

CUISINE GOURMANDE EN CANCÉROLOGIE

UN PROJET INNOVANT AU CENTRE LÉON BÉRARD

INFO PRESSE - DÉCEMBRE 2018

Le Centre Léon Bérard, son prestataire de restauration SHCB et le chef Christian Têtedoie viennent de signer un partenariat. Objectif : proposer aux patients atteints de cancer pris en charge par le Centre de lutte contre le cancer de Lyon et Rhône-Alpes des repas toujours plus variés et respectueux des contraintes alimentaires liées à leur pathologie.

Le partenariat entre le chef Christian Têtedoie, SHCB acteur familial et indépendant de la restauration basé à Saint-Quentin-Fallavier, et le Centre Léon Bérard, Centre de lutte contre le cancer de Lyon et Rhône-Alpes, permettra de proposer pendant au moins un an une trentaine de nouveaux plats par saison parmi les 120 préparés par les chefs de SHCB. Haricots blancs vinaigrettes à la pâte de dattes, filet de sole dieppoise, tartare de betteraves, coleslaw sauce nuocman émincé de chou-rouge et éclats de marron, clémentine infusée à la menthe ciselée... La carte d'automne signée Têtedoie est au menu des patients depuis le 1^{er} octobre.

PAROLE À CHRISTIAN TÊTEDOIE



« Le moment des repas doit être pour moi un moment de plaisir et encore plus lorsque cela se passe à l'hôpital. Lorsqu'on sert aux patients des repas qu'ils ont envie de manger, c'est aussi une manière de prendre soin d'eux et de participer à leur guérison. C'est pourquoi j'ai souhaité travailler avec les équipes de SHCB pour apporter un autre regard sur la cuisine à l'hôpital en m'appuyant sur le travail déjà accompli et en apportant des petites touches sur les épices, les textures, les cuissons. »

Pour la mise en œuvre de ce partenariat, le chef et la brigade de SHCB ont élaboré ensemble une méthodologie de travail. Chaque saison, deux après-midi théoriques au cours desquels les échanges portent sur le choix des aliments convenant à la pathologie cancéreuse, précèdent 4 après-midis d'application en cuisine qui permettent d'élaborer les 30 fiches de recettes du trimestre. A l'issue de ces 6 demi-journées, le chef teste les plats préparés pour la saison et valide. « Ces temps d'échanges entre le Chef Têtedoie et notre équipe ont réellement permis de mettre nos expertises au service du patient. En intervenant au Centre Léon Bérard depuis 2008, nous disposons aujourd'hui d'une parfaite connaissance de la prise en charge alimentaire spécifique des patients en cancérologie. Le chef Têtedoie, quant à lui, nous permet d'apporter une réponse culinaire encore plus précise dans l'élaboration des recettes, le choix des produits, la maîtrise des cuis-

sons et des assaisonnements. La seconde innovation de cette démarche réside dans le fait que nous n'allons pas proposer une journée, une semaine ou un mois de menus spécifiques mais bien faire évoluer durablement notre cuisine », explique Xavier Dusserre, le directeur général de SHCB. A l'issue d'une année, le partenariat pourra être reconduit une année.

« Promouvoir l'innovation thérapeutique et organisationnelle au service de nos patients est une des priorités du Centre Léon Bérard, explique Sophie Beaupère, directrice générale adjointe du Centre Léon Bérard, cependant l'accompagnement humain est aussi essentiel pour nos équipes. Les temps de repas doivent être des moments de détente lors du séjour hospitalier, c'est ce que nous souhaitons mettre en œuvre avec SHCB à travers ce partenariat avec le chef Christian Têtedoie qui a su être à l'écoute de nos attentes. »



Plateau « Têtedoie » servi aux patients

« La restauration au Centre Léon Bérard est excellente. Je me sens comme dans un hôtel 3*, beaucoup de choix, des cuissons parfaites. On sent les apports en vitamines dans les produits frais servis. J'aime ce côté découverte qui nous est proposé avec ces nouvelles recettes. Les repas donnent envie de par les couleurs et leurs aspects. La restauration au CLB est plus que positive. J'attends mon plateau avec impatience à chaque repas. »

Claudine, patiente hospitalisée au Centre Léon Bérard

CUISINE GOURMANDE EN CANCÉROLOGIE

UN PROJET INNOVANT AU CENTRE LÉON BÉRARD

INFO PRESSE - DÉCEMBRE 2018

27% des plats proposés par SHCB sont imaginés par Christian Têtedoie

Perte d'appétit, aphtes, nausées... les traitements du cancer entraînent des effets secondaires qui impactent l'alimentation des patients. Pour offrir une alimentation variée et adaptée, le Centre Léon Bérard et son partenaire restauration SHCB ont déjà proposé depuis 2008 d'autres actions : partenariat de 18 mois avec les Toques Blanches pour 12 menus d'exception, plateaux colorés et spécifiques pour les patients pris en charge en ambulatoire à l'hôpital de jour ou encore récemment mixés faits maison pour les personnes atteintes de cancers ORL ou de troubles de la déglutition.

SHCB EN CHIFFRES AU CENTRE LÉON BÉRARD :

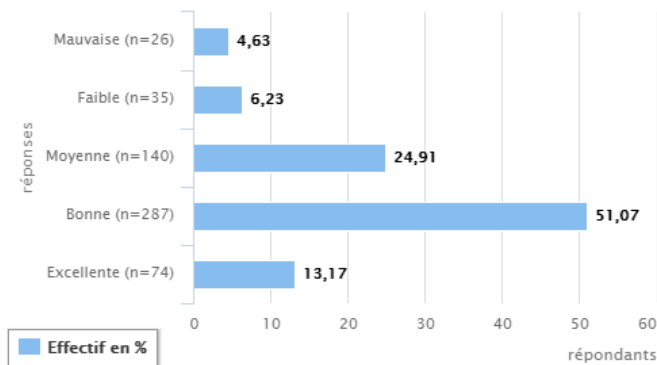
- Partenaire restauration du Centre Léon Bérard depuis **2008**
- **60** salariés sur le site
- **1 400** repas par jour cuisinés sur place
- Plus de **75** tonnes de fruits et légumes frais préparés chaque année
- **27** déclinaisons de menus spécifiques



Résultats les enquêtes de satisfaction eSatis menées par la Haute Autorité de Santé (HAS) auprès des patients montrent des résultats très positifs puisque plus de 64 % des patients trouvent les repas bons et excellents et 69 % sont satisfaits de la variété proposée (données 2018).

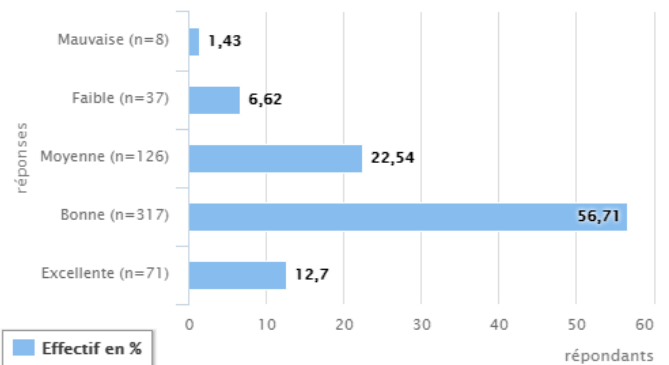
QC00039: Que pensez-vous de la qualité des repas qui vous ont été servis ?

Total des réponses prises en compte (n=562)
Total des réponses non prises en compte (n=5) dont :
Sans avis (n=5)



QC00040: Que pensez-vous de la variété des plats ?

Total des réponses prises en compte (n=559)
Total des réponses non prises en compte (n=8) dont :
Sans avis (n=8)



CONTACTS PRESSE

Pour le Centre Léon Bérard : Julie Colomb - julie.colomb@lyon.unicancer.fr - 04 69 85 61 85

Pour le chef Christian Têtedoie : Elodie Letemplier - elodie.letemplier@gmail.com - 06 83 35 05 92

Pour SHCB : Guillaume Gagnadre - g.gagnadre@shcb.fr - 06 66 78 56 28

CUISINE GOURMANDE EN CANCÉROLOGIE

UN PROJET INNOVANT AU CENTRE LÉON BÉRARD

INFO PRESSE - DÉCEMBRE 2018

À PROPOS DU CENTRE LÉON BÉRARD

Le Centre Léon Bérard (CLB) est l'un des vingt Centres de lutte contre le cancer français.

Il propose sur un seul site tous les examens diagnostiques, les traitements et le suivi de la personne pendant et après la maladie. Le Centre est reconnu comme un pôle de référence régional, national et international de cancérologie. Il 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.

[Le continuum soins-recherche est une force du Centre Léon Bérard]

Il accueille plus de 30 000 patients chaque année en hospitalisation, en consultation ou pour un examen et 6 000 nouvelles tumeurs sont diagnostiquées. Le CLB dispose de plateaux techniques d'examen et traitements (bloc opératoire, centre de radiothérapie, départements d'imagerie médicale, d'anatomie et cytologie pathologiques et médecine nucléaire...).

1 700 personnes (dont 200 médecins, 400 chercheurs, 650 soignants) travaillent au Centre Léon Bérard dans les secteurs du soin, de la recherche, de l'enseignement et des fonctions « support ».

Retrouvez-nous sur : www.centreleonberard.fr



À PROPOS DE SHCB

Acteur indépendant depuis 1997, SHCB propose de l'Île de France 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 : [in](https://www.linkedin.com/company/shcb) @Groupe SHCB

À PROPOS DE CHRISTIAN TÊTEDOIE

À 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.

Retrouvez-nous sur : www.tetedoie.com

