

Centre hospitalier. Un menu concocté par un chef étoilé

Publié le 13 novembre 2018 à 10h42

Laurent Guenneugues

Voir [les commentaires](#)



Les cuisiniers du Silgom apprécient de bénéficier des conseils d'Anthony Jéhanno (quatrième en partant de la droite). (Le Télégramme/Laurent Guenneugues)

Le chef du restaurant Terre Mer, à Auray, prodigue ses conseils à l'équipe de cuisiniers du Silgom, à Saint-Avé. Ce jeudi, un menu spécial sera servi pour la Journée du goût.

Une salade de pommes et vinaigrette à la truffe en entrée, une pintade sauce foie gras aux marrons et raisins en plat principal, un bavaois à la mandarine et au gingembre en dessert... Ce jeudi 15 novembre, patients et résidents vont se régaler au Centre hospitalier Bretagne-Atlantique et dans les autres structures (*) desservies par le Syndicat interhospitalier de logistique du golfe du Morbihan (Silgom) ! Ce déjeuner spécial, sur le thème des fruits frais et secs, a été élaboré avec le chef alréen Anthony Jéhanno, étoilé au Michelin, qui a défini les recettes et réalisé les tests préalables.

Cette collaboration n'est pas un coup d'essai, mais un partenariat inscrit dans la durée. Le chef étoilé est en effet venu à cinq reprises, cette année, animer des sessions de formation d'une journée pour les cuisiniers du Silgom. Et il reviendra en 2019. Pour la plus grande joie des intéressés : « Nous sommes tous passés par la cuisine traditionnelle avant de travailler dans la restauration collective, souligne Christophe Josso, responsable restauration au Silgom. C'est un vrai plaisir de rapprocher ces deux styles de cuisine et de travailler avec Anthony Jéhanno, qui nous apporte son savoir-faire. Il nous faut garder en vue les coûts de production et les volumes à produire (8 500 repas par jour), mais on s'aperçoit que c'est réalisable ».

« Amener du plaisir dans l'assiette »

Le chef du restaurant Terre Mer apprécie lui aussi ces échanges de succulents procédés : « C'est un secteur d'activité totalement différent de ce que je fais au quotidien, mais c'est toujours intéressant de sortir de sa cuisine. La diététicienne, notamment, me sensibilise à limiter le sel et les matières grasses, pour que la cuisine soit de plus en plus saine ». Tout en prenant en compte ces contraintes, il cherche à régaler les patients : « Personne n'est à l'abri de se retrouver à l'hôpital. Amener du plaisir dans l'assiette, pour moi, c'est important sur le plan humain avant que ce ne soit professionnel ».

Amener du plaisir dans l'assiette, pour moi, c'est important sur le plan humain avant que ce ne soit professionnel.

Pour les 140 salariés en charge de l'activité restauration au Silgom, ce défi est quotidien : « C'est une préoccupation constante, abonde Michel Le Corff, le directeur. Le repas est un moment crucial, aussi bien en maison de retraite qu'à l'hôpital. On mène régulièrement un travail d'écoute auprès des patients à travers des enquêtes de satisfaction. Celle de 2015 avait montré que des améliorations pouvaient être apportées ».

Meilleur assaisonnement, modification de la cuisson, changement de fournisseurs ou encore augmentation de la part du bio (actuellement d'environ 5 %) : tous les moyens sont bons pour atteindre cet objectif de bon goût. « Ça crée une dynamique renouvelée en interne, comme un challenge », se réjouit Philippe Couturier, le directeur général du CHBA. Car s'il y a un repas spécial ce jeudi à l'occasion de la Journée du goût (pour un coût de revient de 3 € au lieu de 2,20 € habituellement), ainsi qu'un producteur de jus de fruits frais bio dans les restaurants du personnel du CHBA et de l'ESPM, c'est bien toute l'année que les cuisiniers du Silgom essaient de servir de bons petits plats. Pour redonner de l'appétit et oublier ses souffrances, le temps du repas.

(*) Outre le CHBA, sont aussi concernés l'Établissement public de santé mentale (EPSM) de Saint-Avé, et de nombreux Établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (Ehpad) morbihannais.