



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Contact Stefanie de Borba, responsable Médias, media@liguecancer.ch
Ligne directe : 031 389 93 31
Date Berne, le 19 juillet 2021

RECIPES rewritten

Offrir aux personnes touchées par le cancer des instants de plaisir et une meilleure qualité de vie

Le cancer bouleverse la vie des personnes touchées comme celle de leurs proches. L'alimentation est souvent un domaine où les effets secondaires des traitements contre le cancer se font cruellement sentir, car les médicaments modifient non seulement l'appétit, mais aussi le goût. C'est dans ce cadre que s'inscrit la campagne « RECIPES rewritten » de la Ligue contre le cancer. Deux chefs étoilés, Mitja Birlo et Romain Paillereau, ainsi que la jeune et talentueuse Stéphanie Zosso, ont adapté leurs recettes préférées de manière à redonner aux personnes atteintes d'un cancer le goût de manger. Un défi difficile qu'ils ont abordé avec entrain et inventivité, offrant ainsi aux personnes touchées des instants de plaisir et une qualité de vie retrouvée.

En Suisse, 370 000 personnes vivent avec un diagnostic de cancer et ses conséquences. La perte d'appétit et l'altération du goût, qui affecte deux personnes touchées sur trois, font partie des effets secondaires courants des traitements contre le cancer. « Des aliments auparavant savoureux ont soudain un goût fade, métallique, extrêmement amer », explique par exemple Kathrin Zulauf, 51 ans.

L'altération du goût entraîne une perte de qualité de vie

« Manger occupe une place importante dans notre vie et est essentiel à notre bien-être », relève Mirjam Weber, membre de la direction de la Ligue suisse contre le cancer. Elle connaît bien les effets secondaires pénibles des traitements pour les personnes atteintes d'un cancer : « L'altération du goût entraîne une diminution de la qualité de vie. En perdant le plaisir de manger, les personnes touchées perdent de précieux moments de plaisir avec leur famille et leurs amis, et ainsi un lien social supplémentaire ».

Tous les participants au projet « RECIPES rewritten » ont pour objectif de redonner aux personnes atteintes d'un cancer la joie de manger et de les aider ainsi à retrouver une part de leur qualité de vie. À cette fin, trois spécialistes de la gastronomie, Mitja Birlo (36 ans, Vals/GR), Romain Paillereau (36 ans, Bourguillon/FR) et Stéphanie Zosso (23 ans, Schüpfen/BE), se sont entretenus avec des personnes atteintes du cancer afin d'adapter leurs recettes signatures à leurs besoins. Tous trois se sont attelés à la tâche avec beaucoup de passion. « Ce n'est pas un exercice facile, même pour les grands chefs », explique Marianne Botta, qui accompagne cette expérience en tant que nutritionniste, « car la plupart des personnes touchées ont du mal à trouver les mots pour décrire l'altération de leurs sensations gustatives ».



Des chefs étoilés réécrivent leurs recettes signatures

« Lorsque le sens du goût disparaît, trois éléments subsistent, à savoir la texture, la température et l'apparence. C'est donc sur ces éléments que je me concentre lorsque je cuisine », explique Mitja Birlo, chef du 7132 Silver à Vals. Romain Paillereau, futur chef du restaurant des Trois Tours à Bourguillon, apprécie lui aussi de pouvoir mettre ses talents au service d'une noble cause. Les motivations de ce chef « Promu romand de l'année 2020 » ne sont pas uniquement d'ordre culinaire. Il relève en effet que « Le goût, c'est aussi le sens de la convivialité ». Complétant le trio, Stéphanie Zosso, membre de l'équipe nationale junior de cuisine, souhaite pour sa part que « ce projet constitue une manière agréable de sensibiliser les personnes en bonne santé à l'altération du goût chez les personnes touchées par le cancer ».

« RECIPES rewritten » ne vise pas uniquement à fournir des informations pratiques sur l'altération du goût liée aux traitements. « Il n'est pas facile de parler du cancer. Par cette campagne, nous avons également à cœur de faire en sorte que les personnes concernées puissent aborder ouvertement et naturellement leur maladie et ses conséquences », relève Mirjam Weber au nom de la Ligue contre le cancer.

De plus amples informations sur la campagne « RECIPES rewritten », les recettes adaptées des trois chefs ainsi qu'une documentation filmée de cette expérience culinaire sont disponibles sur le site internet de la Ligue contre le cancer.

- **Film** « RECIPES rewritten » et **recettes** des chefs à suivre pas à pas : www.liguecancer.ch/recipesrewritten
- **Visuels** : www.liguecancer.ch/mediatheque

*La **Ligue suisse contre le cancer** est une organisation à but non lucratif œuvrant depuis 111 ans dans la prévention du cancer, la promotion de la recherche et le soutien des personnes atteintes de cancer et de leurs proches. En tant qu'organisation faîtière nationale sise à Berne, elle rassemble 18 ligues cantonales et régionales. Certifiée ZEWO, la Ligue contre le cancer est principalement financée par des dons.*