

Communiqué de presse le 7 octobre 2015

## A Clocheville, les enfants atteints de cancer bénéficient d'ateliers *Cuisine-santé*

**Grâce à la mobilisation de grands chefs tourangeaux et au dynamisme de l'association 1001 pétales, les enfants suivis en oncologie pédiatrique vont bénéficier, dès le 14 octobre prochain, d'ateliers alliant gastronomie et diététique, plaisir et santé, à déguster avec leurs parents !**

### Naissance du projet

Tout commence par la générosité des commerçants et artisans de Lignières de Touraine qui pour la troisième année consécutive éditent de nouveau un calendrier, permettant une récolte de 10 000€ en faveur de l'association 1001 pétales.

Janvier 2015, l'association 1001 pétales se tourne alors vers le Professeur Colombat, responsable du pôle cancérologie du CHRU de Tours, qui soumet l'idée de réaliser des ateliers de cuisine alliant gastronomie & diététique, plaisir & santé.

Le Pôle diététique du CHRU adopte de suite le projet, rejoint par l'équipe soignante et éducative du service oncologie pédiatrique. L'adhésion fut identique du côté de huit Grands Chefs de la Gastronomie, majoritairement issus de la Touraine Gourmande Val de Loire, qui ont accepté avec cœur et passion l'appel de 1001 pétales.

### Contexte et objectifs du projet

Liée aux traitements, les enfants du service oncologie ont un cadre alimentaire qui finit par gommer leur envie et le goût de manger, et par déstabiliser leurs parents qui n'osent ou ne savent plus quoi cuisiner.

L'alimentation est un soin à part entière : le projet répond ainsi à une attente du service d'oncologie Pédiatrique pour compléter et enrichir la prise en charge nutritionnelle des enfants sous chimiothérapie, ceci dans un cadre ludique.

Les parents et les enfants pourront s'approprier des techniques culinaires, de nouvelles recettes aux textures variées. Ils seront guidés afin d'apprendre à cuisiner pas cher avec les produits du terroir et de saison. Ces ateliers permettront avec l'aide de grands chefs de réaliser des recettes plus élaborées, dignes de grands restaurants.

Le projet vise à soutenir l'accompagnement de l'équipe diététique du service en offrant aux enfants et à leurs parents 1001 façons de mettre de la saveur et de la couleur dans leurs assiettes.

Le service pense déjà à la création d'un livre de recettes, proposé aux enfants et leurs parents !

### Descriptif des ateliers

- Atelier co-animé par un Grand Chef et la diététicienne du service oncologie pédiatrique
- Au menu : des plats adaptés au cadre diététique des enfants participants : 'pauvre en sel et en sucre' et 'enrichi en calories'.
- Secret de fabrication : Passion du Chef, Expertise de la diététicienne, Confection et Dégustation partagés avec les enfants du service oncologie et leurs parents.

Lieu : salle thérapeutique de l'Hôpital Clocheville.

Nombre de participants par atelier : 8 (1 enfant - 1 parent) / à partir de 8 ans

Nombre d'ateliers par an : 8, soit 1 atelier toutes les six semaines

Début & fin du projet : Mi octobre à début juillet 2016 (renouvelé l'année prochaine)

Lundi ou Mercredi matin : de 10h à 12h (atelier), de 12h à 12h30 (dégustation)

### Calendrier 2015

- 14 octobre de 10h à 12h30 avec le Grand Chef Thierry Joubert du restaurant Le Clapotis - Saint-Avertin.

- 7 décembre de 10h à 12h30 avec le Grand Chef Guillaume Dallay, du restaurant Le Bistrot N'Homes - Tours

### Contacts presse :

CHRU de Tours  
Anne-Karen Nancey - 02 47 47 37 57  
ak.nancey@chu-tours.fr  
www.chu-tours.fr

1001 pétales  
Stéphanie piot, 06 67 63 99 26,  
stephaniepiot@gmail.com,  
www.asso1001petales.org

