

Les chefs aux petits soins pour les malades

Hier, 710 patients hospitalisés au CHPG ont pu bénéficier d'un menu signature, mitonné par les équipes du restaurant de l'hôpital sous la direction des grands chefs de la SBM

Tout a commencé à l'issue d'un voyage en Chine, lors d'une discussion avec Benoîte de Sevelinges, la directrice du Centre hospitalier Princesse-Grace. Nous nous sommes dit qu'il fallait faire quelque chose avec les chefs de l'hôpital », raconte Philippe Joannès, Meilleur Ouvrier de France et responsable des événements culinaires à la SBM. Alors, avec Cédric Campanella, chef pâtissier du Sporting, et Jean-Laurent Basile, chef du restaurant L'Hirondelle des Thermes de Monte-Carlo, il a préparé un menu trois étoiles.

Équipe de choc

Le but ? Chouchouter les patients, mais pas que. Pour Françoise Maechling, responsable de l'hôtellerie et de la restauration du CHPG, il s'agissait aussi de choyer son équipe, qui prépare chaque jour 3 000 plats faits maison : « Ce sont de vrais professionnels de la restauration, dont beaucoup ont travaillé dans des restaurants de la Principauté avant. Ils aiment leur métier et ils étaient tous volontaires pour participer à ce challenge. Chacun s'est inscrit, certains ne sont même pas cuisiniers. Je voulais vraiment valoriser le travail de



Pour Françoise Maechling et Bruno Bravin, en charge de la restauration au CHPG, travailler à ce plateau avec Philippe Joannès, Meilleur Ouvrier de France, et les chefs Cédric Campanella et Jean-Laurent Basile, c'est une façon de gâter les malades tout en mettant en valeur le travail de toute leur équipe.

(Photo Michael Alesi/Direction de la communication)

ces professionnels. Je pense que ce type de défi démontre à quel point ils sont professionnels. »

Et ce qui frappe en premier quand on rentre dans les cuisines, c'est l'ambiance. Tous et toutes affi-

chent un sourire lumineux, et sont désireux de partager. Depuis plusieurs jours, dans les

sous-sols de l'hôpital, ce petit trésor a été préparé jalousement par tous ces professionnels de la cuisine qui réalisent chaque jour ce qui est le plus difficile : une qualité constante sur une grande quantité, avec régularité.

Comme dans un palace

Ils ont pris du temps en plus pour travailler les techniques, et élaborer cette surprise pour les patients. En entrée, un millefeuille d'omelette aux blettes et au poivron, qu'on appelle un crespéou provençal, avec un confit de tomate à la marjolaine, suivi d'un suprême de volaille du Gers farci au fromage blanc, aux herbes et à la bresaola, accompagné de légumes printaniers à la vapeur. Pour finir, un fromage de chèvre farci d'un raisin, sur un chutney pomme rhubarbe au gingembre, et en dessert, une pâtisserie citron vert, noix de coco, et fruits rouges. Vous avez l'impression de lire le menu d'un établissement de luxe ? Rien de plus normal : hier, on servait au CHPG le même menu qu'à L'Hirondelle, le restaurant des Thermes marins de Monte-Carlo.

LUDOVIC MERCIER
lmercier@nicematin.fr



Comme dans un palace, la présentation a toute son importance.

(Photo Jean-François Ottonello)



Les omelettes en préparation pour le crespéou.

(Photo Dylan Meiffret)



Une équipe de choc, passionnée, et passionnante.

(Photo Dylan Meiffret)



> ma ville au quotidien

ELECTIONS COMMUNALES DIMANCHE 17 MARS 2019

La Mairie rappelle aux électeurs que pour exercer son droit de vote il est impératif d'être muni le jour du scrutin :

- de sa carte d'électeur signée
- d'une pièce d'identité (carte d'identité ou passeport) en cours de validité.

Aucune carte d'identité ne sera délivrée le jour des élections.

Informations : 93.15.28.63 ou www.mairie.mc

Restaurant Mas provençal

Réouverture
samedi 16 mars 2019

Dans un décor époustoufflant,
une oasis de verdure.
Le restaurant situé à Eze-Village
est ouvert tous les soirs
sauf le dimanche

Parking privé - 04 93 41 19 53

3^e ÉDITION MONACO OCEAN WEEK #MOW2019

monaco ocean week

LES Océans sont précieux
PROTÉGEONS-LES

24 | 30 MARS 2019

ROLEX