

Actu | Dijon

DIJON

En cuisine, des malades du cancer retrouvent le plaisir de manger

Cloé Makrides



Le comité de Côte-d'Or de la Ligue contre le cancer organise des ateliers culinaires pour les personnes malades à la Maison d'accueil hospitalière (MAH) à Dijon. Photo C. M.

Depuis deux ans et demi, le comité de Côte-d'Or de la Ligue contre le cancer organise des ateliers culinaires pour redonner de l'appétit aux personnes malades. Mais faute de chefs bénévoles, la liste d'attente s'allonge...

Il est 11 heures lorsque j'arrive dans les cuisines de la Maison d'accueil hospitalière (MAH), rue de Cromois à Dijon. Devant la table installée au centre de la pièce, Josiane, Christine, Manuel et Sanda émincent persil et échalotes au côté d'un membre de l'Amicale des cuisiniers de la Côte-d'Or. Une délicieuse odeur de gratin flotte déjà dans l'air.

On se rend compte qu'on a tous les mêmes problèmes Josiane, 70 ans

Ce mardi 17 décembre est jour d' [atelier culinaire pour ces personnes atteintes d'un cancer](#). Elles sont une dizaine à être venues mettre la main à la pâte avant de déjeuner ensemble.

Pour Josiane, 70 ans, qui aime beaucoup cuisiner, ce moment « est l'occasion de voir comment font les chefs » mais aussi « de parler avec des gens qui vivent la même maladie ». « Vous voyez, personne ne se plaint parce qu'on sait qu'il faut avancer. On se rend compte qu'on a tous les mêmes problèmes, on ressent tous les mêmes choses », glisse-t-elle. Et d'ajouter : « Je suis en récidive, c'est mon deuxième cancer. Ces ateliers n'existaient pas il y a une dizaine d'années. Quand on nous offre des choses comme ça, avec des gens bienveillants, qui se donnent du mal pour les autres, on essaie en retour de s'impliquer. »

• La difficulté de trouver des chefs

Tandis que la poêlée de champignons dore sur le feu, certains sont préposés à la vinaigrette. Le repas prend forme. Au menu : salade périgourdine, pintade forestière, gratin dauphinois, haricots verts et bûche glacée aux fruits rouges.

« Nous avons lancé ces ateliers il y a deux ans et demi », indique Véronique Rabier, directrice du comité de Côte-d'Or de la Ligue contre le cancer. L'association propose des soins oncologiques de support aux quelque quatre cents patients qu'elle accueille sur l'ensemble du département : diététique, soutien psychologique, sophrologie, esthétique, activité physique adaptée, massages...

« À Dijon, nous avons un partenariat avec la MAH qui nous met ses cuisines à disposition gratuitement pour les ateliers culinaires. Nous avons de la demande. Nous aimerions en organiser un par mois mais la plus grande difficulté, c'est de trouver des chefs pour les animer », souligne Véronique Rabier. Qui précise : « Le comité paie ce qui est nécessaire pour la préparation du repas mais les chefs viennent bénévolement ».

On peut tous être frappé par la maladie Daniel Blanchard, président de l'Amicale des cuisiniers de la Côte-d'Or

Ce jour-là, c'est Daniel Blanchard, président de l'Amicale des cuisiniers de la Côte-d'Or, qui a répondu à l'appel. « On donnera de notre temps », affirme-t-il, promettant d'assurer un rendez-vous par trimestre. « Un bon repas, avec un sourire pour la vie : c'est comme ça que je raisonne. On peut tous être frappé par la maladie. »

Je profite d'un petit moment de flottement pour demander à Sanda, 58 ans, et Évelyne, 67 ans, ce qu'elles attendent de cette matinée.

Elles m'expliquent qu'elles se sont inscrites il y a longtemps sur liste d'attente et que, pour elles, « le plus dur est passé ». Ce qui leur permet de ne pas être importunées par les odeurs de cuisine aujourd'hui. « Avec le cancer, on a peu d'appétit, des nausées... C'est compliqué de préparer un repas », confie Évelyne. Elle poursuit : « Juste avant l'atelier, nous avons pu assister à une conférence animée par une diététicienne sur la façon de s'alimenter face à la maladie. J'aurais bien aimé avoir le diaporama à l'époque ».

Sanda est surtout venue chercher des idées, « parce qu'à la maison, on a tendance à faire toujours la même chose ». « La chimio nous enlève pas mal de saveurs », acquiesce Évelyne. « Aujourd'hui, on redécouvre des goûts. Ce qui nous réunit, c'est la cuisine. Cela fait du bien d'être ensemble car devant le diagnostic et les épreuves, on se sent seul. Là, c'est la vie ! »

