

Charleville-Mézières : les petits plats dans les grands à l'hôpital pour les patients en perte d'appétit

Par C. Lang avec S. Valente

Il n'est pas toujours facile de reprendre des forces lorsque l'on est malade ou en souffrance. A l'hôpital Manchester de Charleville-Mézières, les agents du service hospitalier sont donc particulièrement vigilants et traquent le moindre signe de mélancolie. Parfois, les patients ont le moral en baisse et perdent l'appétit.

Les agents leur servent donc des petits plats dignes des plus grandes cuisines. L'objectif : faire remonter la pente aux patients et leur redonner l'envie de manger pour espérer, aussi, un rétablissement plus rapide. Séverine Brocart est agent de service hospitalier en Cardiologie. Elle explique :

On est vraiment proches de nos patients, on essaie de faire attention au mieux à ce qu'ils mangent et ce qu'ils prennent ainsi qu'à leur attitude : lorsqu'ils nous rendent le plateau et qu'ils n'ont pas mangé, c'est qu'il y a un problème.

Dès que le problème est identifié, les agents prennent contact avec la diététicienne. Après concertation, les patients peuvent ensuite être intégrés au dispositif "Cuisine gourmande". Après accord du patient, le service est proposé sans surcoût.

L'un des plats proposés dans le cadre du service "Cuisine gourmande" à l'hôpital Manchester de Charleville-Mézières. Un filet de truite, des petits légumes et de la purée maison. / © France 3 Champagne-Ardenne / D. Samulczyk

L'un des plats proposés dans le cadre du service "Cuisine gourmande" à l'hôpital Manchester de Charleville-Mézières. Un filet de truite, des petits légumes et de la purée maison. / © France 3 Champagne-Ardenne / D. Samulczyk

Chaque jour de la semaine, le chef Stéphane Richard élabore donc des menus variés, très tôt le matin, à base de produits frais et de qualité. D'autres plats sont également disponibles à la carte, comme au restaurant pour respecter les préférences, les envies culinaires ou les régimes spécifiques de chacun. *"C'est une cuisine qui assez redynamisée, raconte-t-il. Elle est mise en valeur au niveau de la présentation ou du goût pour le patient"*.

On travaille sur du magret de canard, des filets de truite, du saumon, de l'entrecôte, des petits légumes façonnés, de la purée maison. C'est un vrai repas de Noël pour ces patients-là !

Des aliments pleins de goût, une présentation soignée, tout est fait, dans ce dispositif pour redonner le sourire aux 15 patients qui en bénéficient à l'hôpital Manchester.