



CHU de Nice : six toques au menu des patients

Le 9 avril dernier, les ergothérapeutes du Pôle Neurosciences du CHU de Nice ont reçu les chefs Daniel Desavie (Daniel Desavie, Valbonne), Alexandre Lamand (La Bastide Gourmande, La Colle sur Loup), Éric Maio, une étoile Michelin (Auberge Éric Maio, Montauroux), Franck Puccetti (Riviera Traiteur, Grasse), Jacques Rolancy, MOF 1996 (Le Bistrot des Viviers et Le Rolancy's, Nice). Ils sont venus donner des cours de cuisine aux patients du service de Médecine Physique et Réadaptation et réaliser, en collaboration, de véritables délices culinaires. Six ateliers ont été mis en place et ont été dirigés par ces chefs qui ont présenté les recettes à réaliser en présence des ergothérapeutes qui ont mis à disposition des « ustensiles adaptés pour cuisiner ». Ces « aides techniques » permettent aux personnes en situation de handicap de retrouver un maximum de fonctionnalités malgré leurs déficiences motrices. L'objectif a été de réintégrer le patient dans son environnement familial, professionnel, social pour lui permettre de conserver sa place dans la société. L'autonomie est donc au cœur du métier d'ergothérapeute, la cuisine « thérapeutique » leur apporte beaucoup, d'un point de vue moteur, rééducatif ou de mise en place de moyens de compensation. C'est valorisant, gratifiant et très porteur.

Interview - Interview - Interview - Interview - Interview - Interview - Interview - Interview - Interview - Interview

Plus de précisions avec Violaine Guy, ergothérapeute au CHU de Nice

Comment cet événement a-t-il été organisé ?

Violaine Guy : Nous avons préalablement rencontré Isabelle Battarel qui a assuré le lien entre notre établissement et les six chefs étoilés, afin de

définir le cadre du projet et les modalités de sa mise en place. Notre but était de faire en sorte que les patients s'investissent dans cette démarche mais également de permettre aux chefs volontaires de proposer des ateliers attractifs mettant en avant la pratique de la cuisine. La mise en place du projet s'est faite

assez rapidement et les chefs ont pu accueillir dans leurs ateliers au sein de la salle d'ergothérapie, les patients du service de Médecine Physique et de Réadaptation du Professeur Claude Desnuelle, responsable du Pôle des Neurosciences Cliniques.

Pourquoi des chefs étoilés ?

V.G : Isabelle Battarel, à l'origine de ce projet, s'est adressée au service de communication de l'hôpital qui s'est chargé de nous mettre en relation. Elle souhaitait, dans un premier temps, en savoir plus sur l'ergothérapie, qui est un métier malheureusement mal connu, et visiter les locaux afin de définir l'organisation

de l'évènement. En tant que responsable de communication publique dans le domaine de la grande cuisine, elle s'est chargée de faire le lien avec les chefs étoilés. Au sein de notre service, nous avons l'habitude de réaliser des ateliers, plus classiques, de cuisine thérapeutique pour mettre les patients en situations concrètes de la vie quotidienne afin de les accompagner et les aider à s'adapter à leur handicap. La cuisine est un bon moyen de rassurer les malades, de leur redonner confiance, de leur montrer qu'il est possible de surmonter leur handicap et de conserver une certaine autonomie.

Comment s'est déroulée cette journée du 9 avril ?

V.G : Chacun des chefs a pu proposer son propre atelier avec une idée de plat spécifique. Ces professionnels ont amené leur propre matériel pour animer les six ateliers. Nous avons sollicité les patients qui souhaitaient observer et participer à l'atelier qui leur correspondait le mieux. La collaboration et le partage se sont fait naturellement entre les chefs et nos patients.

Quel était l'objectif de cette journée ?

V.G : Nous voulions montrer aux patients, quel que soit le type de handicap dont ils souffrent, qu'ils pouvaient encore réaliser de belles choses. La grande cuisine est une activité qui fait souvent envie mais qui peut paraître inaccessible, ce n'était donc pas un choix innocent. Les patients que nous accueillons en rééducation se questionnent beaucoup, sont souvent sous le choc de la maladie et du handicap survenu plus ou moins brutalement. Notre mission est de développer leurs aptitudes, mais aussi de les rassurer quant à leur possibilité de participation à la vie quotidienne et sociale. Il est im-

portant de les valoriser et de leur redonner confiance en eux. Avec cette activité, les patients ont pu échanger avec les chefs, profiter de leurs conseils, s'observer et se soutenir entre eux et constater qu'ils pouvaient conserver une certaine autonomie pour une activité incontournable et souvent difficile comme l'élaboration du repas. Même une recette inconnue jusque-là, une recette agrémentée d'une touche d'originalité, une recette demandant précision, finesse et décoration peut être tout à fait accessible et démontrer que « malgré un handicap, on peut tous cuisiner comme un grand chef » !

Vous allez vous équiper durant l'été d'une « cuisine thérapeutique ». Qu'entendez-vous par « cuisine thérapeutique » ?

V.G : Cette cuisine thérapeutique, don d'un cuisiniste local, rassemblera les éléments adaptés aux situations de handicap : éléments réglables en hauteur, évier évidé (pour accès en fauteuil roulant), four à bonne hauteur avec repose plat... Elle sera un modèle et servira d'exemple pour montrer aux patients que, grâce à des moyens de substitution, il est toujours

possible de composer avec le handicap. Cela nécessite parfois un apprentissage. Mettre les patients en situation nous permet de les conseiller et de les accompagner, notamment pour la manipulation d'outils auxquels ils ne seraient pas habitués. C'est une activité de thérapie, de compensation et de réadaptation, qui apporte une véritable autonomie aux malades, quelles que soient leurs difficultés.

Avez-vous prévu une nouvelle collaboration avec des chefs étoilés ?

V.G : C'est un projet qui nous tient à cœur. La cuisine thérapeutique - équipée d'un mobilier ajustable et d'installations adaptées à tous types de handicaps - sera mise en place au mois de juillet au CHU de Nice. Après, nous espérons pouvoir réitérer l'opération. Nous ne sommes pas les seuls à avoir apprécié cet événement car les chefs ont été touchés par la motivation et l'implication des patients. De plus, nous avons tous pu déguster les plats réalisés et les savourer à leur juste valeur. Nous espérons vous avoir mis l'eau à la bouche !

