



Strasbourg, le 12 octobre 2012

## Un étoilé d'Alsace officie dans les cuisines du Centre Paul Strauss

**NICOLAS STAMM**, Grand Chef cuisinier du restaurant gastronomique «La Fourchette des Ducs» à Obernai (2 étoiles au Guide Michelin), préparera, le 17 octobre prochain, le déjeuner des patients hospitalisés.

**Menu d'octobre élaboré par Nicolas Stamm  
avec l'aide de l'équipe de cuisine du Centre Paul Strauss**

...  
Velouté de chou-fleur et son blanc mangé

...  
Dos de cabillaud, sauce blanche au Riesling  
Risotto aux cèpes

...  
Comté

...  
Paris-Brest

**L'appétence alimentaire** constitue une aide essentielle en cancérologie. Elle favorise à la fois l'évolution de l'état de santé et la qualité de vie du malade. C'est pourquoi l'équipe de cuisine et les diététiciennes du Centre s'efforcent au quotidien de préserver la qualité des repas et leur présentation sur assiette. Lors de la dernière enquête de satisfaction lancée auprès des patients par les diététiciennes du Centre, l'équipe de cuisine a obtenu une moyenne de 8/10.

### **Quand restauration de collectivité se conjugue avec gastronomie.**

Depuis plus de 10 ans, le Centre a pour tradition de proposer à un grand chef alsacien, de faire équipe avec la brigade du Centre le temps d'une journée. Ainsi, l'équipe de cuisine a eu le privilège d'accueillir des maîtres-queues de renom qui ont toujours répondu favorablement à leur appel. Après Emile JUNG du restaurant Le Crocodile, Antoine WESTERMANN du restaurant Le Buerehiesel, Marc HAEBERLIN de l'Auberge de l'Ill à Illhauesern, Hubert MAETZ de l'Hostellerie du Rosenmeer à Rosheim, Jérôme DAULL du Relais de la Poste à la Wantzenau, Michel HUSSER de l'Hostellerie du Cerf à Marlenheim, Fernard MISCHLER de l'Auberge du Cheval Blanc à Lembach, Olivier NASTI du restaurant Le Chambard à Kaysersberg, Jean-Georges KLEIN de l'Arnsbourg à Baerenthal, François PAUL du restaurant Le Cygne à Gundershoffen, **c'est au tour de Nicolas STAMM de venir officier dans les cuisines du Centre.**

**Des étudiants en hôtellerie restauration en formation au lycée hôtelier Alexandre Dumas de Illkirch/Graffenstaden**, assurera en grande tenue, le service dans les chambres. Ils viendront accompagnés de leurs professeurs et du proviseur du lycée hôtelier, Madame Christiane Muylaert.

### **Déroulé de la matinée**

- 9h00 Arrivée de Nicolas Stamm
- 10h30 Arrivée des étudiants et de leurs professeurs
- 11h00-11h35 Chaîne d'assemblage des plateaux repas
- 11h45 Service dans les chambres par les étudiants en hôtellerie restauration
- 12h Nicolas Stamm rend visite aux patients dans les chambres

.../...

## À propos de Nicolas Stamm :

Ancien élève de l'école hôtelière de Strasbourg, Nicolas Stamm redonne toute ses lettres de noblesse à la cuisine française classique qu'il réinvente et porte très haut. S'il se voit régulièrement récompensé pour sa ferveur et sa créativité, c'est qu'il a su allier tradition et modernité.

Il obtient sa deuxième étoile en 2005. Il est membre des grandes tables du monde «Traditions et Qualité» depuis 2008 et siège au conseil d'administration depuis 2010. En 2009 il est élu chef de l'année France au Guide Cham-pérard. Il est membre du Collège Culinaire de France.

Parmi ses spécialités : Le duo de langoustine au caviar d'Aquitaine, mousse de chou-fleur • Le homard bleu breton, gâteau de foie blond, nage de perles de légumes au gingembre • La poularde de Bresse en demi-deuil proposée en deux services.

**Le restaurant La Fourchette des Ducs** est un lieu chargé d'histoire où respire un coin de l'âme alsacienne. Au début des années 1920, Ettore Bugatti, souhaitant un lieu de réception, réunit trois de ses amis : Lucien Weissenburger, exploitant du domaine viticole du clos Saint-Odile à Obernai, René Lalique et Charles Spindler. Leurs idées et leur complicité permirent la naissance d'une demeure de prestige occupée depuis 2000, par La Fourchette des Ducs qui fait revivre à cette maison, ses fastes d'antan.

*La Fourchette des Ducs : 6, rue de la Gare à Obernai / Tél 03 88 48 33 38  
www.lafourchettedesducs.com*

**Un dîner de gala au profit du Centre Paul Strauss** : En 2009, Nicolas Stamm et le lycée Hôtelier d'Illkirch ont organisé un dîner de gala au profit du Centre Paul Strauss. L'intégralité des sommes récoltées a permis l'acquisition d'un réseau de télévision interne qui informe les patients de façon adaptée notamment sur les examens et les traitements en cancérologie.

## À propos du Centre Paul Strauss :

Le Centre de Lutte contre le Cancer Paul Strauss fait partie de la structure communautaire UNICANCER qui regroupe 20 Centres français. Il assure **une triple mission en cancérologie : les soins, la recherche et l'enseignement**. Il prend en charge plus de 2600 nouveaux cas de cancers par an. Il réunit tous les moyens innovants en cancérologie dans le domaine du diagnostic (radiologie, médecine nucléaire, biologie et pathologie) et des thérapeutiques (chirurgie, radiothérapie, médecine oncologique).

L'ensemble de ses moyens centralisés en un lieu, permet, avec le concours des professionnels des soins de support, une prise en charge intégrée et personnalisée des patients tout au long de leur maladie.

Les médecins des Centres de Lutte contre le Cancer ne pratiquent aucun dépassement d'honoraires.

### À propos de l'équipe de cuisine

- 19 employés équivalent temps plein, dont 4 cuisiniers
- Chef des cuisines : Benoît VIX
- Second des cuisines : Laurent MUCKENSTURM
- Cuisine ouverte 7 jours / 7 jours
- 400 repas préparés par jour
- Procédé de préparation des repas : chaîne chaude. Repas préparés à base de produits frais (légumes et viandes) servis le jour même : préparation le matin pour le déjeuner de midi et l'après-midi pour le dîner.

En savoir plus sur le Centre Paul Strauss : [www.centre-paul-strauss.fr](http://www.centre-paul-strauss.fr)

UNICANCER



**CENTRE PAUL STRAUSS**  
centre régional de lutte contre le cancer

### Contact Presse

Catherine Lauthé

Responsable de la communication

Tél. 03 88 25 24 66 / [claulhe@strasbourg.unicancer.fr](mailto:claulhe@strasbourg.unicancer.fr)