

DENAIN

Bernadette Chirac n'est pas venue, mais les sourires, eux, étaient bien là

J'avais préparé un bouquet pour Mme Chirac. Mais elle n'est pas venue, c'est dommage ! (...) Il faudra le donner à Monsieur ! N'oubliez pas, hein !», sourit Marie-Louise, 85 ans, en désignant Benoît Bernard, le chef cuisinier étoilé venu animer un atelier culinaire au centre hospitalier de Denain ce lundi 24 octobre.

Comme beaucoup, cette pensionnaire du V120 (bâtiment hospitalier réservé aux personnes âgées ayant perdu partiellement leur autonomie) a regretté l'absence de Bernadette Chirac, présidente de la Fondation Hôpitaux de Paris-Hôpitaux de France, pourtant annoncée à Denain ce lundi pour inaugurer une cuisine thérapeutique, financée par l'opération « + de Vies », se trouvant au sein de l'unité de soins de longue durée du centre hospitalier.

Motif invoqué à l'entrée de l'établissement : « Mme Chirac



Un bel après-midi passé en compagnie du chef Bernard.

a annulé pour des raisons personnelles ». Et à défaut d'ex-première dame de France, ce sont les six personnes âgées (provenant des EHPAD Arc-En-Ciel et Barbusse, et du V120 du centre hospitalier de Denain) qui ont été les vedettes de cet après-midi festif. Et ce, bien épaulés par le chef cuisinier aux dreadlocks

qu'est le lillois Benoît Bernard. Au menu : bonne humeur, échanges aigres-doux entre ces femmes et le cuisinier bon joueur, et Saint-Jacques de Boulogne aux champignons. La petite démonstration de Benoît Bernard aura duré un gros quart d'heure. Et après la dégustation, tout le monde a eu droit à un goûter, lui aussi,

préparé par le chef étoilé de Lambersart.

Lancée en 1997 par la Fondation Hôpitaux de Paris-Hôpitaux de France, l'opération « + de Vies » appelle chaque année à la générosité des Français pour améliorer la vie quotidienne des personnes âgées hospitalisées dans les services de gériatrie.

Depuis l'arrivée de cette cuisine au sein de l'unité de soins de longue durée du centre hospitalier de Denain, de nombreuses personnes âgées participent aux ateliers culinaires encadrés par Delphine Harvent, cadre de santé à l'EHPAD denaisien Arc-En-Ciel. « Pour ces personnes, c'est l'occasion de sortir un peu du quotidien, de retrouver des gestes qu'elles faisaient autrefois et qu'elles ont perdu avec l'âge. Mais aussi de faire travailler le sens du goût, un sens que l'on perd aussi en vieillissant », explique-t-elle. ■ **M-A-B**