilé Ludovic Turac au service de l'expérience culinaire en santé.

L'alimentation est un élément déterminant en milieu hospitalier : une bonne alimentation consiste non seulement à satisfaire les besoins nutritionnels, mais aussi à éveiller l'appétit par la stimulation cognitive en optimisant les saveurs, les odeurs, la variété, la présentation ou la texture des aliments.

L'engagement de Sodexo Santé répond depuis 40 ans à ces enjeux en proposant constamment de nouvelles recettes variées et gourmandes, intégrant les recommandations nutritionnelles (AFDN, SFNCM, PNNS), les réglementations relatives à l'alimentation (EGALIM), tout en développant le plaisir de manger et en adoptant les codes de la restauration contemporaine tant du point de vue des recettes que du service et de l'environnement.

« Chez Sodexo, nous sommes convaincus que le repas est un temps privilégié pour contribuer au bien-être des patients fragilisés par la maladie. Avec ce partenariat, nous avons l'ambition d'apporter de la gourmandise en milieu hospitalier et de faire du repas un moment de plaisir et de réconfort. Nous avons également pensé ce programme pour qu'il puisse être déployé pour la restauration du personnel des établissements de santé et qu'il contribue à un environnement de travail attractif. » déclare Hind Bendaoud, Directrice Générale de Sodexo Santé.

« Des membres de ma famille ont été atteints d'un cancer. J'ai toujours ressenti une frustration à l'idée de ne pas avoir cuisiné assez pour eux. Ce constat m'a dans un premier temps donné l'envie de m'engager dans ce programme, conçu avec les équipes d'experts de Sodexo Santé au sein d'un important Centre français de Lutte contre le Cancer, pour contribuer au bien-être des patients pour lesquels je me sens utile. La crise de la COVID-19 nous a aussi (dé)montré qu'ensemble nous pouvions contribuer à améliorer les conditions de travail des soignants. C'est notre ambition aujourd'hui avec les équipes de Sodexo Santé de proposer, au plus grand nombre, des repas « comme au restaurant » en milieu hospitalier. » précise Ludovic Turac, Chef étoilé.

Sodexo et Ludovic Turac veulent aujourd'hui déployer cette excellence culinaire au bénéfice des patients, grâce à un programme pluriannuel d'accompagnement des chefs Sodexo.

Sodexo Santé et Ludovic Turac mettent leur expertise culinaire dans ce programme pluriannuel d'accompagnement organisé autour de 3 piliers :

- Recettes saisonnières imaginées par Ludovic Turac et destinées à permettre aux patients de s'évader et de s'extraire de leur statut de patient le temps d'un repas. telles que :



Chou-fleur rôti, curry et cacahuètes, yaourt acidulé



Taboulé végétal, endive rouge et sauce chimichurri



Flan vanille, caramel crémeux, choux et citron vert

- Conseil en termes de techniques culinaires, de bonnes pratiques de service, de choix de recettes, de présentation, d'assaisonnement, de découpe, d'environnement du repas, d'arts de la table etc.
- Formations dédiées pour accroître le niveau de qualité en vue de favoriser la consommation des repas et de lutter, ainsi, à la fois contre la dénutrition et contre le gaspillage alimentaire,

« Reproduire les recettes d'un chef étoilé, c'est l'occasion de casser la routine de la brigade en cuisine, d'autant plus que le chef Turac en propose de nouvelles à chaque saison. Cela redonne du sens à ce que l'on fait au quotidien pour les patients et cela redonne aussi du sens à notre métier. Cuisiner, c'est faire plaisir, donner des émotions. Ce programme est vraiment très motivant. » déclare Thierry Kubitza, Second de cuisine Sodexo à l'Hôpital Privé Nord Parisien.

Les actions de formation de Ludovic Turac s'organisent tout au long de l'année autour de 4 valeurs cardinales :

- **La passion du cuisinier au service de l'expérience du patient** : du choix des produits, à la sélection de la vaisselle, l'attention apportée au dressage de la table et à la présentation au convive du service de distribution jusqu'à l'importance du partage
- **L'expertise dans la maîtrise des recettes** : la technicité des gestes, l'art d'associer les mets, les connaissances nutritionnelles, la créativité et l'inventivité pour se renouveler au service du plaisir de manger
- **La responsabilité dans la mise en œuvre d'une restauration durable** : respectueuse des saisons, des terroirs, des enjeux écologiques et modernes, à l'écoute des nouveaux usages, goûts et habitudes

La performance dans l'exécution pour une qualité constante, une sécurité assurée, une satisfaction garantie, une opérationnalité démontrée, une recherche d'excellence collective pour répondre aux enjeux de la restauration de demain.



*Photos 1 & 2 : Septembre 2022. Ludovic Turac en visite dans la cuisine de l'Hôpital Privé Nord Parisien, afin de rencontrer la brigade Sodexo
Photo 3 : Novembre 2022. Ludovic Turac testant les recettes La Chef Touch de la prochaine saison aux côtés des chefs Sodexo Santé*

A propos de Ludovic Turac



La Cuisine c'est avant tout une histoire de famille et de passion. C'est adolescent que Ludovic Turac comprendra qu'il peut en faire son métier. Il commence alors au restaurant Une Table, au Sud comme apprenti, puis il y reviendra après un détour par les grandes Cuisines Parisiennes – Le Bristol ***, Guy Savoy ***, Hôtel Le Castelet *** – et par la Saison 2 de Top Chef. Il est le plus Jeune Chef Étoilé de France au Guide Michelin en 2015 au restaurant Une Table, au Sud qu'il dirige depuis avec l'envie de mettre en lumière la beauté du Terroir Marseillais. Ludovic Turac et Sodexo Santé collaborent depuis 4 ans dans le cadre spécifique de l'activité de restauration des patients d'un important Centre de Lutte contre le Cancer situé en France.

<https://www.unetableausud.com/>

À propos de Sodexo

Créé en 1966 à Marseille par Pierre Bellon, Sodexo est le leader mondial des services de Qualité de Vie, facteur essentiel de performance des individus et des organisations. Présents dans 53 pays, nos 422 000 collaborateurs servent chaque jour 100 millions de consommateurs. Le Groupe se distingue par son indépendance et son actionnariat familial de contrôle, son modèle économique durable et son portefeuille d'activités intégrant des services de Restauration, de Facilities Management et des solutions d'avantages aux salariés. Nous proposons notamment une offre alimentaire de qualité, multicanale et flexible, mais aussi la conception de lieux de vie et de travail attractifs et inclusifs, la gestion et l'entretien d'infrastructures de façon sûre et respectueuse de l'environnement, l'accompagnement personnalisé des patients ou des élèves, ou encore la création de programmes stimulant l'engagement des collaborateurs. Depuis l'origine, Sodexo se focalise sur les gestes et les actions tangibles du quotidien au travers de ses services afin d'avoir un impact économique, social et environnemental positif dans la durée. Pour nous, croissance et engagement sociétal vont de pair. Offrir un meilleur quotidien à chacun pour construire une vie meilleure pour tous est notre raison d'être. Sodexo est membre des indices CAC Next 20, CAC 40 ESG, FTSE 4 Good et DJSI.

A propos de Sodexo Santé : <https://fr.sodexo.com/home/votre-secteur/sante-hopitaux-cliniques.html>