

Une alliance culinaire pour le bien-être des patients du CRLC Val d'Aurelle

COMMUNIQUÉ DE PRESSE | MONTPELLIER | LE 4 OCTOBRE 2011

A l'occasion de l'ouverture du nouveau service de chirurgie ambulatoire, prévue le 18 octobre prochain, le Centre Régional de Lutte contre le Cancer (CRLC) Val d'Aurelle signe aujourd'hui un partenariat avec Jacques, Laurent Pourcel et Olivier Château de l'hôtel restaurant Le Jardin des Sens** et Médirest, marque spécialisée en restauration santé de Compass Group France, pour proposer aux patients des plateaux repas signés de grands chefs cuisiniers.

« L'ouverture de notre service de chirurgie ambulatoire dédié à la cancérologie est une première au niveau national. La prise en charge en ambulatoire permet aux patients d'être opérés et de rentrer chez eux le jour même. Il s'agit néanmoins d'une longue journée. C'est pourquoi nous avons souhaité leur apporter un peu de plaisir et de réconfort après leur intervention chirurgicale en leur proposant ce repas conçu par les frères Pourcel et élaboré sur place par notre partenaire restauration Médirest. Notre engagement ne s'arrête pas à la technicité et à la qualité des soins dispensés, nous accordons une grande importance aux conditions de séjour des patients dans notre établissement, la qualité de la restauration en fait partie », explique Jacques Domergue, Directeur Général du CRLC Val d'Aurelle.

Les plateaux repas proposés aux patients allieront plaisir gastronomique et qualité gustative, tout en étant adaptés aux besoins nutritionnels d'un patient venant d'être opéré.

.../...

« Nous avons tout de suite adhéré à l'initiative du nouveau Directeur du CRLC, Jacques Domergue, d'offrir du réconfort aux patients du service de chirurgie ambulatoire en leur proposant des plateaux repas signés par des grands chefs. Nous avons pris plaisir à étudier avec notre chef Thibaut Peyroche et les chefs de Médirest de quelle manière nous pouvions élaborer des recettes équilibrées et adaptées aux personnes en cours de soins tout en rendant le plateau repas attractif et agréable, pour leur redonner le plaisir du goût. Nous avons donc privilégié les plats froids et l'utilisation des épices et des aromates et nous avons insisté sur le choix d'une vaisselle visuelle, sur la présentation de l'assiette, et sur la couleur des plats au travers des choix des aliments. »

**Jacques et Laurent Pourcel,
Le Jardin des Sens**



1er Menu Créé

Salade de carottes râpées
et suprême de pomelo rose.

Pressé de joues de bœuf
comme un pot au feu, vinaigrette
de poireaux, pommes vapeur.

Fromage.

Compotée de pommes
à la cannelle
et poires caramélisées.

.../...

Une attention particulière a également été donnée aux arts de la table, ces repas seront servis dans une vaisselle adaptée aux plats élaborés et de gamme supérieure tout en étant conformes aux exigences de livraison de la prestation. Le tout donnant lieu à une véritable prestation hôtelière. Ce partenariat est exclusif et unique en son genre dans le milieu de la santé : 3 expertises réunies pour le bien-être du patient.

Modalité du partenariat

Il s'agit d'un partenariat entre le CRLC Val d'Aurelle, Jacques, Laurent Pourcel et Olivier Château de l'Hôtel restaurant Le Jardin des Sens** et MédiRest, marque spécialisée en restauration santé de Compass Group France, qui a en charge toute la restauration du Centre. Les frères Pourcel vont créer spécialement une recette par saison pour les plateaux repas du service de chirurgie ambulatoire du CRLC Val d'Aurelle. Ils viendront former les équipes de cuisine à l'élaboration de ces recettes et s'assureront mensuellement du respect du cahier des charges techniques.

Importance de l'alimentation dans la prise en charge du cancer

L'alimentation est un soin à part entière devant s'intégrer dans une prise en charge globale du patient. Tous les repas sont élaborés en collaboration avec l'aide d'un diététicien du centre.

Nouveau service de chirurgie ambulatoire

La prise en charge ambulatoire dans le traitement des cancers est un moyen de dédramatiser la maladie et d'adapter les traitements à l'évolution de la médecine moderne. Elle concerne la chirurgie ambulatoire et l'hospitalisation de jour qui permettent au patient d'être traité en une journée sur un plateau technique très performant et ainsi de ne pas être coupé de sa famille et de son lieu de vie. Le CRLC Val d'Aurelle ouvrira, le 18 octobre, un bloc de chirurgie ambulatoire (4 salles d'intervention et 12 lits d'hébergement ambulatoire) et développera la radiothérapie ambulatoire grâce aux techniques robotisées. Cette ouverture fait suite à celle du nouvel hôpital de jour (36 places) en mai dernier. ■

« Nous sommes très heureux d'être un des partenaires de cette très belle initiative menée par le CRLC Val d'Aurelle, d'une part, parce qu'elle accorde une grande importance à l'amélioration du séjour des patients, même si ce séjour ne dure qu'une journée, et d'autre part, parce qu'elle met à l'honneur le savoir-faire de nos équipes de professionnels en cuisine. Ce partenariat est une expérience unique pour nos équipes et donc très motivante. »

**Frédéric Boulogne,
Directeur Régional
de MédiRest.**



MÉDIREST est la marque spécialisée en santé de Compass Group France, l'un des leaders de la restauration collective en France

Compass Group France sert 188 millions de repas chaque année, sous des marques spécialisées selon le secteur d'activité : en entreprise avec la marque Eurest, dans le secteur de l'enseignement avec Scolarest, en cafeterias en milieu hospitalier sous l'enseigne Mediance et en établissements de santé, seniors et médico-sociaux avec MédiRest.

Compass Group France a réalisé en 2009 un chiffre d'affaires de 1,1 milliard d'euros, à travers un réseau de 2 400 établissements clients et compte 15 400 collaborateurs sur l'Hexagone.

Pour en savoir plus :
www.compass-group.fr
et **www.mediorest.fr**

Biographie des frères Pourcel...

Nés à Agde le 13 Septembre 1964, les jumeaux Pourcel ont grandi dans la région de Montpellier. Fils et petit-fils de viticulteurs, ils sont très vite initiés aux arts de la table et notamment à la cuisine, via les plats régionaux que leur maman prépare. De là naîtra pour les deux garçons une véritable passion pour la création culinaire. Ils firent leurs armes auprès de chefs reconnus tels que Bras, Meneau, Gagnaire, Chapel ou Trama mais ne se revendiquent d'aucune école. Leur cuisine est à leur image, simple, lisible, moderne et créative. Leur but est de faire de la pratique culinaire une recherche permanente, basée sur une philosophie, celle de dire "qu'il n'y a pas de bonne cuisine sans bon produit". La méditerranée, de la France au Liban, est leur principale source d'inspiration et leur permet de créer des mets entre terroir et modernité qui jouent sur des notes à la fois terrestres et marines. Leurs créations sont de véritables odes aux cinq sens qui jouent sur les contrastes et les saveurs.

C'est en 1988 qu'ils décident de créer, avec l'aide de leur ami Olivier Château, originaire d'Angoulême, leur premier restaurant qui sera baptisé *Le Jardin des Sens*. Un amphithéâtre de verre où se mêlent art contemporain et cuisine créative à quatre mains, tel l'ont souhaité Jacques et Laurent Pourcel, véritables agitateurs des sens. Très vite, le *Jardin des Sens* devient une référence en matière de gastronomie dans le Sud de la France et, en 1995, il intègre la chaîne des Relais & Châteaux en tant que Relais Gourmand.

En 1996, les trois associés repensent le *Jardin des Sens*, qui était alors une petite maison de quartier, en véritable hôtel-restaurant grâce à l'achat de maisons attenantes. Puis en 1997, les deux jeunes chefs sont élus meilleurs chefs de l'année par le GaultMillau. L'année 1998 sera l'année de la consécration avec l'attribution de la troisième étoile au Guide Michelin, l'entrée dans le guide "Les plus grandes tables du monde" - Traditions & Qualités et l'affiliation en tant que Relais & Châteaux à la chaîne du même nom avec la création de l'hôtel.

Puis, à partir de l'année 2000, une envie de développement, en France tout d'abord puis à l'international par la suite, se fait ressentir. De cette envie va naître le concept de *La Compagnie des Comptoirs*, brasseries haut de gamme déclinant sur des lieux modernes une cuisine ethnique, originale et évolutive issue des nombreux voyages effectués par les jumeaux mais aussi et surtout en adéquation avec son environnement. Le premier établissement de ce genre a été ouvert en 2000 à Montpellier, puis on a pu dénombrer jusqu'en 2009 pas moins de 7 établissements de ce concept à travers le monde. C'est un voyage culinaire durant lequel règne un véritable esprit de liberté et de fête alliant exotisme et modernité, élégance inventive et inattendu.

À l'étranger, leur souhait est de montrer à la clientèle internationale que les chefs français peuvent aussi créer un style de cuisine différente basée sur une identité forte, une signature. C'est pourquoi dès 2002, ils se lancent dans le consulting et ouvrent

ainsi plusieurs établissements à travers le monde. Six marques sont alors déposées et cédées dans le cadre de contrats ou de licences, c'est le cas par exemple de *La Compagnie des Comptoirs*, Les frères Pourcel ou le *Jardin des Sens*.

Ainsi, près de 11 établissements ont ouvert leurs portes de Bangkok à Londres en passant par Marrakech et Shanghai. A noter que les frères Pourcel ont été choisis l'an passé pour représenter la France et sa gastronomie, désormais classée au patrimoine immatériel de l'humanité, à l'exposition universelle de Shanghai (restaurant *Le 6 Sens*). Leur goût d'entreprendre et d'innover dépasse largement les portes de leurs établissements. C'est pourquoi ils se sont également lancés dans le développement de livres de cuisine, d'une école de cuisine, de bars lounge et de points de restauration rapide, et d'établissements plus traditionnels. Ainsi depuis "Cuisine en duo", leur premier livre parut en 1999 aux Éditions Hachette pratique, près de 8 ouvrages ont été créés et édités. Une façon pour les deux chefs d'apposer leur signature sur les recettes qu'ils ont créés et ainsi de laisser leur empreinte. En 2002, l'Atelier de cuisine du *Jardin des Sens* est ouvert au public, qui peut ainsi s'initier à la cuisine des grands chefs dans un cadre familial où se mêlent découverte des saveurs et cinq sens. Le concept de bar lounge a été créé avec l'envie de faire découvrir une large gamme de saveurs pointues et originales en petites portions. C'est aussi la réponse à une nouvelle tendance gastronomique. L'*AmeriKlub* de Sète a été conçu dans ce sens et a ouvert ses portes en 2006 tout comme *Carré Blanc* en 2008 à Villeneuve Lès Maguelone. En 2003 les frères Pourcel créent *Sens*, un concept de sandwicherie de luxe, divers établissements s'ouvriront par la suite mais le premier sera implanté à Montpellier. En outre, Jacques et Laurent Pourcel n'oublient pas d'où ils viennent, c'est pourquoi plusieurs de leurs établissements perpétuent les traditions françaises et méditerranéennes, c'est le cas de la *Maison Blanche* à Paris ouverte en 2001, de la boulangerie-pâtisserie *Saveurs Sucrées* ouverte en 2002 au *Jardin des Sens* de Montpellier, de la Villa Augusta, d'Insensé, restaurant au Musée Fabre et épicerie fine, cave à vins à Montpellier et du Château du Port de Marseillan.

Ainsi, depuis 1999, le *Jardin des Sens*, qui était une petite entreprise régionale exploitant un restaurant, s'est transformé en un groupe de restauration gérant à ce jour une quinzaine de structures employant plus de 600 personnes dans le monde. Mais les frères Pourcel ne comptent pas s'arrêter là après l'ouverture en juin 2011 du *SeaSens*, restaurant du tout nouveau boutique-hôtel Five à Cannes c'est à Beyrouth, au Yachou, qu'ils donnent leur touche asiatique et prochainement à Val d'Isère au Brussel's durant la saison d'hiver 2011.

Ils ont aussi pour projet d'agrandir l'hôtel du *Jardin des Sens* d'ici à 2013 et de développer un complexe d'hôtellerie-restauration d'ici à 2014 sur la zone d'activités d'Odysseum à Montpellier. ■

Face au cancer, l'union d'un hôpital et d'un centre de recherche

Le Centre Régional de Lutte contre le Cancer (CRLC) Val d'Aurelle est un des seuls centres en France à regrouper sur un même site des unités de soins, de prévention, de recherche clinique, recherche translationnelle, recherche fondamentale et une Fondation d'Entreprises. Il est ainsi structuré sur le même modèle qu'un "Comprehensive Cancer Center". Il fait partie des 20 centres pluridisciplinaires français dont les missions définies par l'ordonnance de 1945 sont : les soins, la recherche, la formation et la prévention.

C'est un établissement de droit privé, reconnu d'utilité publique, ayant un financement public et participant au Service Public Hospitalier.



Il est soumis au contrôle de l'Agence Régionale de Santé. Depuis la loi HPST "Hôpital, patients, santé et territoires", il entre dans la catégorie des Etablissements de Santé Privé d'Intérêt Collectif (ESPIC).

Le CRLC est membre du groupe UNICANCER

Le CRLC en chiffres : 165 lits en hospitalisation complète, 36 lits en hospitalisation de jour, 12 lits en chirurgie ambulatoire, 829 salariés dont 102 médecins, 40 000 consultations et 20 533 patients reçus en 2010, 8 équipes de recherche, 130 chercheurs.

« L'ambition du CRLC Val d'Aurelle est d'offrir à chaque patient le traitement le mieux adapté à sa situation grâce à une médecine spécialisée, individualisée, basée sur une connaissance approfondie et multidisciplinaire des cancers. » Pr. Jacques Domergue, Directeur Général.

| CONTACTS PRESSE |

Florence Courtès
Service Communication
CRLC Val d'Aurelle | Montpellier
06 14 80 29 27
04 67 61 45 15

florence.courtes@montpellier.unicancer.fr

Laure de Carrières
Attachée de Presse
Jardin des sens
06 20 14 32 88
l.decarriere@jardindessens.com

Corine Krief
Directrice Marketing Opérationnel
Communication Externe
& Développement Durable
Compass Group France
06 17 16 32 96
04 96 17 18 64

corine.krief@compass-group.fr