



en Limousin

*Un certain art culinaire*

Recettes SOIN-PLAISIR  
pour patients greffés

**DOSSIER DE PRESSE**

Collectif

Dominique Bordessoule  
Sophie Monzat

Éditions  
Culture & Patrimoine en Limousin



Cet ouvrage collectif est né d'une volonté de partager un certain art culinaire entre anciens et nouveaux patients, dans le cadre d'une éducation thérapeutique, et d'accompagner des malades greffés après leur sortie de l'hôpital, pour lutter contre la dénutrition.

Quand contraintes alimentaires et consignes d'hygiène sont vitales, *comment réintroduire le plaisir dans l'alimentation après la greffe ? Comment intégrer les conseils pour minimiser les risques infectieux ? Comment aider les patients et leurs proches à retrouver le goût et le plaisir de s'alimenter ?...*

Pour que ce livre les soutienne dans leur quotidien, il fallait une démarche inédite, associant l'équipe des soignants et les patients volontaires, partageant conseils et recettes.

Les trouvailles alléchantes et conformes, supervisées par médecins et diététiciennes, sont présentées, bien sûr, dans la fine porcelaine de Limoges. Une pincée d'humour parsème le chapitre austère des « Recommandations », avec les dessins de Pierre Ballouhey. Enfin, quelques Chefs du Limousin apportent leur contribution à cette aventure humaine...

Cette initiative originale du Service d'Hématologie du CHU de Limoges, devrait pouvoir apporter de l'aide à de nombreux patients concernés par les greffes de moelle et de cellules souches hématopoïétiques, même en dehors du Limousin.



#### EXTRAIT

ARCURLim

La greffe de cellules souches hématopoïétiques a apporté un espoir de guérison pour les patients atteints de leucémies et d'hémopathies graves. Autrefois réservées aux patients jeunes, avec un donneur compatible, en rémission de leur maladie et avec un état général suffisant pour traverser ces soins de haute technicité, l'accès à la greffe, au cours des dernières décennies, s'est considérablement élargi, du fait des nouvelles sources de greffons, des conditionnements atténués, et de soins de support plus performants.

L'accompagnement du patient au cours et au décours d'une greffe est essentiel en constituant une véritable alliance autour de lui, entre soignants de différentes professions (médecins, infirmières, diététiciennes, psychologues, assistantes sociales...) et ses proches. La personne malade, au sortir de l'unité stérile, doit suivre de nombreuses consignes de prudence dans sa vie quotidienne et dans son alimentation. Une éducation thérapeutique lui permet de rester acteur de son suivi, muni des clés pour retrouver une qualité de vie au retour à domicile.

[...]

Le projet ARCURLim, issu des patients pour les patients, reflète l'image que nous souhaitons donner de la médecine du XXI<sup>e</sup> siècle où haute technicité se combine à solidarité, où partage de valeurs entre malades, proches et soignants a un vrai sens. Puisse cet ouvrage sortir la médecine d'une vision réductrice, où technique et humanité s'opposent, et illustrer gaiement qu'elles se renforcent mutuellement pour accompagner les personnes greffées et leur souhaiter ..... Bon appétit !

Professeur Dominique Bordessoule

*Chef de service d'Hématologie Clinique et de Thérapie Cellulaire – CHU de Limoges  
Commission d'éthique de la Société Française d'Hématologie*

## Ont participé à cet ouvrage

### Les Patients greffés :

Mme Françoise Baudin  
M. Eric Bouillard  
M. Nicolas Desbordes  
Mme Michèle Martin  
Mme Dominique Michaux  
M. et Mme Claire et Jean-François Salord

### Le CHU Dupuytren Limoges :

#### Service d'Hématologie Clinique et de Thérapie Cellulaire :

Pr D. Bordessoule – Chef de service  
Drs P. Turlure, S. Girault, J. Abraham – Médecins greffeurs  
Mme le Dr L. Réménieras – Centre de Coordination Régional en Hématologie (3CR-H)  
Mmes L. Tardieu et C. Genty – Infirmières coordinatrices greffes  
Mme C. Granet – Infirmière d'Éducation Thérapeutique  
Mme S. Monzat – Diététicienne  
Melle O. Benelli – Diététicienne stagiaire  
Mme S. Trarieux-Signol – Comité patients, Unité de Recherche Clinique  
Mme S. Freidine – Ingénieur Qualité

#### Cuisine :

M. V. Dudognon

### Contributions des Chefs du Limousin

M. Christophe Aubisse - chef « Le Vanteaux »  
M. Pierre Bertrannet - chef au « Moulin de la Gorce »  
M. Laurent Butot - chef « Le Geyracois »  
M. Gilles Dudognon - chef de « La Chapelle Saint Martin »  
M. Jacques Gambier - ancien chef « Le Versailles »  
Mme Marianne Ladant - chef « Le Churchill »  
M. Pierre Neveu - chef de « La Table d'Olivier »  
M. Didier Palard - chef au « Cheverny »  
M. Guy Queyroix - chef « La Cuisine »  
M. Guy Thévenin - ancien chef du « Domaine de Pradepont »

### Illustrations :

Pierre Ballouhey

### Photographies :

Françoise Lacaze-Labarère

## PIERRE BALLOUHEY

Après des études aux Arts Déco de Grenoble, puis aux Beaux Arts de Paris, Pierre Ballouhey fait du dessin d'humour sa profession.

Dessins pour l'édition et la presse jeunesse : *Milan*, *Nathan*, *Hachette*, *Larousse*, *Colin's*, *Barron's*.

Il collabore à de nombreux journaux : *Siné-Hebdo*, *60 millions de consommateurs*, *Fluide Glacial* et *Barricade*, pour ne citer que ceux-là. À l'étranger : *The Guardian*, *The New Yorker*.

Il participe à des expositions individuelles et collectives à Paris, Kruishoutem, Grenoble, Chambéry, Lyon, Marseille, Bologna, Joigny, Tokyo, Taiwan... Il reste fidèle depuis 15 ans au *Salon international du Dessin de Presse et d'Humour* de Saint-Just-Le-Martel (Haute-Vienne), où il recevra le Prix Anti-Mal-Bouffe du Porc Cul-Noir du Limousin pour son album "*Rêves de cochons*".

Mais aussi : Prix de la Fondation de France pour "*Copain des Bois*" - Prix Sorcières 1992 pour "*Copain des Villes*" - Prix de la Fondation de France EDF 1995 pour "*Copain des Champs*" - Prix Ptolémée 1997 pour "*Copain des Pyrénées*".

Son dernier album, une chronique de la vie quotidienne chez le Père Noël "*Les rennes, aussi, sont des ordures*", paraît aux Éditions Lajouanie.

Pierre Ballouhey est vice-président de Feco France (*Section française de Federation of Cartoonists Organisations*).

Il enseigne le dessin de presse à l'École Émile Cohl de Lyon.

Ses dessins d'actualité sont sur : <http://ballouhey.canalblog.com>, [www.iconovox.com](http://www.iconovox.com) et [www.cagle.com](http://www.cagle.com)

## MORCEAUX CHOISIS

### RECOMMANDATIONS D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

#### POUR VOS ACHATS

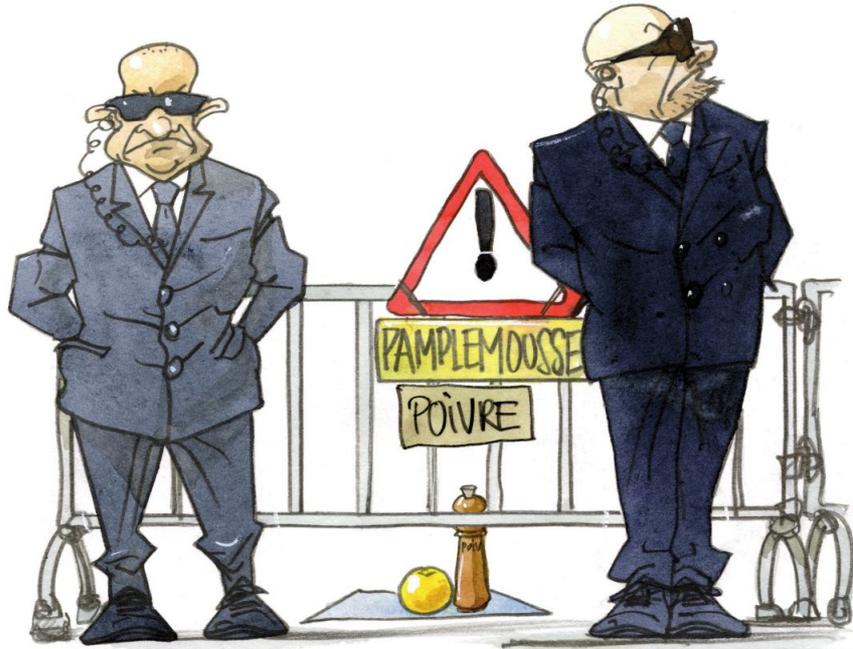


Achetez des produits de première qualité: légumes non abîmés...Pensez à vérifier l'intégrité de l'emballage des aliments (évitez les boîtes de conserves abîmées...).

Lisez attentivement la date limite de consommation des produits (DLC) et respectez-la.

Bien laver les fruits et les légumes sous l'eau courante, les éplucher et les relaver sous l'eau courante. Pour les crudités qui ne s'épluchent pas : faire tremper dans une eau vinaigrée (avec environ 2 cuillères à soupe de vinaigre blanc dans un volume d'eau) pendant 10 minutes.





Pour réveiller les papilles convalescentes...

## COCKTAILS

### Cocktail vitaminé et ses œufs mimosa haut en couleur

De *Françoise B.*



Le cocktail :

2 carottes  
1 branche de céleri  
4 tomates  
Feuille de basilic ou de menthe

Les œufs mimosa :

6 œufs frais  
4 c à s de mayonnaise industrielle stérilisée  
1 botte de ciboulette  
1 pincée de sel  
4 feuilles de laitue



Le cocktail :

Laver soigneusement les légumes et les herbes aromatiques à l'eau vinaigrée.  
Peler et épépiner les tomates.  
Mixer tous les légumes.  
Servir au verre et décorer avec les feuilles de basilic ou de menthe lavées à l'eau vinaigrée et ciselées.

Les œufs mimosa :

Cuire les œufs jusqu'à ce qu'ils soient durs. Laisser refroidir et les écaler.  
Ecraser les jaunes avec la mayonnaise. Hacher les blancs d'œufs et ajouter la ciboulette lavée à l'eau vinaigrée et ciselée finement.  
Servir dans une feuille de salade bien lavée à l'eau vinaigrée.  
Servir dans une verrine en alternant les couches.

Pour 6 personnes



20 mn



10 mn

Difficulté



Budget



## DESSERTS

### Bavarois au choix

De Nicolas D.

- 🍏 1 litre de crème anglaise\* en brigue UHT
- 4 feuilles de gélatine (10 g)
- Biscuits cuillères (ou boudoirs)

#### Parfum au choix :

- 1 plaque de chocolat noir à dessert
- 1 coulis de fruits rouges (50 cl) ou 500 g de fruits en boîte (poire, pêche, ananas...) ou surgelés (abricots, fruits rouges...)



#### Pour le sirop :

1 tasse à café de sucre, 3 tasses à café d'eau. Faire bouillir 5 minutes.

#### Pour la crème :

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide. Mettre la moitié de la crème à chauffer doucement, retirer du feu au premier frémissement. Incorporer la gélatine.

- Pour le bavarois au chocolat : incorporer le chocolat en petits carrés à la crème chaude ainsi que la gélatine légèrement égouttée. Remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène et verser la crème restante.
- Pour le bavarois aux fruits : incorporer les fruits à la crème et la gélatine égouttée.

Disposer les biscuits à la cuillère préalablement trempés dans le sirop, dans un moule à charlotte ou moule à manqué (ou ramequins individuels).

Verser le mélange crème + gélatine dans le moule.

Filmer et réserver au réfrigérateur à couvert minimum 8 heures.

**\* Crème anglaise maison : non autorisée car les œufs ne sont pas cuits.**



Pour 6 personnes

🕒 15 mn

Difficulté 🧑🍳🧑🍳

Budget 💰💰

#### TRUCS ET ASTUCES

*Vous pouvez enrichir cette préparation au chocolat avec de la crème de marrons vanillée en boîte.*

## REPAS DE FÊTE

### Aumônières au saumon fumé

De Sophie M.



- 8 feuilles de pâte Filo
- 2 c à s de mascarpone pasteurisé
- 1 c à s de crème fraîche épaisse pasteurisée
- 2 tranches de saumon fumé\* sous vide
- 10 g de beurre pasteurisé fondu
- 1 citron
- Ciboulette



Dans un saladier, mélanger mascarpone, crème fraîche, ciboulette soigneusement lavée à l'eau vinaigrée, et jus de citron. Assaisonner.

Beurrer et plier une pâte Filo en 4 pour faire le socle de l'aumônière.

Beurrer une autre feuille, la garnir d'une cuillère de préparation et la déposer sur le socle.

Ajouter le saumon fumé découpé en petits morceaux.

Replier la pâte Filo en forme d'aumônière et la lier avec un brin de ciboulette.

Cuire 15 minutes à 180°C (th. 6).

**\* Aliments non autorisés sauf dans les conditions préconisées dans la recette.**

Pour 4 personnes

🕒 10 mn 🕒 30 mn

Difficulté 👨‍🍳

Budget 🍷 🍷 🍷

#### TRUCS ET ASTUCES

*Variante plus facile à réaliser avec une pâte feuilletée pur beurre industrielle.*

## LES RECETTES DES CHEFS DU LIMOUSIN

### Crèmeux au maïs, foie gras de canard et pop corn

De *Christophe Aubisse*  
chef « *Le Vanteaux* »

- 1 boîte de 1 kg de maïs
- 250 ml de crème liquide UHT
- 4 tranches de pain de mie en sachet du commerce (pour les croûtons)
- 50 g de gingembre frais
- 100 g de foie gras stérilisé en conserve
- 50 g de maïs à pop corn en sachet



Laver la boîte de conserve sous l'eau courante. Verser le contenu dans une casserole et faire bouillir le maïs pendant 5 minutes avec la crème et le gingembre soigneusement lavé et épluché. Mixer au blender et passer au chinois. Réserver à couvert au réfrigérateur.

Tailler le pain de mie en cubes et faire sécher au four pour amener du croustillant.

Tailler le foie gras en cubes et réserver à couvert au réfrigérateur.

Faire éclater le pop corn dans une casserole avec un couvercle. Saler en fin de cuisson.

Mettre la crème de maïs au siphon et gazer avec 2 cartouches.

Réaliser le montage dans une jolie assiette en porcelaine de Limoges.

Disposer au fond des grains de maïs éclatés puis des croûtons, recouvrir avec le siphon de crème de maïs. Déposer croûtons, quelques pop corn et les dés de foie gras. Servir et déguster.



Pour 4 personnes

25 mn 5 mn

Difficulté

Budget

## Mon velouté de légumes du jardin...

De Marianne Ladant - chef « Le Churchill »

-  20 g de sucre
- 4 carottes
- 2 courgettes
- 1/4 de boule de céleri rave
- 200 g de brocoli
- 150 g de poivron jaune
- 15 cl de crème fleurette pasteurisée
- ou 4 carrés de fromage type Kiri® ou Saint-Morêt® ou Vache qui Rit®
- 3 c à s d'huile d'olive de qualité
- 1 pincée de cannelle en poudre et un peu de cumin
- 1 pincée de gros sel marin
- 1 pincée de Fleur de sel



Faire griller les poivrons à four très chaud (th. 6/7 - 200°C) jusqu'à ce qu'ils brunissent. Les mettre dans un sac congélation propre fermé pour les éplucher et les épépiner plus facilement lorsqu'ils auront tiédi. Les couper en lanières et réserver au frais à couvert.

Pendant la cuisson des poivrons, laver soigneusement, éplucher les légumes et les couper en cubes.

Faire chauffer 4 cuillères à soupe d'huile d'olive dans la cocotte et y faire revenir à feu vif, puis plus doux, les légumes avec le gros sel, le sucre et les épices pendant 5 bonnes minutes.

Pendant ce temps, faire bouillir environ 1 litre 1/2 d'eau et couvrir à fleur les légumes.

Baisser le feu et mettre un couvercle pour cuire à feu doux pendant 45 minutes.

À l'aide d'une écumoire, mettre les légumes dans un blender, mixer en y ajoutant petit à petit le bouillon de cuisson jusqu'à une consistance assez épaisse (entre soupe et purée). Incorporer la crème ou le fromage en continuant à mixer.

Saler à votre convenance.



LE CHURCHILL

Marianne LADANT

13, place Winston Churchill - 87000 LIMOGES  
Tél. 05 55 71 81 76 - www.le-churchill.fr

Pour 4 personnes

 20 mn  45 mn

Difficulté  Budget 

### TRUCS ET ASTUCES

Avant de servir dans des ramequins individuels, vous pouvez faire griller sans matière grasse à la poêle du chorizo coupé en tranches fines et le poser sur le velouté avec un peu de coriandre ciselée, ou de la ciboulette, ou toute herbe de votre choix lavée soigneusement à l'eau vinaigrée.

Des petits croûtons passés à la poêle dans un peu de beurre salé agrémenteront aussi ce velouté.

Vous pouvez faire cette recette avec les légumes de votre choix.

# Sommaire

|   |     |
|---|-----|
| <b>Préfaces - Professeur Mohamad MOTHY</b><br>Président de la Société Européenne de Greffe de Moelle et de Thérapie Cellulaire .....        | 6   |
| - <b>Professeur Ibrahim YAKOUB-AGHA</b><br>Président de la Société Française de Greffe de Moelle et de Thérapie Cellulaire .....            | 7   |
| <b>ARCURLim - Professeur Dominique Bordessoule</b><br>Chef du Service d'Hématologie Clinique et de Thérapie Cellulaire, CHU de Limoges..... | 8   |
| <b>Recommandations d'hygiène et de diététique</b> .....   | 9   |
| Recommandations d'hygiène alimentaire.....  | 12  |
| Choix des aliments.....   | 22  |
| Consignes diététiques.....  | 30  |
| <b>Recettes Soin-Plaisir</b> .....  | 37  |
| Cocktails.....  | 39  |
| Entrées.....  | 43  |
| Plats.....  | 53  |
| Desserts.....   | 65  |
| Repas de fête.....  | 77  |
| <b>Les chefs nous accompagnent</b> .....  | 89  |
| M. Christophe Aubisse - chef « Le Vanteaux ».....   | 91  |
| M. Pierre Bertrannet - chef au « Moulin de la Gorce ».....  | 92  |
| M. Laurent Butot - chef « Le Geyracois ».....   | 93  |
| M. Gilles Dudognon - chef de « La Chapelle Saint Martin ».....  | 94  |
| M. Jacques Gambier - ancien chef « Le Versailles ».....   | 95  |
| Mme Marianne Ladant - chef « Le Churchill ».....  | 96  |
| M. Pierre Neveu - chef de « La Table d'Olivier ».....   | 97  |
| M. Didier Palard - chef au « Cheverny ».....  | 98  |
| M. Guy Queyroix - chef « La Cuisine ».....  | 99  |
| M. Guy Thévenin - ancien chef du « Domaine de Pradepont ».....  | 100 |
| <b>Table des recettes</b> .....   | 101 |
| <b>Crédits photographiques</b> .....  | 104 |

# Remerciements

## **Pour leur contribution au financement de cet ouvrage**

Les laboratoires Roche, et particulièrement M. Olivier Chaume  
Limousin Association pour le Développement et la Recherche en Hématologie Clinique - LADRHEC  
Le Conseil Régional du Limousin  
La Mairie de Limoges  
Le Réseau d'Hématologie du Limousin - HEMATOLIM  
L'Université de Limoges et particulièrement Mmes Hélène Pauliat et Nadine Cogné  
La Ligue contre le Cancer de la Haute-Vienne  
L'ARS du Limousin

## **Pour leur contribution à la réalisation des recettes photographiées par**

### **• la mise à disposition des ateliers thérapeutiques culinaires du CHU de Limoges**

- Mr Hamid Siahmed, Directeur général
- Mme le Pr Françoise Archambeaud, chef de service
- Mr Pascal Peyronnet, ingénieur en restauration

### **• le prêt d'assiettes de porcelaine de Limoges**

- les établissements Bernardaud

### **• La fourniture gracieuse des aliments**

- la poissonnerie Hall Océan
- la boucherie des halles François Brun

### **• la photographie du groupe**

- Maïté Belacel

## **Pour leur aimable préface**

le Professeur Mohamad MOTHY, Président de l'European Society of Bone Marrow Transplantation  
le Professeur Ibrahim YAKOUB-AGHA, Président de la S.F.G.M.T.C.

## **Les éditions Culture et Patrimoine en Limousin**

Mme Noëlle Depierre-Thevenin, sans qui cet ouvrage ne serait pas né  
Mme Josepha Herman Bredel, pour l'enthousiasme avec lequel elle a porté ce projet  
Mmes Michèle Bourzat et Elisabeth Maciejowski



## **Caractéristiques de l'ouvrage**

### **Hors collection**

Livre Livre illustré. Reliure à spirale Wire'O  
Format 21X21 – 106 pages – papier 135g  
Couverture 400g à double rabat  
Illustrations quadrichromie  
ISBN 978-2-911167-87-4  
Prix public TTC : 15 € Parution Octobre 2014

*Éditions Culture & Patrimoine en Limousin*

*Association Loi 1901*

*6, rue François Chénieux 87000 Limoges*

*Tél : 05 55 10 90 44 - Fax : 05 55 10 91 00*

*[www.cultureetpatrimoine.fr](http://www.cultureetpatrimoine.fr) / [cplim@wanadoo.fr](mailto:cplim@wanadoo.fr)*

Réalisation graphique : APCL, Feytiat

Impression : GDS Imprimeurs, Limoges