

Strasbourg, le 11 octobre 2016

## Pour les patients hospitalisés Un étoilé d'Alsace officie dans les cuisines du Centre Paul Strauss

Joël PHILIPPS, chef du restaurant gastronomique *ESPRIT TERROIR* à Strasbourg, 2 quai Finkwiller préparera le déjeuner des patients hospitalisés, le 13 octobre prochain, à l'occasion d'octobre rose et de la semaine du goût.



### MENU élaboré par Joël PHILIPPS avec l'équipe de cuisine du Centre

*Crème de panais mousse de lait au café  
et dés de pétoncle*  
\*\*\*

*Filet de truite rose marinée aux herbes  
Risotto d'épeautre au comté  
Brunoise de légumes d'antan*  
\*\*\*

*Morbier*

\*\*\*

*Verrine de poires au chocolat noir  
tuiles à l'orange et sésame*

**L'appétence alimentaire constitue une aide essentielle en cancérologie.** Elle favorise à la fois l'évolution de l'état de santé et la qualité de vie du malade. «Avec l'équipe de cuisine, nous nous efforçons au quotidien de préserver la qualité, la variété des repas et leur présentation sur assiette» déclare Gaëlle Bettinger, responsable de l'unité de diététique du Centre.

«Cet événement annuel réjouit les malades hospitalisés, déclare Benoît Vix, chef des cuisines du Centre. C'est pourquoi nous l'organisons depuis maintenant plus de 20 ans. 12 chefs étoilés ont officié dans notre cuisine. Pour nous cuisiniers de collectivité, c'est une marque de confiance et de reconnaissance qui nous touche énormément.

Les maîtres-queues qui ont accepté de venir au Centre : **Emile JUNG**, **Antoine WESTERMANN**, **Marc HAEBERLIN** de l'Auberge de l'III à Illhauesern, **Hubert MAETZ** de l'Hostellerie du Rosenmeer à Rosheim, **Jérôme DAULL** du Relais de la Poste à la Wantzenau, **Michel HUSSER** de l'Hostellerie du Cerf à Marlenheim, **Fernand MISCHLER**, **Olivier NASTI** du restaurant Le Chambard à Kaysersberg, **Jean-Georges KLEIN**, **François PAUL** du restaurant Le Cygne à Gundershoffen, **Nicolas STAMM** de la Fourchette des Ducs à Obernai, **Alexis ALBRECHT** du Vieux Couvent à Rhinau en 2014, **Pascal BASTIAN** de l'Auberge du cheval blanc à Lembach en 2015.

**Des étudiants en hôtellerie restauration en formation au lycée hôtelier Alexandre Dumas de Illkirch/Graffenstaden**, assurera en grande tenue, le service dans les chambres. Ils viendront accompagnés de leurs professeurs et du proviseur du lycée hôtelier, Madame Christiane Muylaert.

#### Déroulé de la matinée

- 8h00 Arrivée de Joël PHILIPPS
- 10h30 Arrivée des étudiants et de leurs professeurs
- 11h00-11h35 Chaîne d'assemblage des plateaux repas
- 11h45 Service dans les chambres par les étudiants en hôtellerie restauration
- 12h Joël PHILIPPS rend visite aux patients dans les chambres

.../...

## À propos du Centre Paul Strauss :

Le Centre Paul Strauss est le Centre de Lutte contre le cancer de la région Alsace. Établissement expert et spécialisé dans le diagnostic et le traitement des cancers et des pathologies thyroïdiennes, il propose une prise en charge intégrée et personnalisée des patients pendant et après la maladie. 20 000 personnes sont accueillies chaque année au Centre pour :

- Un avis d'expert ;
- Un diagnostic radiologique, histologique, oncogénétique ;
- Une stratégie thérapeutique issue d'une réflexion entre plusieurs médecins spécialistes ;
- L'accès à des plateaux médico-techniques très performants ;
- L'accès à des nouveaux traitements issus de l'innovation ;
- Un accompagnement personnalisé avec l'accès à tout moment, à des soins complémentaires (psychologie, service social, sexologie, diététique, kinésithérapie, prise en charge de la douleur, socio-esthétique) ;
- Une écoute, une relation humaine dans le respect des droits des malades ;
- Une prise en charge de qualité sans dépassement d'honoraire ;

Le Centre Paul Strauss est membre du groupe hospitalier UNICANCER, groupe des Centres de Lutte contre le Cancer français. Il poursuit trois missions de service public en cancérologie : les soins, la recherche et l'enseignement. Il est dirigé par un médecin-directeur général.

### Chiffres clés :

- Plus de 2600 nouveaux cas de cancers traités par an
- 20 000 personnes se rendent chaque année au Centre pour une consultation, un examen, un soin
- 144 lits et places installés
- 600 collaborateurs : médecins, soignants, chercheurs, techniciens et personnels administratifs
- 300 à 500 malades participent chaque année à des essais cliniques.

En savoir plus sur le Centre Paul Strauss → [www.centre-paul-strauss.fr](http://www.centre-paul-strauss.fr)



### À propos de l'équipe de cuisine du Centre

- 16 employés équivalent temps plein, dont 3 cuisiniers
- Chef des cuisines : Benoît VIX
- Second des cuisines : Laurent MUCKENSTURM
- Cuisine ouverte 7 jours / 7 jours
- 350 repas préparés par jour

Procédé de préparation des repas : chaîne chaude. Repas préparés et servis le jour même : préparation le matin pour le déjeuner de midi et l'après-midi pour le dîner.



### Joël PHILIPPS

Chef du restaurant ESPRIT TERROIR 🌸

2 Quai Finkwiller à Strasbourg

03 88 37 32 34

[www.esprit-terroir.fr](http://www.esprit-terroir.fr)

UNICANCER



**CENTRE PAUL STRAUSS**  
centre régional de lutte contre le cancer

### Contact Presse

Catherine Laulhé

Responsable de la communication

Tél. 03 88 25 24 66 / [claulhe@strasbourg.unicancer.fr](mailto:claulhe@strasbourg.unicancer.fr)