



# HÔPITALABLE

Marc Bretillot

Résidence artistique du  
designer culinaire Marc Bretillot  
au CHU de Saint Etienne

Du printemps 2018 au printemps 2019



01 La cuisine centrale - conditionnement des plats

---

# Culture et Santé

---

Centre de référence dans de nombreuses disciplines, le CHU de Saint-Étienne assure une fonction de recours et favorise par son partenariat avec l'université et les grandes écoles stéphanoises, l'innovation, le progrès des méthodes diagnostiques et thérapeutiques ainsi que leur diffusion. Il assure également une mission de soins de proximité au bénéfice de l'agglomération stéphanoise en liaison avec divers acteurs et dans une logique de réseau de soins.

Le partenariat formalisé dans le cadre du dispositif régional « Culture et Santé » entre l'Agence Régionale de Santé (ARS) Auvergne-Rhône-Alpes, la Direction Régionale des Affaires Culturelles Auvergne-Rhône-Alpes (DRAC) et la Région Auvergne-Rhône-Alpes vise à développer les initiatives des établissements de santé dans ce domaine.

Dans le cadre de ce dispositif, le CHUSE développe une politique culturelle ambitieuse en partenariat avec de nombreuses institutions culturelles du bassin stéphanois couvrant un large champ disciplinaire, lui permettant de bénéficier ainsi d'une convention triennale. Ces actions communes sont destinées aux usagers en premier lieu mais aussi aux personnels et visiteurs. Dans ce contexte et à l'invitation de Mourad Haraigue, chargé de projets Culture et santé, le CHU et le designer culinaire Marc Bretillot, ont mis en œuvre le projet artistique « Hôpital » sous forme d'une résidence artistique. Celle-ci a lieu dans 5 services du CHU : l'unité psychiatrique des troubles du comportement alimentaire, la crèche du personnel, la cuisine centrale, l'unité de soins palliatifs et l'hôpital de jour de Firminy. Les ateliers participatifs ont impliqué patients et professionnels durant une année, à raison de 7 séjours de 3 jours. La résidence a donné lieu à une exposition restitution, sous les arcades de la mairie dans le cadre de la Biennale internationale de design de Saint Etienne. Une performance participative intitulé « Rouge purée » a été produite le 5 avril 2019 à l'occasion du vernissage de l'exposition.

Avec le soutien de l'Agence Régionale de la Santé, de la région Auvergne Rhône-Alpes, de la Direction Régionale des Affaires Culturelles et de la Ville de Saint-Étienne dans le cadre du dispositif Culture et Santé piloté par interSTICE.



03 Extrait de la vidéo captant le repas dessiné

---

# Raconte ton repas

---

## Atelier réalisé à la crèche de l'Hôpital Nord la Farandole.

La crèche est récente, détachée de l'hôpital nord contemporain, par un immense parking. Je passe la matinée et le repas en observation. Incroyable autonomie des bambins à se servir: dans les barquettes, de l'eau, dépaper les délicatement les petits suisses, se passer les plats partagés, ils ont moins de 3 printemps !

J'imagine un dispositif qui permette de rendre état de l'acquisition de cette autonomie stupéfiante, une caméra placée au-dessus de la table à manger.

Pour agrémenter le tout et parce que c'est mon sujet de prédilection: alimentation et histoire, je dessine au milieu des enfants une histoire en rapport avec ce qu'ils mangent. La nourriture est narrative, de ce que j'introduis dans ma cavité buccale en ressort des paroles, des histoires, des contes des légendes et des rituels à chaque bouchée. Les enfants ont encore peu de mots à disposition, je me fais média.

Ils mangent je dessine, c'était sans compter l'appétit d'expériences. Une fois repu un, deux, bambins réclament le pinceau et s'exécutent. Nous dessinons ! Je complète ce dernier lavis par une mise en image du dispositif. La boucle est bouclée.



05 Picasiette - peinture réalisé à la main

---

# Cuisine d'imagination

---

## Ateliers réalisés dans le service Psychiatrique des Troubles du Comportement. Alimentaire.

Les premiers ateliers ont porté sur le « re-cuisinage » des aliments (à la façon du ready-made artistique). A partir des plateaux repas fournis par la cuisine centrale nous ré-agençons par binômes, les goûts, les accords et la présentation. Une deuxième séance est l'occasion de porter une attention spécifique à la perception sensorielle (manger dans la pénombre, manger sous un drap, manger avec des sons choisis...). Il en ressort que la manipulation et la dégustation des aliments en commun posent problème, pour nombre de patientes.

Nous décidons donc de continuer les ateliers par des repas imaginaires mais tout en conservant l'idée de commensalité. La nourriture n'est plus manipulée ni dégustée, elle est transposée graphiquement.

Une série d'exercices plastiques est proposée :

**Le dessin outil** synthétique et universel de communication : une personne écrit une expression ayant trait à l'alimentation. La deuxième traduit en dessin le plus expressif et imagé possible cette expression. La troisième doit deviner l'expression.

**Le cadavre exquis** graphique : après avoir choisi une famille d'aliments, ici le végétal, nous réalisons un cadavre exquis. Alicia le découpe puis réalise une composition qu'elle peaufinera en dehors de l'atelier. Ces séances lui donnent l'envie de réitérer le jeu avec ses camarades d'hôpital.

**La peinture qui tourne** : les 4 participants Juliette Alicia Léa et moi commençons une peinture avec pour thème le repas, au bout de 10 minutes on fait tourner les peintures et ainsi de suite jusqu'à ce que tous aient mis leurs touches aux tableaux. Chacun recompose donc l'image à partir de celle produite par son prédécesseur. A la fin de cet exercice nous exprimons notre intention de départ et comment nous avons perçu les images qui nous étaient proposées.

Voici les titres des peintures trouvées collectivement : Picassiette, Rolling Fish, La Guerre dîne,



07 Solange présentant sa forêt noire

---

# Firminy

---

## Hôpital psychiatrique de jour de Firminy.

Atelier pâtisserie avec 2 patients. Nous y avons joyeusement cuisiné et dégusté des classiques de la pâtisserie française.

1/ Choux à la crème pâtissière chocolatée, décor de cacao et sucre glace.

2/ Mille-feuille à la vanille et figues (compotées et fraîches).

3/ Génoise, chantilly et poires caramélisées, montage à la façon d'une forêt noire.

Au début de mon intervention, j'ai imaginé que cet atelier soit un moyen d'expression créatif. Les contraintes de temps (l'atelier doit se dérouler en 2 heures suivies d'un repas où nous dégustons les pâtisseries au dessert), d'espace et de matériel (petite cuisine ménagère) ont eu raison de mes ambitions. Néanmoins les participants sont heureux de ce moment. L'un retrouve des sensations de son ancien métier de cuisinier. L'autre une fierté à parvenir à ces réalisations pâtissières techniques. Je profite du repas d'après atelier pour initier six cadavres très exquis. Au moment de la dégustation du Mille-feuille, nous notons chacun une phrase qui nous passe par la tête. Nous replions la feuille afin d'en cacher l'écriture. Puis nous passons la feuille à notre voisin et ceci jusqu'à ce que les feuilles aient fait le tour de la table. A la fin nous découvrons les textes et les lisons. Ils parlent du moment, des sensations de la dégustation, de la relation des personnes... de petits riens et de grand tout !



09 Sandrine aide soignante préparant un dessert

---

# D' une main à l'autre

---

## Tout est calme, serein

Le bâtiment de Bellevue est de plein pied un peu à l'écart, protégé par quelques arbres. Les soins qui y sont proposés ne sont pas curatifs, ils visent à accompagner les patients dans leur maladie du mieux possible. Il ne s'agit plus de se battre mais de soulager, donner la main avec grande humanité.

C'est le service où j'ai passé le plus de temps : prendre du temps pour rencontrer en premier lieu les soignants, enregistrer ce qu'ils avaient à me raconter en relation à l'alimentation : Paroles de soignants

Puis une fois aprivoisé des lieux, enregistrer les patients en capacité à échanger : Paroles de patients

De façon concomitante, j'ai réalisé une série de photographies intitulée : « D'une main à l'autre » . Ces images témoignent du soin apporté par les aides-soignantes à la mise en scène, mise en contenants choisis (dans la collection de vaisselles de couleurs ), mise en plateau des aliments. Par de petits gestes de cuisine attentifs et minutieux (rajouter de la crème, du fromage râpé, des vermicelles de couleur) les aides-soignants customisent personnalisent adaptent les portions des plats fournis par la cuisine centrale.



11 Cuisinier vérifiant une préparation

---

# Cuisine centrale

---

## Farci de courgette

### Reportage à la cuisine centrale

Au début de la résidence, j'ai visité la cuisine centrale et le self, mais je ne savais pas encore quoi en faire. A mi-parcours avec un peu de recul sur mon cheminement, le gros outil qui innerve tout le projet est absent. Je propose au responsable technique de la cuisine centrale Sylvain Sanchez de faire un reportage photographique qui suive le cheminement complet d'un plat, de sa conception, sa réalisation, à la dégustation par un patient.

J'explique le projet à Sylvain et nous convenons de nous concentrer sur le farci de courgettes, qui met en valeur le savoir-faire de la cuisine à travers les différentes préparations qui composent le plat final (cuisson séparée de la viande / des courgettes, préparation de la sauce et assemblage). Je contacte une diététicienne qui m'est recommandée pour qu'elle me trouve un patient qui se prête au jeu. C'est un patient de l'unité A de cardiologie. Le reportage se déroule sur 3 jours .



---

# UTOPI TABLE

---

## UTOPIE / HÔPITAL / TABLE

A quoi bon tout ça ? A rêver une alimentation à l'hôpital qui fasse rêver.

Le designer associe dessin et dessein, un projet qui dessine un monde meilleur ! L'artiste enchante ou dénonce. Attentif j'écoute ce que les acteurs de l'hôpital (soignants et patients) disent de ce qu'ils y mangent ou aimeraient y manger.

Je pensais tomber sur des râleurs aigris, il est convenu de dire « à l'hôpital la bouffe c'est dégueulaaaassse ! » mais les témoignages que j'ai recueilli in situ sont tout autres. Bienveillants, parfois enthousiastes, et souvent compréhensifs, ils sont nombreux, majoritaires à avoir un ventre reconnaissant. Dans hôpital, il y a hospitalité un bienfait en soit.

La nourriture qui y est servie, doit avant tout répondre à des critères techniques nutritifs et sanitaires. Pour ce qui est du plaisir c'est un autre lieu, qui y vient avec plaisir à l'hôpital?

Cela n'enlève en rien que le douloureux apprentissage de la perte de quelque chose (un doigt, un oeil, un souffle, une autonomie, la raison, la vie... ) puisse être accompagné d'humanité. De ce que j'ai de mes yeux vu, les personnels pour la plupart s'y attellent.

Voici donc inspirées de témoignages enregistrés ça et là ,dans les 5 services visités, quelques pistes d'amélioration utopistes ou pas?

# Le sensoriel

## Les textures

« Quand tu manges une chose qui est la platch platch. »

Le système de liaison froide combiné au conditionnement en barquette operculée offre une garantie sanitaire à coût optimisé. En terme organoleptique cela n'est pas optimum à tout le panel des préparations culinaires. Le réchauffage des plats encapsulés crée une atmosphère de vapeur humide. Il est difficile d'avoir des textures croustillantes, craquantes. On pense trop souvent que le plaisir gustatif est uniquement associé à la saveur, non, la consistance la texture sont prédominantes.

## Les températures

« Gros défaut plat réchauffé qui sont froids à l'intérieur.»

Le système des charriots qui combine réchauffage et maintien au froid dans 2 enceintes contiguës permet de gérer un plateau avec plat chaud et, entrée et dessert froids, c'est en soit une prouesse technique. Mais cela ne permet pas d'avoir des variations importantes, par exemple soupe chinoise brulante et dessert glacé. Sans doute est-il vrai que dans le cas des malades les extrêmes ne sont pas conseillés, et pourtant cela participe de l'expérience gustative et du plaisir de manger.

## L'apparence

« Ils servaient les plats sous-vide ce qui me rebutait beaucoup. Un plateau servi en présentation ça donne plus envie que ces plats sous-vide. »

On mange en premier avec les yeux, la question de la présentation est déterminante, c'est ce qui va nous mettre en condition, nous inciter à, ou nous rebuter.

Le service en barquettes ne permet plus de décorer le plat d'une feuille de laitue. Si dans la situation il est difficile d'imaginer un dressage soigné, on peut se poser la question de l'environnement immédiat, la vaisselle et le plateau. «Ne demandez pas à un designer de dessiner un pont, mais comment traverser la rivière». La solution existante, c'est des barquettes en plastique à usage unique qui en plus de ne pas être attrayantes, ne

sont pas très développement durable. Quels autres contenants imaginer? Ces éléments s'inscrivent dans une chaîne complexe de production de transport de distribution d'usage... Réfléchir à un maillon sans envisager la chaîne complète n'est pas du design. C'est un vaste programme qui demande de mettre autour de la table tous les acteurs... pour être efficient.

## L'Etre

### Le goût culturel, le goût personnel

«La soupe paysanne c'est la soupe portugaise, mes enfants ils se raffolent. Que les légumes soient plus cuits, une ratatouille on arrive pas à écraser les légumes.

A propos d'alimentation chaque pays a ses façons. »

La cuisine centrale gère la complexité des régimes alimentaires de chaque patient en fonction des pathologies, c'est un exploit. Elle intègre aussi par l'intermédiaire d'un questionnaire en début d'hospitalisation, les allergies, les aspirations religieuses, et les goûts!

### La reconnaissance, l'empathie

« Là on peut pas se plaindre parce que on mange bien.

Les repas faut pas se plaindre de ça, le gars qui se plaint de ça, c'est qu'il crève de faim chez lui, c'est ce qu'on dit. »

Contrairement aux idées reçues, nombre de patients sont très reconnaissants de ce qui leur est servi. Il faut le dire !

### La monotonie, la lassitude

« Là ça revient régulièrement.

C'est pas toujours varié, c'est un peu toujours la même chose. »

Evidement les process sont calés, la gestion d'une si grosse machine avec sa multitude de contraintes n'est pas aisée. A une échelle plus petite, on voit l'apparition de restaurants-cantines tenus par des femmes d'origines variées et qui forcément font une cuisine aussi variée qu'il y a de nationalités. Et si l'hôpital était aussi le lieu de la découverte des diversités ?

## La relation

« Manger seul ne me dérange pas du tout. »

J'avais imaginé que le fait de se retrouver seul face à son plateau soit pénible. D'une part parce que culturellement pour la majorité des sociétés, les repas sont des instants de convivialité, et d'autre part, parce que sans autre sujet de distraction, on est focalisé sur ce qu'on mange à la manière d'un critique gastronomique. En fait je n'ai pas recueilli de témoignage allant dans ce sens. Le malade diminué n'est pas enclin à partager son état. Une relation virtuelle pourrait être envisagée, plateau interactif, robot serveur, ect... je le dis sans conviction !

## Alcool

« Une infirmière m'a proposé du vin, je pensais pas que c'était vrai.

Et ben maintenant vu mon état, docteur elle m'a interdit elle m'interdit elle me dit arrêtez le vin, l'alcool. Et je crois bien que je vais profiter, peut-être quand si je rentre, à boire quelques canons en mangeant; ouais j'en ai marre, la vie pour moi c'était un sacrilège et ça fait déjà quelques années que je bois pas ! »

C'est un sujet délicat, qu'est-ce qui me fait du bien? Qu'est-ce qui me fait du mal?

Est-ce à moi d'en juger? Ou je délègue la question au corps médical? En fait ai-je le choix?

La question de l'alcool est revenue plusieurs fois dans les témoignages. On pourrait aussi y voir la question commensale, l'alcool qui se partage qui fait lien, mais aussi qui à trop forte dose isole. Le sujet est très polémique forcément, c'est un produit fini plus gustatif que nutritif, un produit de plaisir une quête d'évasion. N'y a t-il pas des boissons qui avec le même degré de sophistication, de rituel, pourraient répondre à l'envie d'ailleurs?

## Le service

« Là c'est pire qu'au restaurant, on est bien servi tout ça, y a un bon cuistot. »

Chanter c'est ma façon de rentrer en relation avec les patients.

Le sujet est d'importance... La question du service est primordial, prenez une assiette et posez la délicatement sur la table en susurrant c'est pour

toi je te l'ai fait avec amour... La même assiette jetée là sur la table en vociférant MANGE !. Assurément la perception en est différente. Cela revient à dire que l'attention le gentillesse sont déterminantes. Si le personnel est stressé, trop peu nombreux, soumis à un rendement infernal eh bien le service se dégrade.

## Le contexte

« La nourriture à l'hôpital, ben oui c'est très bien, c'est pas... » mais j'aime pas être fermé.

J'étais à l'hôpital dans une salle de repos, et ben là c'était pire que dégueulasse y avait pas de cuistot, c'était tout des boîtes qui arrivaient des pays étrangers. »

S'agit-il du corps lui-même ou de la possibilité de se mouvoir en liberté, le corps qui en tous les cas interdit. Les patients que j'ai rencontré sont colères contre eux-mêmes, je ne peux plus faire ci faire ça... La question serait alors concernant l'alimentation, comment pourrais-je avoir plus de liberté ou de sensation de liberté.

Comment une cuisine centralisée peut y répondre? Le fractionnement des unités de production, la proximité est une possibilité. Peut-on imaginer avoir un espace de cuisine comme on a une salle de bain à disposition, ou peut-on imaginer que la cuisine se déplace dans l'espace intime de la chambre, charriot mobile avec cuisinier nomade, ou pas de cuisinier, le cuisinier c'est moi si j'en ai les capacités. En fait cela revient à recréer un chez soi, ou l'inverse un hôpital chez soi...?

« A bout de souffle », Jean Paul Belmondo agonisant d'une balle de revolver tirée dans le dos dit « c'est vraiment dégueulasse ». La sublime Jean Seberg dit en dessinant avec son pouce le tour de sa bouche « qu'est ce que c'est dégueulasse? »

\* En bleu les paroles de patients et de soignants

couverture : enfant prenant son repas a la crèche de l hôpital  
4<sup>eme</sup> de couverture : archivage des dossiers médicaux

ville de  
**Saint-Étienne**  
L'expérience design

**CHU**  
Saint-Étienne

**ars**  
Agence Régionale de Santé  
Auvergne-Rhône-Alpes

  
*Liberté • Egalité • Fraternité*  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE  
Ministère  
**Culture**

**La Région**   
Auvergne-Rhône-Alpes