Gustave Roussy, premier centre de lutte contre le cancer en Europe, Elior, leader de la restauration collective en France, et Alexandre Bourdas, chef du SaQuaNa**, se sont associés afin de créer une nouvelle offre de restauration à destination des patients en cancérologie, pour redonner aux malades le goût de se nourrir.

Gustave Roussy, pour qui le repas est un élément clé d'une prise en charge attentive des patients, s'est tourné vers Elior et Alexandre Bourdas, qui ont travaillé ensemble à l'élaboration de recettes stimulant l'appétit et le goût. La connaissance des effets secondaires liés aux traitements dans le cadre du cancer est un prérequis essentiel pour élaborer une alimentation qui fait plaisir. La chimiothérapie, la radiothérapie et la chirurgie provoquent des pertes d'appétit, des troubles digestifs, des perturbations du goût et de l'odorat, des affectations buccales, des difficultés à mastiquer… L'objectif des trois acteurs est donc de prendre en compte ces contraintes et de proposer une offre de restauration adaptée, le plus souvent à travers une cuisine d'inspiration traditionnelle et préparée maison, et des produits bio et labellisés.

POUR FRÉDÉRIC VARNIER, DIRECTEUR GÉNÉRAL ADJOINT DE GUSTAVE ROUSSY,

« 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 ».

POUR PIERRE KNOCHÉ, DIRECTEUR GÉNÉRAL D'ELIOR SANTÉ,

« si une hospitalisation entraîne de grandes contraintes et une perte de repères, le repas doit rester un moment agréable et attendu dans le quotidien des patients. Une alimentation saine et

savoureuse aide au rétablissement du patient. Il renoue ainsi avec son bien-être et retrouve une vie sociale ».

POUR ALEXANDRE BOURDAS,

« la complicité avec Gustave Roussy et le groupe Elior s'inscrit dans mes engagements personnels de cuisiner pour ceux à qui cela apporte un réconfort, un petit répit joyeux et gourmand, en l'occurrence les malades atteints du cancer. 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 ».