

Le goût de la vie

Voici un livre de recettes pas comme les autres. « Les recettes gourmandes du chemin » est le fruit d'un travail d'équipe.



Chef Jésus et Laura Innocenti.

Ph AD

C'est au sein de l'ERI, l'espace de rencontres et d'information de l'Institut Bergonié - centre régional de lutte contre le cancer de la Nouvelle-Aquitaine - que l'ouvrage (gratuit, disponible sur place) a été présenté le 28 mars.

Plus de quatre-vingt-dix bénévoles, issus d'une quinzaine d'associations des malades, interviennent au sein de l'ERI. Ce sont eux qui font vivre le lieu, un point de repère devenu incontournable pour les patients et leurs proches. On y vient pour s'informer mais aussi pour échanger, se détendre...

C'est justement une bénévole de l'ERI qui a fait appel à l'incontournable chef Jésus il y a une dizaine d'années. « L'Institut Bergonié souhaitait organiser des cours de cuisine hors de l'hôpital. J'ai répondu oui tout de suite ! Ces ateliers se déroulent chez moi. Ils s'adressent aux patients. Parfois, il y a aussi des accompagnateurs (proches, bénévoles) qui participent. Régulièrement, nous organisons aussi des balades gourmandes en ville et des animations au sein de l'Institut. Ce livre est l'aboutissement de ces années de collaboration. Il regroupe vingt recettes (cinq par saison) parmi la centaine réalisées avec les quasi mille élèves ayant suivi ces cours en dix ans, » explique le chroniqueur culinaire de France Bleu Gironde. N'espérez pas ici des recettes « miracle ou thérapeutiques. Il s'agit de recettes simples, ludiques, accessibles à tous et faciles à faire : wraps pour l'apéritif, pastilles de poulet et salade vinaigrette, tiramisu... »

Outre ces recettes, ces pages recueillent aussi « les plus belles aventures que nous avons vécues ». Des moments de grâce, comme cette femme qui avait débuté son traitement quinze jours auparavant et qui, en plein atelier, a laissé couler ses larmes, « les premières depuis l'annonce de son cancer ». Ou encore cette élève, arri-

vée épuisée et dont le mari surprotecteur est inquiet. Au fur et à mesure que l'atelier se déroule, elle prend place doucement parmi les autres femmes tandis que le mari apprend à lâcher prise. « Son geste est lent mais plein de désir lorsqu'elle mange ce qui, quotidiennement, lui donne envie de vomir. Le mari la contemple, étonné. Son amour crève les yeux. Sa maladresse l'a quitté comme par enchantement », se souvient chef Jésus.

Ce livre s'inscrit dans le projet « Le chemin de sa personne », initié par l'Institut Bergonié et qui vise à développer davantage l'art et la culture au sein de l'établissement pour aider à cheminer au-delà de la maladie.

« Les recettes gourmandes du chemin » est un projet « humain, culturel et gourmand », rappelle Laura Innocenti, de la direction des affaires générale-relations patients à l'Institut Bergonié et coordinatrice de ce travail d'équipe.

Quels en sont les ingrédients ? « L'écoute du vécu de chef Jésus, mis en récit par Arnaud Théval; le goût des recettes, des rencontres; l'aspect institutionnel qui, avec la complicité du chef, réussit à maintenir vivant ces espaces dans les chemins de vie de ces personnes-là; les partenaires (Région, ARS, Région, Pomona...); l'image, grâce à deux plasticiens (Nicolas Delbourg et Cyrille Beirnaert), qui apporte le décalage avec le récit; la communication interne de l'Institut Bergonié; et, bien sûr, les bénévoles qui animent le lieu. »

Le chef Jésus et Laura font que ce projet « a du sens, donne du goût à la vie, évitant que tout ne soit terne. Tous les deux, nous sommes épicés ! », reconnaît la coordinatrice.

« Ce livre résume l'esprit de ces cours, ces moments qu'on offre à ces patients et qui leur ont permis d'affronter la maladie. Des moments que personne ne leur enlèvera. Cela n'a pas de prix ! » conclut chef Jésus.

AD.