

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

« Des étoiles dans votre menu » : un repas d'exception élaboré par le chef étoilé Pierre Basso-Moro

Pour la 3^{ème} année consécutive, le CHU va servir un menu d'exception aux patients hospitalisés le jeudi 19 octobre 2017 à midi. C'est avec le concours du chef étoilé Pierre Basso-Moro, de l'hôtel restaurant Château de Germigney à Port-Lesney, que ce repas gastronomique a pu être préparé en lien avec les équipes du service restauration.

L'évènement culinaire « Des étoiles dans votre menu » a été initié en 2015, sur une proposition du Comité de liaison alimentation nutrition (CLAN) du CHU, avec la participation du chef étoilé d'Arbois Jean-Paul Jeunet, pour la création d'un menu haut de gamme à destination des patients hospitalisés. En 2016, l'opération a été renouvelée avec le chef étoilé Hugues Droz, de l'hôtel restaurant Le France à Villers le Lac.

Cette année, c'est le chef Pierre Basso-Moro, de l'hôtel restaurant Château de Germigney, qui a accepté spontanément de participer à cet évènement original. Il a accompagné l'unité de production culinaire tout au long du processus de préparation et de production du menu : « *J'ai découvert une autre façon de travailler avec les équipes de l'unité de production culinaire, dont je comprends aujourd'hui mieux les contraintes. C'est une très belle aventure humaine !* ». Le CHU remercie sincèrement Pierre Basso-Moro pour son investissement dans ce projet.

Plus de mille patients pourront déguster le menu étoilé lors du déjeuner du jeudi 19 octobre.



CHRU
Besançon
centre hospitalier régional universitaire

Déjeuner du jeudi 19 octobre 2017

Des étoiles dans votre
menu

Un repas élaboré par le service restauration du CHU,
sous la houlette du chef étoilé Pierre Basso-Moro,
de l'hôtel restaurant Château de Germigney à Port-Lesney

Soupe de potiron aux châtaignes fondantes

★

Tranches d'épaule d'agneau
confites au gingembre et tomates séchées,
purée de pommes de terre

★

Pain de Gênes à la confiture de framboises,
framboises fraîches

● ● ●


Pierre Basso-Moro

C'est avant tout pour faire partager ma passion de la cuisine aux patients de l'hôpital que j'ai accepté de participer à ce projet, et j'espère pouvoir leur transmettre « un peu de l'identité de notre restaurant » à travers ce menu. J'ai découvert une autre façon de travailler avec les équipes de l'unité de production culinaire, dont je comprends aujourd'hui mieux les contraintes. C'est une très belle aventure humaine !

Conception graphique : collis communication du CHU et tveqk.com