



Les chefs avec les soignants « Occupez-vous de nous, on s'occupe de vous ».

Les Chefs de France encore en activité se mobilisent pour venir en aide au personnel soignant, durement éprouvé par la crise sanitaire COVID-19.

À l'initiative de L'Assistance Publique-Hôpitaux de Paris, de Guillaume Gomez, le chef des cuisines de l'Élysée, et de Stéphane Méjanès, journaliste culinaire, l'opération est coordonnée bénévolement par la société TipToque, spécialisée dans la livraison de repas aux entreprises fait par des chefs dans leurs restaurants. Pour approvisionner gratuitement les chefs en produits bruts, l'opération bénéficie du soutien du Marché de Rungis, ainsi que des grossistes Avigros, METRO France et Transgourmet.

Un appel est lancé à celles et ceux qui n'ont jamais cessé de travailler, continuant

la vente à emporter ou la livraison, à Paris d'abord et dans toute la France.

Attention, il n'est pas question de remettre en circulation celles et ceux qui sont à l'arrêt depuis le samedi 14 mars à minuit, confinés comme tout le monde depuis le mardi 17 mars à midi. Le meilleur moyen de soutenir les soignants, c'est de rester chez soi.



« Nous ne nourrirons pas tous les soignants, il s'agit modestement de leur apporter du réconfort avec des repas qui améliorent de temps en temps l'ordinaire de l'hôpital » témoigne **Stéphane Mejanes**. Le 22 mars, 160 repas complets (entrée, plat, dessert) ont été livrés dans les services de réanimation de l'Hôpital Avicenne de Bobigny et de l'Hôpital Ambroise-Paré de Boulogne-Billancourt. « L'opération va se poursuivre tous les dimanches dans les établissements dépendant de l'AP-HP, mais aussi ailleurs en France, possiblement à une fréquence et un volume accrus, travail en cours. « 200 chefs volontaires ont répondu à l'appel

L'Assistance Publique-Hôpitaux de Paris, et son directeur général, **Martin Hirsch**, ont immédiatement accepté la proposition d'apporter dans plusieurs services aux personnels hospitaliers un repas dominical, synonyme de réconfort dans un quotidien professionnel difficile. C'est notamment le cas dans nombre de services de réanimation et soins intensifs.

Une telle opération doit prendre en compte les contraintes sanitaires, bien sûr, mais aussi logistiques. En fonction des services, la notion de « repas » est très variable, certains professionnels n'ayant pas réellement le temps de s'attabler, d'autres privilégiant un format snack extrêmement rapide.



Pour une bonne coordination, deux plateformes ont été mises en place :

- L'une pour recueillir les besoins des hôpitaux :

<https://tiptoque.typeform.com/to/gdtCrJ>

- L'autre pour identifier les chefs disponibles :
<https://tiptoque.typeform.com/to/JSAUwT>.

Des adresses e-mail de contacts sont également proposées :

- leschefs.aveclessoignants.sap@aphp.fr pour échanger sur les besoins du moment et les propositions avec les équipes de l'AP-HP
- leschefsaveclessoignants@tiptoque.fr pour les propositions hors AP-HP

Même si le lancement se fait avec l'AP-HP, à Paris et en petite couronne, les hôpitaux et les chefs de Province peuvent se faire connaître. L'opération a vocation à se développer partout en France, soutenue par les collectivités territoriales, en particulier les présidents de Région, ainsi que les Agences régionales de santé.

Des repas cuisinés par des chefs pour améliorer le quotidien des soignants

LES MODALITÉS DE RESTAURATION

- De mets destinés à être consommés tous les dimanches
- Pouvant être conservés au moins 48 heures sur site
- Conditionnés dans un emballage facile à stocker et à transporter
- Avec une remise en température au micro-onde

LES QUANTITÉS ATTENDUES

- Des propositions calibrées autour d'un **volume seuil de 25 portions**. Ce volume standard devrait permettre de restaurer à l'échelle d'un service /unité hospitalière et de s'adapter à vos propres critères de production.

LES TYPE DE METS SOUHAITÉS



Des plats chauds ou froids, des desserts y compris végétariens

- faciles à consommer rapidement et debout
- avec peu de vaisselle

Des collations salées, sucrées (pâtisseries et gâteaux, mais aussi quiches, cakes, etc.) pour accompagner les professionnels au cours de la journée

Des sandwichs de qualité



Les repas complets qui ne sont pas consommés entièrement

Les plats en sauce

Les aliments susceptibles d'écarter trop de personnels (porc notamment).

Pas d'assiettes de dégustation : mieux vaut aller au plus simple autour de mets uniques, encore une fois simples à consommer

Pas de quantités inférieures à 15 portions : nous ne pourrions pas concilier un nombre de portions réduit avec le souhait de diffuser équitablement cette offre



Coronavirus, Pâtés réalisés par Guillaume Gomez, chef de l'Elysée pour les médecins militaires