

**COMMUNIQUÉ
PRESSE**

Cuisine Gourmande en cancérologie : une deuxième année de partenariat riche entre le Centre Léon Bérard, le chef Christian Têtedoie et SHCB

Lyon - 12 février 2020 - Le Centre Léon Bérard, centre de lutte contre le cancer de Lyon et Rhône-Alpes, son prestataire de restauration SHCB, acteur familial et indépendant de la restauration, et le chef Christian Têtedoie annoncent le renouvellement de leur partenariat initié au 2^e semestre 2018. Après s'être intéressé aux patients hospitalisés, le chef souhaite cette année proposer aux patients atteints de cancer pris en charge en ambulatoire, une pause repas gourmande et innovante, mais aussi travailler davantage sur le végétal (assaisonnement, cuisson, légumes oubliés...).

Cette deuxième année de partenariat se découpe en 4 temps forts d'environ 2 à 3 mois :

- **Ateliers théoriques et pratiques à l'occasion d'Octobre Rose** : rencontres entre le chef et des patientes afin d'échanger sur leurs besoins, leurs difficultés... Le chef a ensuite animé des ateliers de cuisine pour donner des conseils et astuces aux patientes pour continuer à s'alimenter correctement pendant et après les traitements.
- **Les bocaux** : des nouveaux contenants pour les patients en ambulatoire pour des choix toujours plus variés et personnalisés.
- **Le végétal** : améliorer la cuisson et l'assaisonnement des légumes afin de les rendre plus attractif et faire découvrir de nouvelles saveurs.
- **La technique** : les équipes de SHCB se rendront en immersion dans le restaurant étoilé du chef Têtedoie afin de perfectionner leur technique, gestes,...

En 2018, le Centre Léon Bérard comptabilise plus de 30 500 séjours en hôpital de jour pour des chimiothérapies ou autres traitements médicamenteux et plus de 4 400 en chirurgie ambulatoire, soit une part très importante de sa file active totale.

[Focus sur les patients accueillis en ambulatoire]



La deuxième année de partenariat entre le chef Christian Têtedoie, SHCB et le Centre Léon Bérard, permettra de proposer aux patients accueillis en ambulatoire (c'est-à-dire le patient entre le matin et sort le jour même de l'hôpital) de profiter d'une pause gourmande. Présenté sous forme de bocal, ce « plateau repas » se veut pratique à manger et adapté aux séjours en ambulatoire. Chaud ou froid selon le souhait du patient, plusieurs plats et

dessert seront revisités sous cette forme moderne et attractive : endives au jambon, cabillaud sauce cresson blettes, volaille aux genièvres et choux, bavarois au saumon, panna cotta de carottes,... Ce bocal stérilisé bénéficie d'une DLC de 3 semaines ce qui permettra aux patients de bénéficier d'un plus grand choix d'entrée, plat et dessert. De plus, ce concept s'adapte encore plus aux envies et besoins des patients traités pour un cancer. En effet, un certain nombre n'ont pas faim, peuvent être écoeurés aux heures des repas. Ces bocalaux permettront aux équipes de restauration de pouvoir servir le patient lorsqu'il en aura envie, sans gaspillage.

« *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* », explique le chef Christian Têtedoie.

[Redonner goût aux légumes]

Ce troisième temps fort de l'année sera l'occasion de travailler sur le végétal et plus particulièrement sur les légumes. L'objectif est d'améliorer la cuisson et l'assaisonnement de ces derniers afin de les rendre plus attractif pour les patients.

De plus, le Centre Léon Bérard et SHCB travaillent depuis plusieurs années sur des plats mixés maison pour les patients ayant des problèmes de déglutition à cause des spécificités de leur cancer

([pour en savoir plus sur ce sujet cliquez ici](#)). Le chef Têtedoie travaillera avec les équipes sur des entrées mixées pour diversifier les propositions pour ces patients.



[Bilan de la première année de partenariat]

Depuis le début de ce partenariat, le chef Christian Têtedoie travaille en collaboration, et directement dans les cuisines du Centre Léon Bérard, avec le personnel de SHCB. Lors de la première année, chaque saison ce sont une trentaine de nouveaux plats qui sont sortis des cuisines, pour le plus grand plaisir des patients hospitalisés : haricots blancs vinaigrette 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,...

[Nutrition et cancer : des professionnels engagés]

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, en lien étroit avec l'équipe diététique, ont déjà proposé depuis 2008 des actions : partenariat de 18 mois avec les Toques Blanches pour 12 menus d'exception ou encore récemment mixés faits maison pour les personnes atteintes de cancers ORL ou de troubles de la déglutition. 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).

SHCB en chiffres au Centre Léon Bérard

- Partenaire restauration du Centre Léon Bérard depuis **2008**
- **60** salariés sur site
- **1400** repas par jour cuisinés sur place
- **Plus de 75 tonnes** de fruits et légumes frais préparés chaque année
- **27** déclinaisons de menus spécifiques

Contacts presse :

- Julie Colomb pour le Centre Léon Bérard (04 69 85 61 85 - julie.colomb@lyon.unicancer.fr)
- Elodie Letemplier pour le chef Têtedoie (06 83 35 05 92 - elodie.letemplier@gmail.com)

A propos...

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

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 **37 000 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 pathologique et médecine nucléaire...).

1 800 personnes (dont 200 médecins, 500 chercheurs, 700 soignants) travaillent au Centre Léon Bérard dans les secteurs du soin, de la recherche, de l'enseignement et des fonctions « support ».

Site internet: www.centroleonberard.fr

Facebook: <https://www.facebook.com/CentreLeonBerard>

Twitter: <https://www.twitter.com/CLCCLeonBerard>

A 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  @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.