

Strasbourg, le 20 octobre 2017

## Le chef Marc Haerberlin officie dans les cuisines du Centre Paul Strauss

Marc Haerberlin, chef de l'Auberge de l'Ill à Illhaeusern nous fait l'honneur d'officier pour la 4<sup>e</sup> fois dans les cuisines du Centre Paul Strauss, **jeudi 26 octobre prochain**.

Il fut le premier chef étoilé à répondre à l'invitation du Centre Paul Strauss en 1996. Adressée ensuite à plusieurs autres étoilés d'Alsace, cette invitation est devenue une tradition qui perdure encore aujourd'hui.

En tout, 14 étoilés d'Alsace se sont succédés dans les cuisines du Centre, tous animés du même désir : offrir aux patients hospitalisés un moment de convivialité de qualité, autour d'un déjeuner "gastronomique" servi par les étudiants en hôtellerie restauration du lycée Alexandre Dumas de Illkirch-Graffenstaden. Pour les patients, ce repas insolite à l'hôpital reste un souvenir gustatif empreint de générosité et de plaisir malgré la maladie.



Menu déposé sur les plateaux des patients hospitalisés.

Marc Haerberlin de retour en 2017, clôt cette ronde des étoilés au Centre Paul Strauss avec un menu qu'il a lui-même élaboré : **Velouté de cresson de fontaine et ses petites quenelles de volaille à la ciboulette. Dos de cabillaud poêlé et ragoût de lentilles vertes du Puy légèrement parfumées à l'orange et au vinaigre balsamique. Comté. Tartelette moelleuse au chocolat.**

"C'est parce que les cuisiniers du Centre Paul Strauss, se sont toujours appliqués à concocter des repas de qualité qui ont du goût, préparés sur place que j'ai répondu avec beaucoup de plaisir aux invitations de leurs chefs Pierre Wagner d'abord et Benoît Vix ensuite. Remonter le moral des patients le temps du repas en leur procurant du plaisir, c'est important et c'est pourquoi je reviens pour la 4<sup>e</sup> fois au Centre Paul Strauss." explique Marc Haerberlin.

«Cet événement annuel réjouit les malades hospitalisés, déclare Benoît Vix, chef des cuisines du Centre. Avec la complicité des étoilés d'Alsace, nous avons permis de transformer le temps du repas en un moment d'évasion. Nous avons toujours considéré qu'«ouvrir l'appétit» de nos patients, leur servir de bons repas, faisaient partie des soins. Pour nous cuisiniers de collectivité, la venue des étoilés d'Alsace est une marque de confiance et de reconnaissance qui nous touche énormément.»

### Déroulé de la matinée

- 8h30 Arrivée de Marc HAEBERLIN
- 11h00-11h35 Chaîne d'assemblage des plateaux repas
- 11h45 Service dans les chambres
- 12h Marc HAEBERLIN rend visite aux patients dans les chambres

Les 14 maîtres-queues qui ont officié au Centre depuis 1996 : **Emile JUNG**, **Antoine WESTERMANN**, **Marc HAEBERLIN** de l'Auberge de l'Ill à Illhaeusern, **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, **Joël PHILIPS** de l'Esprit Terroir à Strasbourg en 2016.

.../...

## 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.



### Marc HAEBERLIN

Chef de l'Auberge de l'III ❀❀❀  
2 rue de Collonges au Mont d'Or  
Illhaeusern (68)  
03 89 71 89 00  
[www.auberge-de-l-ill.com](http://www.auberge-de-l-ill.com)

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)