

Communiqué de presse

Paris, le 12 décembre 2019

Repas de fêtes de fin d'année à Gustave Roussy

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, proposent depuis mars 2017 une offre de restauration hebdomadaire à destination des patients de l'Institut pour que le repas soit un vrai temps de répit, une pause réconfortante dans la journée des patients. À l'occasion des fêtes de fin d'année, les équipes d'Elior cuisinent des repas festifs créés par Alexandre Bourdas pour apporter attention et douceur aux personnes hospitalisées à Gustave Roussy.**

Le repas est un élément clé dans la journée des patients. Depuis plus de deux années, Gustave Roussy, Elior et Alexandre Bourdas se sont associés pour proposer des repas adaptés aux besoins des patients en cancérologie stimulant l'appétit et le goût. Trois fois par semaine pour le déjeuner, les équipes Elior cuisinent pour les patients hospitalisés des recettes élaborées par Alexandre Bourdas, recettes évoluant en fonction des saisons (printemps-été et automne-hiver).



Pour la troisième année, à l'occasion des fêtes de fin d'année, le 25 décembre et le 1^{er} janvier, les patients pourront déguster un menu festif. Voici les recettes qui seront cuisinées :

- Galette de sarrasin saumon et tarama
- Veau mijoté au lait de coco et crevettes
- Poire pochée caramel au chocolat praline rose poudrée

Quand le repas adoucit le quotidien des malades

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. Les traitements peuvent provoquer une perte d'appétit, des troubles digestifs, des nausées, des perturbations du goût et de l'odorat, des affections 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.

« S'appuyant sur des souvenirs d'enfance, des sensations de voyage, les associations de saveurs que j'ai imaginées favorisent le souvenir positif, un instant d'évasion loin des contingences de l'hôpital. Le

propos n'est pas de faire découvrir de nouvelles saveurs mais bien plutôt de renouer avec des sensations heureuses », ajoute le chef Alexandre Bourdas.

À PROPOS DE GUSTAVE ROUSSY

Gustave Roussy, premier centre de lutte contre le cancer en Europe, constitue un pôle d'expertise global contre le cancer entièrement dédié aux patients. Il réunit 3 100 professionnels dont les missions sont le soin, la recherche et l'enseignement.

Pour plus de renseignements : www.gustaveroussy.fr / [@GustaveRoussy](https://twitter.com/GustaveRoussy)

À PROPOS D'ELIOR FRANCE

N° 1 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 25 800 collaborateurs d'Elior France accueillent et prennent soin de près de 1,4 million de convives. Elior France est particulièrement attentif 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 Elior France sur Twitter : [@Elior_France](https://twitter.com/Elior_France)

CONTACT PRESSE GUSTAVE ROUSSY

Claire Parisel – claire.parisel@gustaveroussy.fr / +33 (0)1 42 11 50 59 / +33 (0)6 17 66 00 26

CONTACTS PRESSE ELIOR GROUP

Inès Perrier – ines.perrier@eliorgroup.com / +33 (0)1 71 06 70 60

CONTACT PRESSE ALEXANDRE BOURDAS

Leila Bellau – lbellau@etsens.com / +33 (0)1 43 35 46 87 / +33 (0)6 22 62 82 06
www.alexandre-bourdass.com