

# Un restaurant éphémère dans l'unité de soins palliatifs du CHR, sur le site de HIA Legouest

11.01.2017

Image



Apporter un moment de convivialité et de plaisir dans un contexte douloureux c'est le défi que s'est lancé **Monsieur Jacquemin, professeur au lycée hôtelier Raymond Mondon à Metz**. Cette initiative trouve son origine en 2016, quand l'ergothérapeute du service de soins palliatifs, **Lorène Gedor**, rencontre Philippe Jacquemin, enseignant en cuisine.

D'autres enseignants et toute l'équipe médicale et paramédicale, soutenue par le **Docteur Wary, chef de service** et **Madame Renedo-Genoudet, cadre de santé**, se lancent dans le projet. « En soins palliatifs les patients perdent leur autonomie, ils ont besoin de conserver des sources de plaisir simple comme la nourriture » explique le Docteur Bourjal.

---

Le médecin est d'abord intervenu au lycée pour préparer les élèves et expliquer ce que sont les soins palliatifs en insistant sur le fait que « *les soins palliatifs c'est insuffler de la vie jusqu'au bout* ». Pour certains élèves, le sujet est sensible, pour beaucoup il est surtout méconnu.

Il a fallu ensuite trouver la bonne formule pour donner corps à ce projet en tenant compte des besoins des patients, des impératifs liés au service mais aussi aux contraintes de la restauration. Le choix se porte alors sur l'installation d'un restaurant éphémère au sein même de l'unité. **Tout cela est rendu possible grâce à l'investissement logistique et matériel du lycée avec le soutien du CHR Metz-Thionville et l'accord de l'HIA Legouest.**

La petite salle d'activités manuelle de l'ergothérapeute est transformée en véritable cuisine professionnelle avec le matériel apporté du lycée hôtelier, et un salon de rencontre pour les familles devient la salle du restaurant.

Les élèves planchent sur un menu « *plats-plaisir* » pour leurs « *clients-patients* », avec l'aide des familles et du personnel médical qui ont pu remplir un questionnaire indiquant les goûts et les préférences des patients mais aussi afin d'éviter certaines complications.

Pas de plateau pour ce repas mais des tables dressées comme au restaurant, avec nappe blanche, fleurs et bougies en ce 11 janvier. Le service est assuré par les élèves en tenue avec gants blancs et les plats sont servis sous cloche pour préserver la surprise jusqu'au dernier instant. Les familles sont conviées, il y a même des musiciens.

Coïncidence de la date, le repas tombe le jour de l'anniversaire d'une des patientes qui peut ainsi profiter de ce jour spécial en savourant son premier repas solide depuis 2 semaines, entourée de sa famille.

Un patient très fatigué retrouve l'appétit, les élèves sont « *contents de rendre les patients heureux* » et les compliments fusent, « *on se croirait à Versailles* » dit une patiente, ravie de cette initiative.

Capucine, 19 ans, élève du lycée hôtelier :

« *En année de mise à niveau, ce genre d'événement renforce l'envie de se donner à fond dans ce métier. Et l'engagement du prof nous donne encore plus envie de nous investir nous-même. Une fois lancés dans le projet, l'appréhension est vite dissipée, cela fait du bien de sortir de l'école, d'être au contact de l'humain* »

Mais ce n'est pas la fin de ce projet, les professeurs envisagent maintenant de faire intervenir des

binômes d'élèves, de manière hebdomadaire qui prépareraient un repas pour un patient et sa famille. Le projet est à l'étude.



