



## Des malades du diabète formés à l'Atelier des chefs pour « maîtriser leur alimentation »

Jeudi, le Dr Jean-Philippe Le Berre, chef du service endocrinologie-diabétologie de l'hôpital Desgenettes de Bron, accueillait à l'Atelier des chefs de la rue Saint-Nizier (Lyon 2<sup>e</sup>), célèbre pour ses cours de cuisine, une quinzaine de ses patients volontaires pour un cours de cuisine.

« Nous organisons dans notre service des sessions de thérapie fonctionnelle, agréées par les autorités de santé, où nous formons les personnes diabétiques pendant cinq journées afin de leur permettre de maîtriser au mieux leur traitement et leur alimentation pour avoir la vie la plus normale possible », indique le Dr Le Berre.

### « Varier ses repas et se faire plaisir à table malgré cette contrainte »

« Alors que les repas sont livrés par l'hôpital pendant ces sessions, j'ai eu l'idée de proposer ces cours de cuisine à l'Atelier des chefs », poursuit-



■ Les patients attentifs aux conseils du chef Jérémy Rit. Photo Philippe Maquart

il. Les patients doivent s'injecter de l'insuline à chaque repas en fonction de leur glycémie qu'ils auto-analysent. « Je tenais à leur montrer que malgré cette contrainte, on peut varier ses repas et se faire plaisir à table en maîtrisant son diabète », détaille le médecin. C'est ainsi que ces cuisiniers ont préparé des fajitas au confit de canard et piment d'Espelette, avant de se régaler. ■



■ Le chef Jérémy Rit accompagne ce jeune patient dans l'élaboration de la recette. Photo Philippe Maquart