



## Rencontre avec de grands chefs pour les enfants suivis à la Timone

Lundi 25 juin 2018 de 9h30 à 16h  
La Villa des Chefs - Aix-En-Provence

*Pour la 2<sup>e</sup> fois, l'équipe de nutrition de l'hôpital de la Timone organise une journée récréative autour du thème de la cuisine pour les enfants suivis dans le service de pédiatrie multidisciplinaire de l'AP-HM.*

Cette année, la journée est soutenue par l'association Petits Princes, l'association graines2tournesol a financé les jeux destinés aux ateliers, Nutricia a offert les cadeaux et l'animation « concours de grimaces ».

Ce projet est né du désir de réunir les familles d'enfants présentant des troubles de l'oralité dépendant d'une nutrition artificielle, à l'occasion d'une journée thématique sur le goût autour de différents métiers : spécialistes de la nutrition (diététicienne, nutritionniste) et professionnels de la cuisine (chefs cuisiniers, pâtissier), dans un cadre agréable loin des tourments de l'hôpital.

Au cours de cette journée, **les enfants vont apprendre à utiliser tous leurs sens pour découvrir, appréhender, préparer aliments, textures, épices, senteurs à travers toutes sortes d'ateliers animés par des acteurs de la santé et des professionnels de la cuisine**: Laura Lapierre et Julie Belmont orthophonistes spécialistes des troubles de l'oralité proposent un atelier « patouille », Stéphanie Brustle, éducatrice spécialisée jeunes enfants dans le service du Pr Tsimaratos, propose un atelier sensoriel, Karine Lauthier, naturopathe, anime un atelier « jus et saveur ».

Enfin les enfants vont préparer eux-mêmes un plat et un dessert à partir d'une recette élaborée par un chef, en l'occurrence Michel Portos (Cuisinier de l'année 2012 Gault-Millau) qui nous honore de sa présence pour la 2<sup>e</sup> fois, et réaliser des pâtisseries auprès de Yoan Dessarzin (chef pâtissier intercontinental Hôtel Dieu).

Toucher l'aliment, le sentir, le découper, le préparer, le faire cuire, l'assaisonner, l'associer avec d'autres ingrédients et enfin le déguster : autant d'étapes pour apprendre et réapprendre tout simplement le plaisir de manger !



La villa des chefs est mise gracieusement à disposition pour l'évènement par Karine Lauthier, les deux chefs participent également à titre gracieux à l'évènement, les orthophonistes libérales font don de leur temps pour animer les ateliers.

L'équipe de nutrition du Dr Coste, pédiatre à l'hôpital de la Timone, **Elodie Blache**, infirmière coordinatrice à La Timone Enfants, Audrey Lorcet, Elise Faivre et Anne-Sophie Dupret, diététiciennes, organisent et animent cet évènement. Les parents, quant à eux, seront invités à échanger sur les **astuces et recettes qui peuvent rendre les repas plus agréables**.

Une trentaine de familles sont attendues pour participer à cette journée ludique et récréative.