

**SANTÉ** ■ La plus grande cuisine de la ville fait des efforts pour mettre du goût dans les assiettes des patients

## À l'hôpital, on veut « manger heureux »

**Susciter l'appétit et le plaisir de manger. Depuis deux ans, la cuisine de l'hôpital de Dreux s'emploie à rendre plus goûteuse la nourriture servie aux patients.**

**Pascal Boursier**

pascal.boursier@centrefrance.com

Il a fait ses classes chez Michel Vitre, à Anet, l'un des meilleurs pâtisseries de la région. Mais, c'est à l'hôpital de Dreux que Garry Vilfayeau a choisi de travailler, il y a quinze ans. « Vraiment je suis heureux d'exercer mon métier ici. Si je peux apporter du plaisir aux gens malades, alors j'ai tout bon », confie le chef pâtissier.

En ce lundi, 10 heures, Garry range avec le plus grand soin sur de grands chariots ses quiches préparées... pour 600 personnes ! Et, déjà, il jubile rien qu'à l'idée de confectionner des chouquettes et des tartes au



**REPAS.** L'organisation est millimétrée dans la plus grande cuisine de la ville. Ici, la mise en barquettes.

### ■ EN CHIFFRES

**1.900**

repas, dont 400 pour les EHPAD des Eaux-Vives et du Priuré, sont servis quotidiennement par la cuisine de l'hôpital.

**50**

variétés de menus ont été élaborées par les responsables de la cuisine et la diététicienne nutritionniste.

chocolat pour les pensionnaires des deux EHPAD dirigés par le centre hospitalier : « Les personnes âgées raffolent de pâtisseries. Elles guettent cet instant car c'est très important pour elles. »

Tartes salées ou sucrées : Seul aux commandes de son labo, Garry symbolise les efforts entrepris depuis 2017 par la direction de l'hôpital pour rendre plus attractifs et plus variés les

menus servis aux patients. Et le pâtissier n'est pas le seul à faire son métier avec cœur. Trente-six personnes travaillent dans ce qui est, de loin, la plus grande cuisine collective de la ville.

### **Du couscous au menu**

« On entend souvent dire que les repas servis dans les hôpitaux n'ont pas de goût et ne sont pas en quantité suffisante. Nous avons donc travaillé pour

proposer des recettes nouvelles et un choix de menus diversifiés, tout en tenant compte évidemment des prescriptions des médecins. Et j'ai de très bons retours des différents services », assure Christelle Clairon, la diététicienne nutritionniste.

Dès 6 heures, la cuisine du centre hospitalier est en mouvement sous la houlette du chef Éric Maréchal, de Matthieu Jarde, coordinateur qualité, et

d'Anthony Marette, le responsable cuisine du fournisseur So-dexo.

Débarquement des marchandises surgelées et des produits frais sur les quais. Passage par les frigos. Puis cuisson. Au menu, en ce lundi, des betteraves, un tajine d'aiguillettes de poulet, un couscous, des pommes vapeur au beurre, de la tomme noire et une purée de poire.

### **Légumes râpés**

Sitôt cuits, les aliments sont réfrigérés puis distribués dans des barquettes et disposés sur des chariots chauffants avant leur acheminement vers les services. « Désormais, nous râpons nous-mêmes les légumes en entrée pour qu'ils gardent leur saveur. Nous préparons également les sauces », explique le chef.

Nous sommes ici très loin de l'ambiance survoltée des cuisines artisanales. Mais, Hassina, préparatrice, adore son métier : « On travaille pour les malades en essayant de leur faire plaisir. C'est très motivant » ■

### ■ INFO PLUS

#### **Une attention particulière pour les malades du cancer.**

Parce que la nutrition participe pour beaucoup au bien-être et à la guérison de personnes atteintes d'un cancer, un menu à la carte est proposé chaque jour aux patients de l'hôpital de jour. Le patient peut également choisir un repas froid, mieux adapté aux difficultés liées au traitement par chimiothérapie ou radiothérapie.