

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris La Défense, le 1 février 2021

Santé

# Elior et le Chef étoilé Olivier Da Silva proposent aux patients du Centre de Lutte Contre le Cancer Henri-Becquerel des plats à la rencontre entre gastronomie et nutrition santé

Elior assure la restauration du Centre de Lutte Contre le Cancer Henri-Becquerel (Rouen) depuis 2019. Fort du constat qu'on ne se nourrit pas de la même façon lorsque l'on est atteint d'un cancer, Elior, expert de la restauration collective en milieu hospitalier a proposé, sur la demande de la direction de l'établissement, une approche innovante aux patients du service de chirurgie ambulatoire. Depuis début 2020, Elior et le Chef étoilé rouennais, Olivier Da Silva (restaurant L'ODAS) allient leurs savoir-faire et leur volonté commune pour créer des menus à la rencontre entre gastronomie et nutrition santé. La nouvelle carte d'hiver déployée le 15 janvier 2021 sera disponible jusqu'au 31 mars prochain.

En France, selon l'Institut national du cancer en 2016, 39% des personnes atteintes d'un cancer sont dénutries. Or, la nutrition occupe une part importante dans le processus de lutte contre la maladie et participe à une meilleure tolérance des traitements.

La maladie en elle-même et les traitements pour la combattre peuvent affecter l'appétit, les sensations et les goûts des patients. Pour les accompagner, fidèle à son engagement pour une restauration qui allie saveur et qualité nutritionnelle, Elior développe cette approche innovante au Centre Henri-Becquerel (Rouen) depuis septembre 2019.

« En tant que Centre de Lutte Contre le Cancer, nous accordons une grande attention à la qualité de la restauration de nos patients, en cohérence avec les valeurs de notre fédération UNICANCER : excellence, innovation et solidarité. Nous considérons l'humain comme un tout et non comme une maladie. Un bon repas peut surprendre, aider à sourire, s'évader... Cette exigence - à la fois contrainte et ambition, accessible à tous sans aucun reste à charge - est de concilier qualité nutritionnelle, incidence des traitements (sur le goût, l'appétit, l'odorat) et plaisir avant tout ! C'est ce pari que relève avec enthousiasme la société ELIOR, en partenariat avec le Chef étoilé rouennais Olivier Da Silva, pour proposer des plats de grande qualité, à un coût maîtrisé, adaptés à une production centrale, » explique **Artus PATY, Directeur Général Adjoint du Centre Henri-Becquerel.**

Depuis le début de l'année 2020, Elior y conduit un partenariat d'un genre nouveau avec le Chef étoilé rouennais, Olivier Da Silva, propriétaire du restaurant L'ODAS (une étoile au Michelin). Ensemble, ils ont élaboré des plats épurés et gourmands à la rencontre entre gastronomie et nutrition santé, pensés sur mesure pour les patients atteints d'un cancer.

Pour travailler à l'élaboration des menus, le Chef de L'ODAS et celui d'Elior ont choisi des produits bruts, issus de productions locales et de saison. Les premiers plats ont été proposés au début de l'année 2020. La nouvelle carte d'hiver a été lancée le 15 janvier dernier et sera disponible jusqu'au 31 mars. Elle propose quotidiennement, entrée, plat, dessert. Chaque repas est pensé jusqu'au dressage soigné des plats pour apporter plaisir et réconfort aux convives.

[elior.fr](http://elior.fr)

@Elior\_Group

#TimeSavored

@Elior\_France

#AppetitDuMieux

« J'apprécie particulièrement le travail à 4 mains que je réalise avec Antonio Stracquadaino, le Chef Elior. Je propose des idées de recettes de saison et nous les adaptions ensemble afin qu'elles soient réalisables dans la cuisine du Centre Henri-Becquerel, avec une qualité constante, du choix du produit jusqu'au dressage en passant par les techniques culinaires. Nous sommes complémentaires, » détaille **Olivier Da Silva, Chef de L'ODAS**.

Réaliser des menus à destination des patients demande une attention et un travail spécifiques. « *Expert de la nutrition et de la restauration hospitalière, Elior a élaboré un cahier des charges nutritionnel adapté aux perceptions sensorielles des patients et validé par les équipes soignantes du centre. Avec le Chef Olivier Da Silva, nous travaillons à la recherche d'association de saveurs pour favoriser l'appétence et apporter du réconfort aux patients,* » souligne **Véronique Mourier, Responsable nutrition chez Elior**.

Afin de concilier les exigences nutritionnelles spécifiques et les ambitions gustatives du Chef étoilé, les équipes Elior sont pleinement mobilisées à chacune des étapes de la réalisation. Les plats sont notamment testés et validés par une commission interne à l'établissement qui réunit des membres de la direction du Centre Henri-Becquerel, les équipes soignantes et diététiques, les équipes d'Elior (dont le Chef et la responsable nutrition) et le Chef étoilé de L'ODAS.

En ambulatoire dans un premier temps, le dispositif devrait être étendu progressivement au service d'hospitalisation où les patients peuvent déjà profiter de deux desserts et bientôt d'une première entrée.

---

#### À propos d'Elior France

Leader français de la restauration collective, Elior France propose des solutions personnalisées et des concepts innovants de restauration et de services, dans le monde de l'enseignement, de l'entreprise et de la santé. C'est avec passion que chaque jour, les 23 300 collaborateurs et collaboratrices d'Elior France accueillent et prennent soin de plus de 1 million de convives. Elior France est particulièrement attentive à la santé et au bien-être de ses convives, au développement professionnel de ses collaborateurs et à l'impact de ses activités sur l'environnement.

Pour plus de renseignements : [www.elior.fr](http://www.elior.fr) / Elior sur Twitter : @Elior\_France

---

#### Contacts presse

Thibault Joseph – [thibault.joseph@eliorgroup.com](mailto:thibault.joseph@eliorgroup.com) / 01 71 06 70 57 ou 06 23 00 16 93  
Amélie Zorga – [amelie.zorga@eliorgroup.com](mailto:amelie.zorga@eliorgroup.com) / 01 71 06 70 56 ou 07 63 75 81 98

---

#### À propos du Chef Olivier Da Silva

D'origines Lilloises et portugaises, Olivier Da Silva a ouvert les portes de son restaurant L'Odas, situé au pied de la Cathédrale de Rouen, en 2013. C'est là qu'en 2015, il a retrouvé son étoile Michelin décrochée pour la première fois en 2010, alors qu'il officiait aux Jardins d'Epicure dans le Val d'Oise. Adepte d'une cuisine intuitive et créative, il a toujours proposé à ses clients une expérience gustative « à l'aveugle ».

Resté actif depuis les premières heures de la crise sanitaire début 2020, il a cependant dû s'adapter. Avec son équipe, et notamment sa Cheffe exécutive et compagne Suzanne Waymel, il propose encore aujourd'hui un menu à emporter dont le prix très accessible permet à tous de découvrir et d'apprécier son art de mixer saveurs, textures et cuissons autour de produits d'exception.

Pour plus de renseignements : [www.lodas.fr](http://www.lodas.fr)

---

#### Contact presse

Julie Verrecchia – [j.verrecchia@orange.fr](mailto:j.verrecchia@orange.fr) / 06 72 88 54 83

---

#### À propos du Centre Henri-Becquerel

Le Centre Henri-Becquerel est membre de la Fédération UNICANCER, qui réunit les 18 Centres de Lutte Contre le Cancer (CLCC) de France : établissements privés, à but non lucratif, assurant une triple mission de soins, recherche et formation dans le domaine de la cancérologie. Il est porteur d'un modèle de prise en charge du cancer basé sur les valeurs de solidarité, d'humanisme, d'innovation et de quête de l'excellence. Ses 845 salariés (dont 99 médecins, professeurs universitaires et chercheurs) travaillent au service de près de 26 000 patients par an, originaires à 96% de Normandie orientale et représentant 40% des prises en charge de ce territoire.

Pour plus de renseignements : [www.becquerel.fr](http://www.becquerel.fr)

---

#### Contact presse

Marie Parain – [marie.parain@chb.unicancer.fr](mailto:marie.parain@chb.unicancer.fr) / 02 32 08 29 03 ou 06 12 19 40 81