

COMMUNIQUE DE PRESSE

Villepinte, le 06 mars 2017

Le chef Bernard Leprince, meilleur ouvrier de France, cuisine un repas gastronomique pour les patients de l'Hôpital Sainte-Marie



Le chef Bernard Leprince se met derrière les fourneaux le mardi 7 mars pour préparer un déjeuner gastronomique pour les patients de l'Hôpital Sainte-Marie, établissement spécialisé dans la cancérologie et dans les soins palliatifs à Villepinte (Seine-Saint-Denis).

Meilleur ouvrier de France, toque de l'année 2015 de l'Académie culinaire de France et chevalier de la Légion d'honneur en 2016, Bernard Leprince est le chef des chefs des Brasseries Frères Blanc, qui regroupent dix grandes brasseries chargées d'histoire, incontournables de la vie parisienne, telles que *Le Lipp*, *Le Pied du Cochon* ou *Le Procope*.

La réalisation de ce déjeuner est le fruit d'un partenariat entre le célèbre chef et la société de restauration spécialisée dans la santé, Vitalrest, en charge de la préparation de repas à l'Hôpital Sainte-Marie. L'objectif de l'opération est de montrer qu'il est possible de faire de la cuisine gastronomique à l'hôpital avec des ingrédients du quotidien, à partir d'un panier typique présent dans les menus de Vitalrest.



Le menu imaginé par le chef Bernard Leprince pour les patients de Sainte-Marie sera composé d'une rilette aux deux saumons et aux baies roses en entrée, du paleron de bœuf braisé accompagné de céleri rave aux pommes et d'une panna cotta, avec des pomme granny et du crumble en dessert.

Pour l'hôpital Sainte-Marie, cette initiative s'insère dans sa politique globale de favoriser le bien-être du patient. « *La question de l'alimentation est essentielle pour nos patients, dont certains sont confrontés à des problèmes de perte de goût. Nous mettons tout en œuvre pour les aider à retrouver le plaisir de l'alimentation. Nous organisons ainsi une journée sur l'alimentation, ainsi que des ateliers culinaires réguliers afin de leur faire redécouvrir le goût et nous avons cette année un beau projet de construction de cuisines thérapeutiques. Nous sommes ainsi très heureux de pouvoir offrir à nos patients ce repas festif cuisiné spécialement pour eux par le chef Bernard Leprince.* », déclare Hélène de Tiensenhausen, directrice de l'hôpital Sainte-Marie.

A propos de l'Etablissement hospitalier Sainte-Marie

L'établissement hospitalier Sainte-Marie (Villepinte, Saint-Denis) est un établissement de santé privé à but non lucratif appartenant à l'association de Villepinte. Il est spécialisé dans les soins palliatifs et la prise en charge des patients atteints d'un cancer. Il gère :

- 68 lits dédiés à la cancérologie
- 20 lits dédiés à la prise en charge palliative terminale, faisant de Sainte-Marie l'une de plus importantes structures de l'Ile-de-France
- Une équipe mobile intervenant sur le centre hospitalier André Grégoire et le bassin de Montreuil

La qualité des soins de Sainte-Marie est fondée sur :

- Une prise en charge dans un environnement adapté et contrôlé, répondant à des critères d'hygiène élevés;
- La formation continue du personnel;
- L'évaluation des pratiques professionnelles;
- Le respect des droits fondamentaux des patients.

En savoir plus : www.association-de-villepinte.com/

Contacts presse :

Viviane Tronel – Responsable de la communication et du fundraising de l'Association de Villepinte –
Tél. : 07 82 38 51 72 - adv.com@adv.asso.fr

Carole Lecointre - Secrétaire de direction et référente communication de l'Hôpital Sainte Marie - 01
49 36 68 01- saintemarie.sc@adv.asso.fr