

Besançon, le 12 octobre 2016

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

« Des étoiles dans votre menu » : un repas proposé par le chef étoilé Hugues Droz aux patients du CHRU

Dans le cadre de la Semaine du goût, un menu d'exception, concocté par le service restauration du CHRU sous la houlette du chef étoilé Hugues Droz, sera servi le jeudi 13 octobre midi aux patients hospitalisés.

Sur une initiative du Comité de liaison alimentation nutrition (CLAN), l'évènement culinaire « Des étoiles dans votre menu » a vu le jour en 2015 au CHRU de Besançon, avec la participation du chef étoilé d'Arbois Jean-Paul Jeunet, pour la création d'un menu gastronomique servi aux patients hospitalisés. Le CLAN travaille autour de deux questions principales : l'alimentation des patients à l'hôpital et la prise en charge des patients dénutris.

Au vu du succès de cette première édition, le CHRU a souhaité renouveler cet évènement en 2016 à l'occasion de la Semaine du goût, avec la participation d'Hugues Droz, chef étoilé de l'hôtel-restaurant Le France à Villers-le-Lac, qui a immédiatement adhéré au projet et proposé le thème du chocolat pour ce menu haut de gamme.

En véritable chef d'orchestre, Hugues Droz, a accompagné l'unité de production culinaire dans la réalisation des différentes étapes de préparation et de production. Les plats ont été définis en tenant compte des impératifs d'approvisionnement et adaptés aux procédés de fabrication culinaire de l'hôpital.

L'ensemble du personnel de restauration s'est pleinement investi et mobilisé pour préparer ce menu aux saveurs chocolatées et automnales. *« Travailler au contact d'un grand chef étoilé valorise tant nos cuisiniers que le métier de la restauration collective hospitalière. L'unité de production culinaire a vécu une grande aventure en mettant en scène ce projet. sublimer les plats présentés pour améliorer le quotidien des patients est un enjeu qui a fédéré et mobilisé toute l'équipe de restauration. »*

Pour le chef Hugues Droz, cette expérience est également très enrichissante. *« J'ai été très heureux de participer à ce projet pour les patients du CHRU de Besançon, afin de partager ma passion de la cuisine à plus grande échelle, en faisant une cuisine évidemment plus simple mais originale avec ce menu chocolat. Le caractère du chocolat peut aussi s'accommoder avec subtilité avec une entrée ou un plat, et il paraît même que c'est bon pour le moral ! ».*

Le jeudi 13 octobre midi, près de 1 000 repas étoilés seront servis aux patients du CHRU. Et pour la plupart des patients dont les pathologies nécessitent certains régimes, les recettes du chef ont pu être adaptées.

Le CHRU remercie chaleureusement Hugues Droz pour sa participation à ce projet original.

Contact presse

Valérie Lagier - Tél : 03 81 21 86 61 – vlagier@chu-besancon.fr

Déjeuner du jeudi 13 octobre 2016

Des étoiles dans votre **MENU**

Un repas concocté par le service restauration du CHRU, sous la houlette du chef étoilé **Hugues Droz** de l'Hôtel restaurant "Le France" à Villers-le-Lac

Terrine automnale aux grûes de cacao

Pavé de boeuf, purée de panais, quinoa rouge et sauce chocolatée

Douceur au chocolat noix et marron, coulis de potiron



Hugues Droz

"Je suis très heureux de participer à ce projet pour les patients du CHRU de Besançon, afin de partager ma passion de la cuisine à plus grande échelle, en faisant une cuisine évidemment plus simple mais originale avec ce menu chocolat.

Le caractère du chocolat peut aussi s'accommoder avec subtilité avec une entrée ou un plat, et il paraît même que c'est bon pour le moral !"