



LURE

Vaccin contre
la grippe :
la campagne
a démarré

Photo ER/Patricia LOUIS

> PAGE 13



Le groupe hospitalier invite au Grand repas

HAUTE-SAÔNE

Le groupe hospitalier 70 proposera, jeudi, le menu retenu pour le premier Grand repas en Haute-Saône. L'occasion de valoriser le travail de ses cuisiniers. Photo ER/Bruno GRANDJEAN

> PAGES 2-3

Le Salon de l'Habitat
MICROPOLIS | BESANÇON
18 · 19 · 20
octobre 2019

SE LOGER
MAISON &
APPARTEMENT

RÉNOVER
CONSEILS &
ASTUCES

AMÉNAGER
INTÉRIEUR, EXTÉRIEUR
& MOBILIER



40 ANS
GRAND
EU CONCOURS

Boostez vos projets et tentez de
REMPORTER 7 500 € !
Et chaque jour, un cadeau exceptionnel à gagner !

* Règlement complet et modalités du jeu consultables sur www.salon-habitat.com

+ D'INFOS et ENTRÉE GRATUITE sur www.salon-habitat.com



166830000

VESOUL Initiative

Grand repas : le groupe hospitalier fait bonne chère

Le groupe hospitalier de la Haute-Saône participe jeudi 17 octobre au Grand repas. Dans les cuisines de l'hôpital de Vesoul mardi matin, le personnel s'activait pour préparer quelque 600 repas, destinés aux patients du site vésulien et aux selfs du personnel de Vesoul, Lure et Luxeuil-les-Bains.

Jeudi 17 octobre aura lieu le Grand repas en Haute-Saône : la première édition, dans le département, d'une opération née il y a trois ans en Touraine. L'objectif : réunir les habitants d'un même territoire autour d'un menu composé de produits essentiellement locaux. Pas un grand banquet, mais un menu unique, à décliner chez soi, au restaurant, à la cantine etc. Mais aussi à l'hôpital, puisque le groupe hospitalier de la Haute-Saône s'est

associé à l'opération portée par la députée Barbara Bessot Ballot et parrainée par le chef étoilé haut-saônois, Jean-Michel Turin.

« Retour en arrière »

Emmanuel Grau, ingénieur en restauration collective qui chapeaute l'ensemble de la restauration du GH70, n'a pas voulu manquer cette occasion, attendue de longue date. « On souhaitait depuis un petit moment déjà proposer un repas un peu atypique, un peu gastronomique, pour valoriser le travail que font les cuisiniers ici », raconte le responsable, en place depuis 2006, qui a vécu le déménagement du site Paul Morel et l'installation de son équipe, aujourd'hui constituée de 40 personnes, dans les cuisines du nouvel hôpital de la zone des Haberges. « Je trouve que la nourriture dans les hôpi-

taux est encore trop souvent associée à la malbouffe, or, c'est parfaitement faux. Ici, depuis trois-quatre ans, on opère à un gros retour en arrière en préparant de plus en plus de choses nous-mêmes. Notre objectif, c'est de bannir le maximum de produits industriels. Nous avons en outre de bons cuisiniers, qui aiment leur métier. »

600 grands repas

Chaque semaine, les cuisines de l'hôpital concoctent environ 17 000 repas. Des repas destinés aux patients et au personnel des trois sites hospitaliers de Vesoul, Lure et Luxeuil-les-Bains, sans oublier les sept établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD) du département appartenant au groupe hospitalier.

Pour le grand repas, l'hôpital n'a pas lésiné sur les moyens, à en croire le chef étoilé Jean-Michel Turin. Ce dernier était présent mardi matin à l'hôpital pour rencontrer le personnel des cuisines du GH70 en pleine préparation : « L'équipe a commandé des mettons pour préparer sa propre cancoillotte. Elle prépare ses propres terrines de brochet, et je peux vous dire que les pièces sont très belles ! » « Nous avons doublé l'équipe pour l'occasion ce mardi », précise Emmanuel Grau.

Pour des raisons de volume, « seuls » les patients de Vesoul, et le personnel des trois selfs bénéficieront de ce menu un peu hors normes jeudi, soit l'équivalent de quelque 600 repas. Jean-Michel Turin sera d'ailleurs présent jeudi midi au self de Vesoul, puis au chevet d'un patient, pour recueillir les impressions.

Laurie MARSOT



Ce mardi matin, pour la préparation du grand repas, Emmanuel Grau avait largement renforcé son équipe, devant la somme de travail à accomplir. « C'est motivant, cela casse un peu la routine », témoignait Séverine, une employée. Photo ER/Bruno GRANDJEAN

Hôpital : des repas pour les patients et le personnel



L'équipe d'Emmanuel Grau se constitue d'une quarantaine de personnes. Les cuisines fonctionnent 365 jours par an. Photo ER/Bruno GRANDJEAN

Dans les cuisines du groupe hospitalier de la Haute-Saône, le travail d'Emmanuel Grau, qui chapeaute l'ensemble de la restauration au GH70, et de son équipe est de satisfaire une diversité de publics. « On ne peut pas proposer tout à fait la même chose à une personne âgée en EHPAD et à un membre du personnel », pose le responsable de la restauration du GH70. « Nous ne sommes pas sur les mêmes besoins. Pour les menus des patients, il y a évidemment des contraintes liées à leur santé. Nous partons sur différentes textures (hachés ou mixés), et différents régimes, en prenant en compte d'une part les allergies alimentaires, évidemment, mais aussi les aversions signalées par les patients à leur entrée. Pour les membres du personnel, nous diversifions un peu le menu. Là, d'autres paramètres entrent aussi en compte. Par exemple, au self, nous avons un public à 80 % féminin qui, traditionnellement, court moins après des plats en sauce que les hommes. Nous essayons, dans la mesure du possible, de satisfaire tout le monde. »

Marché régional

Dans les cuisines, le personnel est à l'œuvre sept jours sur sept : « Une contrainte liée à notre faible capacité de stockage », traduit Emmanuel Grau. « Nous ne pouvons pas anticiper nos repas au-delà d'un délai à J-2. Quelque part, cette contrainte nous permet aussi d'avoir des produits plus près de la consommation. » « Dans le cadre du groupement alimentaire du CHRU de Besançon auquel nous sommes associés, nous accédons à un marché alimentaire régional, donc à des produits issus de la Bourgogne Franche-Comté », poursuit le responsable. « Notre viande vient de la région de Besançon par exemple, notre volaille de Saône-et-Loire etc. » Avec 17000 repas qui sortent chaque semaine de ses cuisines, Emmanuel Grau sait les responsabilités qui pèsent sur ses épaules, d'autant plus dans un cadre hospitalier. Il est aussi convaincu que le travail fourni par son équipe peut, à son niveau, aider les patients : « La nourriture peut jouer sur le moral, la récupération : c'est en gardant cela à l'esprit qu'on travaille. »

L.M.