
QUAND LE REPAS ADOUCIT LE QUOTIDIEN DES MALADES

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

PARIS, LE 14 MARS 2017

Gustave Roussy, premier centre de lutte contre le cancer en Europe, Elior, leader de la restauration collective en France, et Alexandre Bourdass, chef du SaQuaNa**, se sont associés afin de créer une nouvelle offre de restauration à destination des patients en cancérologie, pour redonner aux malades le goût de se nourrir.

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 Bourdass, 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. La chimiothérapie, la radiothérapie et la chirurgie provoquent des pertes d'appétit, des troubles digestifs, des perturbations du goût et de l'odorat, des affectations 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.

POUR FRÉDÉRIC VARNIER,
DIRECTEUR GÉNÉRAL ADJOINT DE GUSTAVE ROUSSY,

« au-delà de l'excellence des soins, nous cherchons à apporter le meilleur à nos patients en matière de service. Parce qu'ils sont affaiblis et perdent l'appétit, il est important de leur proposer de bons repas pour adoucir leur séjour ».

POUR PIERRE KNOCHÉ,
DIRECTEUR GÉNÉRAL D'ELIOR SANTÉ,

« si une hospitalisation entraîne de grandes contraintes et une perte de repères, le repas doit rester un moment agréable et attendu dans le quotidien des patients. Une alimentation saine et savoureuse aide au rétablissement du patient. Il renoue ainsi avec son bien-être et retrouve une vie sociale ».

POUR ALEXANDRE BOURDAS,

« la complicité avec Gustave Roussy et le groupe Elior s'inscrit dans mes engagements personnels de cuisiner pour ceux à qui cela apporte un réconfort, un petit répit joyeux et gourmand, en l'occurrence les malades atteints du cancer. Apporter quelques minutes de plaisir passées à se nourrir de saveurs, de parfums, de souvenirs partagés, de voyages oubliés, simplement, généreusement, voilà l'esprit dans lequel j'ai imaginé ces recettes du quotidien ».



alexandre
Bourdass

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 3 000 professionnels dont les missions sont le soin, la recherche et l'enseignement.

Pour plus de renseignements : www.gustaveroussy.fr / Gustave Roussy sur Twitter : @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

À PROPOS D'ELIOR GROUP

Créé en 1991, Elior Group, un des leaders mondiaux de la restauration et des services, est aujourd'hui le restaurateur de référence dans le monde de l'entreprise, de l'enseignement et de la santé, ainsi que dans l'univers du voyage.

Désormais présent dans 15 pays, le Groupe a réalisé en 2016 un chiffre d'affaires de 5 896 millions d'euros. Ses 120 000 collaborateurs accueillent chaque jour 4,4 millions de clients dans 23 000 restaurants et points de vente. Leur mission est de prendre soin de chacun grâce à des solutions de restauration et des services personnalisés pour une expérience consommateur innovante.

Particulièrement attentif à sa responsabilité sociétale, Elior Group est adhérent au Global Compact des Nations unies depuis 2004. L'exigence professionnelle de ses équipes, leur engagement quotidien pour la qualité et l'innovation, et leur attachement à proposer un moment privilégié s'expriment dans la signature « Time savored ».

Pour plus de renseignements : www.eliorgroup.com / Elior Group sur Twitter : @Elior_Group



alexandre
Bourdass

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

Anne-Laure Sanguinetti – anne-laure.sanguinetti@eliorgroup.com / +33 (0)1 71 06 70 57

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