

La Provence

Aix-en-Provence / Pays d'Aix

Mardi 8 octobre 2024 - n° 9978 - la-provence.com

Procès des viols de Mazan
Des accusés ont été manipulés, selon un expert p.11

Notre rendez-vous du mardi
Économie
Le retour au travail des retraités



Octobre rose
Repas étoilé à l'Hôpital Privé de Provence p.5

Aix-en-Provence
Ils aident à l'accueil des familles en prison p.4

Commémorations du 7-octobre à Marseille et Aix

"Le peuple juif toujours debout"

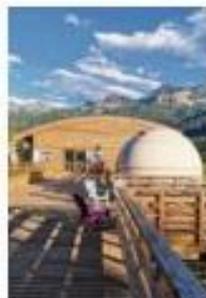


Un an après l'attaque meurtrière du Hamas en Israël, 2 500 personnes ont défilé hier soir dans les rues de Marseille et d'Aix en souvenir des victimes et en soutien aux otages toujours détenus à Gaza. Quelques heures plus tôt, à Aix, la Fondation du Camp des Milles organisait des tables rondes autour de trois grands sujets : mémoire, fraternité et réparation. Reportages p.2 à 4 / PHOTO VALÉRIE VIGIL



Football OM
Chancel Mbemba, l'histoire d'un immense gâchis p.16

PHOTO JACQUES BOUILLON



Dernière page
L'Ubaye un peu plus près des étoiles grâce au nouvel observatoire

PHOTO CE

Théâtre Interview
Yvan Attal : "J'avais envie de me frotter à la comédie" p.22

Aix-en-Provence

Des chefs étoilés cuisinent pour les malades du cancer du sein

Pour la 9^e année consécutive, le Dr Véronique Vaini Cowen de l'Hôpital Privé de Provence (HPP) s'entoure de chefs étoilés chaque mardi à l'occasion d'Octobre rose. L'objectif : offrir un menu gastronomique à des patientes opérées du cancer du sein.



Plus tôt on dépiste, meilleures sont les chances de guérison

Redonner goût à la vie malgré la maladie. Le temps de quatre soirées, les cuisines de l'Hôpital Privé de Provence se transforment en restaurant étoilé pour les patientes opérées plus tôt dans la journée du cancer du sein. Octobre rose, campagne annuelle mondiale de communication destinée à sensibiliser les femmes au cancer du sein, est souvent synonyme de dépit. Pour cultiver sa différence, le Dr Véronique Vaini Cowen a décidé d'offrir un repas étoilé aux patientes opérées. "On critique beaucoup la nourriture dans les établissements de santé alors je trouvais que cela faisait sens de faire venir des chefs étoilés. Dans les actions d'Octobre rose, on favorise l'information sur le cancer du sein mais il faut aussi reconforter les patients", explique la chirurgienne spécialisée dans la pathologie mammaire, à l'initiative du projet depuis neuf ans. Selon elle, les patientes opérées plus tôt dans la journée ont de l'appétit après être passées au bloc. "On leur sert même un petit fond de champagne, cela aide à cicatriser", plaisante-t-elle avant de poursuivre : "Quand je les revois en consultation de suivi elles me re parlent toujours de ce repas. Certaines patientes n'ont jamais mangé chez un étoilé donc c'est une expérience incroyable."

Cuisiner du bien-être
En cuisine, pour la première du mois, c'est le chef Mathias Dandine qui met les petits plats dans les grands : crevette carote farcie au melon et tagète en entrée, rouget de petit bateau à la flamme pour le plat et enfin, millefeuille à la poire de

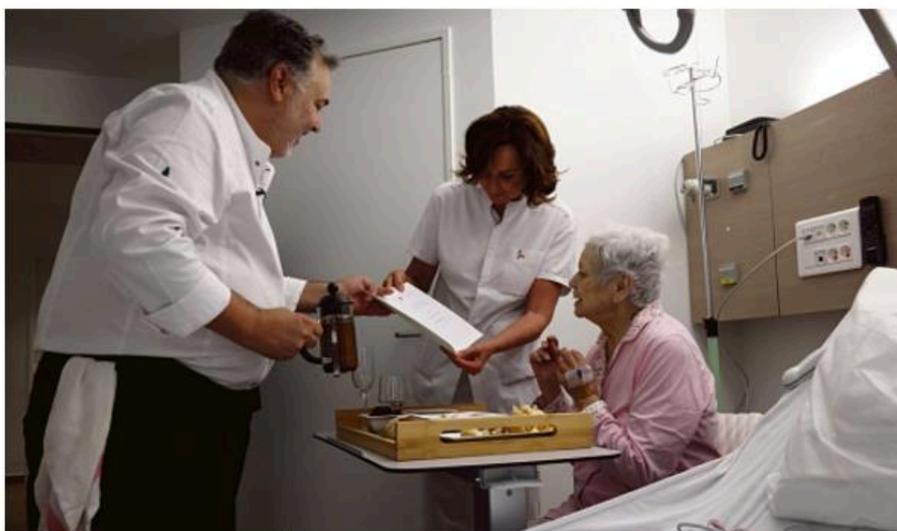
Aix-en-Provence

Des chefs étoilés cuisinent pour les malades du cancer du sein

Pour la 9^e année consécutive, le Dr Véronique Vaini Cowen de l'Hôpital Privé de Provence (HPP) s'entoure de chefs étoilés chaque mardi à l'occasion d'Octobre rose. L'objectif : offrir un menu gastronomique à des patientes opérées du cancer du sein.

Redonner goût à la vie malgré la maladie. Le temps de quatre soirées, les cuisines de l'Hôpital Privé de Provence se transforment en restaurant étoilé pour les patientes opérées plus tôt dans la journée du cancer du sein. Octobre rose, campagne annuelle mondiale de communication destinée à sensibiliser les femmes au cancer du sein, est souvent synonyme de dépit. Pour cultiver sa différence, le Dr Véronique Vaini Cowen a décidé d'offrir un repas étoilé aux patientes opérées. "On critique beaucoup la nourriture dans les établissements de santé alors je trouvais que cela faisait sens de faire venir des chefs étoilés. Dans les actions d'Octobre rose, on favorise l'information sur le cancer du sein mais il faut aussi reconforter les patients", explique la chirurgienne spécialisée dans la pathologie mammaire, à l'initiative du projet depuis neuf ans. Selon elle, les patientes opérées plus tôt dans la journée ont de l'appétit après être passées au bloc. "On leur sert même un petit fond de champagne, cela aide à cicatriser", plaisante-t-elle avant de poursuivre : "Quand je les revois en consultation de suivi elles me re parlent toujours de ce repas. Certaines patientes n'ont jamais mangé chez un étoilé donc c'est une expérience incroyable."

Cuisiner du bien-être
En cuisine, pour la première du mois, c'est le chef Mathias Dandine qui met les petits plats dans les grands : crevette carote farcie au melon et tagète en entrée, rouget de petit bateau à la flamme pour le plat et enfin, millefeuille à la poire de



Pour le premier repas étoilé de la série, le chef Mathias Dandine, après avoir préparé les plats dans les cuisines de l'hôpital, a lui-même servi les patientes opérées pour un cancer du sein plus tôt dans la journée. PHOTO D'AVO ROISS

saïson... Le menu reflète celui de son restaurant étoilé La Magdaleine à Gémenos. "Pour moi il n'y a pas de différence entre cuisiner dans mon restaurant ou dans les cuisines de l'hôpital, il faut mettre la même intensité et qualité. La seule différence est que le lieu est plus grand et les ustensiles différents", commente le chef en dressant soigneusement ses assiettes. Mathias Dandine, en cuisinier du bien être, participe à ce projet depuis ses débuts. "J'étais sensibilisé à ça car mon épouse a eu un cancer du sein il y a une quin-

“ Certaines patientes n'ont jamais mangé chez un étoilé donc c'est une expérience incroyable. ”

DR VÉRONIQUE VAINI COWEN, À L'INITIATIVE DU PROJET

zaine d'années donc on l'a vécu en famille avec nos enfants. C'est quelque chose de difficile à la fois pour les patients et pour la famille. Grâce à sa cuisine, le chef souhaite apporter "de l'envie et du partage" aux femmes opérées après la perte d'un morceau de leur féminité. "Parfois on se sent oublié dans la maladie... Je suis touchée qu'on s'occupe aussi bien de nous à tout point de vue", souffle Monique de Cian-tis, 80 ans, devant son plateau-repas étoilé. Dans la chambre, d'à côté, Marie-Hé-

lène Bertrand, 79 ans, s'enthousiasme : "C'est fantastique comme initiative, lance-t-elle, une coupe de champagne à la main, j'aimerais vite être sur pied pour aller dans son restaurant avec mes fils". Sortir et aller de l'avant. C'est ce que tenteront aussi d'insuffler les trois chefs suivants, Michel Féval, Hélène Darroze, et Pierre Reboul qui cuisineront aujourd'hui et les mardis 22 et 29 octobre dans les cuisines de l'Hôpital Privé de Provence.

Enora SEGUILLON
esequillon@laprovence.com

Plongée thérapeutique contre le cancer du sein

Surmonter les difficultés psychiques et psychologiques du cancer du sein grâce à la plongée sous-marine, tel est le projet médical "Les Bulles roses contre le cancer du sein". L'objectif est de proposer à des patientes atteintes d'un cancer du sein une méthode thérapeutique innovante qui combine les bienfaits de l'activité physique et de la relaxation en milieu aquatique. "J'ai travaillé avec Mathieu Coulangue, médecin spécialiste de la plongée à Marseille qui travaille sur les bienfaits de la plongée en bouteille. Être sous l'eau est très apaisant, la fréquence cardiaque diminue de 30 % donc c'est l'équivalent de la méditation. Cela permet un meilleur contrôle de soi et c'est ce dont les patientes atteintes d'un cancer du sein ont besoin", explique le Dr Véronique Vaini Cowen, chirurgien à l'Hôpital Privé de Provence et à la maternité de l'étoile, à l'initiative du projet. En collaboration avec Michelle Andres, sophrologue, et les clubs de plongée d'Aix "Aixplo" et de Cabriès "Cabplongée". Une formation d'un an leur sera proposée, comprenant deux entraînements par mois en piscine et en mer. L'association Asenogyn, dédiée à la formation, la recherche et au développement en sénologie et oncologie gynécologique, s'engage dans une récolte de fonds pour soutenir ce projet afin que celui-ci ne soit pas conditionné aux ressources financières des patients. Pour participer au projet, rendez-vous sur : <https://www.helloasso.com/associations/asenogyn/collectes/bulles-roses-contre-le-cancer-du-sein>

Reportage réalisé par l'AFP durant le 4^{ème} Dîner de Chefs, avec les interviews du Dr Vaini Cowen et de patientes de l'HPP, diffusé dans les Flash-Infos du matin.





Reportage réalisé à l'HPP avec le Dr Vaini Cowen et le Chef étoilé Mathias Dandine diffusé dans le 12/13 à 12h30.





Rediffusion du reportage + Interview-plateau en direct du Dr Vaini Cowen diffusés dans le JT Le 19/20 à 19h30.





Interview du Dr Vaini Cowen diffusée dans l'émission Espace Méditerranée – 10h10-10h30.

Diffusion dans les Bouches-du-Rhône.

Espace Méditerranée – Mardi 8 Octobre



08 octobre 2024

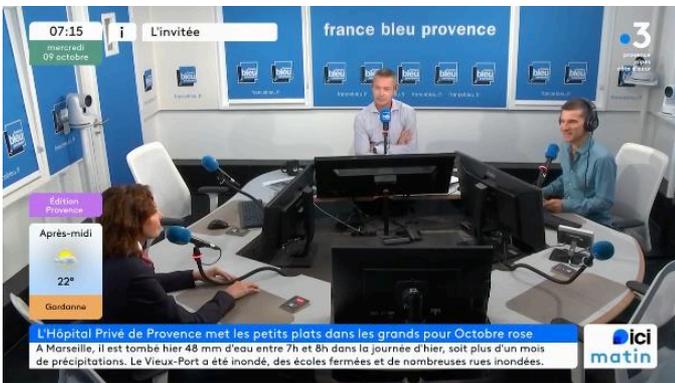
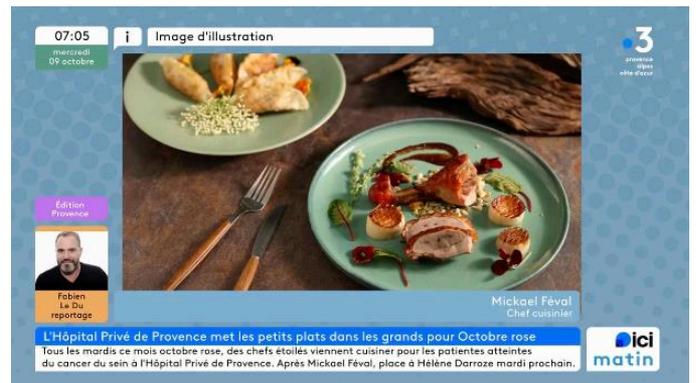
Mardi dans l'émission Méditerranée, Magali Barthès vous parle du projet médical « Les bulles roses », une très belle initiative : emmener en Egypte des personnes atteintes d'un cancer du sein pour y pratiquer la plongée sous-marine en bouteille. Et pour évoquer le sujet, Magali Barthès reçoit la chirurgienne gynécologue Véronique Vaini Cowen, la sophrologue Michelle Andres, ainsi que Béatrice Bury Bello, qui fera partie du voyage en octobre 2025.

Si vous souhaitez contribuer au projet [cliquez ici](#) !



À propos de l'émission : Du lundi au vendredi dès 7h, votre premier rendez-vous avec l'information locale de proximité en Provence-Alpes. La matinale radio de France Bleu Provence diffusée chaque matin en direct à la télévision sur France 3 Provence-Alpes.

ITW de Mickaël Féval et de l'ITW-plateau du Dr Vaini Cowen sur France Bleu Provence diffusées en simultané dans l'émission France Bleu-3 Matin Provence à 07h15.





Reportage réalisé par l'AFP durant le 4^{ème} Dîner de Chefs , avec les interviews du Dr Vaini Cowen, de Pierre Rebol, Chef étoilé, et de patientes de l'HPP, diffusé dans le Journal de 7h00, 8h00 et 9h00 de l'émission Bonjour Marseille.



Grille des programmes Podcasts 100% chanson française

Mathias Dandine et trois chefs étoilés cuisinent pour les malades du cancer à l'Hôpital Privé de Provence

Mardi 24 septembre 2024

ÉCOUTER (11 MIN)



Provenant du podcast

Bienvenue chez vous en cuisine - France Bleu Provence



À l'occasion d'Octobre Rose, quatre chefs étoilés, dont Mathias Dandine, cuisinent des repas gastronomiques pour des patientes opérées du cancer du sein. Un moment de partage et de réconfort pour celles qui traversent cette épreuve.

Dans le cadre d'Octobre Rose, quatre chefs étoilés, dont Mathias Dandine, Hélène Darroze, Pierre Reboul et Mickaël Féval, participent à un projet unique : offrir des repas gastronomiques aux patientes opérées du cancer du sein. Tous les jeudis, ces chefs se rendent à l'hôpital privé de Provence pour cuisiner et servir personnellement des menus élaborés, apportant réconfort et joie aux patientes.

Le dîner des chefs pour Octobre Rose : une initiative solidaire et gourmande

Pour Mathias Dandine, cette initiative est avant tout un engagement personnel, ayant lui-même été touché de près par le cancer du sein à travers l'histoire de sa femme. Cette expérience l'a profondément sensibilisé aux épreuves que traversent les malades et leurs familles.

C'est cette dimension humaine qui motive sa participation depuis huit ans. À travers leurs plats, les chefs apportent plus qu'un repas : ils créent des moments de bonheur, de partage et d'émotion avec les patientes et leurs proches.

Des repas étoilés, synonymes de réconfort

Chaque semaine, un chef étoilé se rend à la clinique pour dresser des plateaux gourmands composés d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, parfois accompagnés d'un verre de vin ou de champagne.

Servir personnellement ces repas permet aux chefs d'apporter une attention particulière à chaque patiente et de créer un lien unique. C'est un moment d'intimité que partagent les chefs avec les familles dans chaque chambre.

Mathias Dandine encourage d'autres chefs et médecins à reproduire cette initiative dans d'autres régions. Pour lui, il est essentiel de partager cette expérience et de multiplier ces moments de douceur à travers toute la France.

Un message d'espoir relayé par France Bleu Provence, qui soutient activement Octobre Rose.



4 chefs impliqués pour Octobre Rose

A l'occasion d'Octobre Rose, campagne de sensibilisation au cancer du sein qui a lieu chaque année en octobre et qui vise à informer et éduquer le public sur l'importance du dépistage précoce et à collecter des fonds pour la recherche et le soutien aux personnes touchées par cette maladie.



4 chefs étoilés s'impliquent dans cette campagne. Mathias DANDINE, Mickaël FÉVAL, Hélène DARROZE et c « sortiront de leur cuisine » pour préparer des menus gastronomiques à des patientes opérées le jour même du cancer du sein à l'Hôpital Privé de Provence (Aix) les MARDI 1er, 8, 22 et 29 octobre prochains. Ils s'installeront tour à tour dans les cuisines de l'HPP pour mettre en place les assiettes destinées aux patientes opérées le jour même par le Docteur Vaini Cowen* (chirurgien gynécologue spécialisé dans la pathologie mammaire et à l'initiative de cette action) et les amèneront eux-mêmes ensuite aux patientes, dans leurs chambres. Merci Chefs !



- A l'initiative du Dîner des Chefs, le Dr. Véronique VAINI COWEN est chirurgien gynécologue spécialisée dans la pathologie mammaire, aussi bien bénigne que maligne, avec notamment une maîtrise de la technique du ganglion sentinelle mais également des techniques d'oncoplastie. Elle a mis au point la chirurgie du sein sous anesthésie locale et hypnose



22e année. Lundi 30 septembre 2024 - Hebdomadaire

A LIRE ÉGALEMENT

[LE PETIT BEEFBAR À NICE. Riccardo Giraudi revient à Nice avec un bistrot](#)

[OCTOBRE ROSE À AIX-EN-PROVENCE. 4 chefs de cuisine impliqués](#)

[LE SANS FOURCHETTE®. Déjeuner prestige à Marseille](#)

[THE MAYBOURNE RIVIERA À ROQUEBRUNE-CAP-MARTIN. Francisco Garcia nommé directeur général](#)

[LES JOURNÉES DU CAFÉ. Porte ouvertes pour des présentations et dégustations](#)

[LE VIN DE LA SEMAINE. Cave de Cairanne. Antique Cairanne](#)

OCTOBRE ROSE À AIX-EN-PROVENCE. 4 chefs de cuisine impliqués



Mathias Dandine, Mickaël Féval, Héléne Darroze et Pierre Reboul « sortiront de leur cuisine » pour préparer des menus gastronomiques à des patientes opérées le jour même du cancer du sein à l'Hôpital privé de Provence.

En ouverture, de gauche à droite, Mathias Dandine, Mickaël Féval, Héléne Darroze et Pierre Reboul

INITIATIVE. Les mardis 1er, 8, 22 et 29 octobre prochains, les quatre cuisiniers s'installeront tour à tour dans les cuisines de l'Hôpital privé de Provence (235, allée Nicolas de Staël) pour mettre en place les assiettes destinées aux patientes opérées le jour même par le docteur Vaini Cowen (chirurgien gynécologue spécialisé dans la pathologie mammaire et à l'initiative de cette action) et les amèneront eux-mêmes ensuite aux patientes, dans leurs chambres.

Le mardi 1er octobre : Mathias Dandine, La Magdeleine à Gémenos et La bastide Bourrelly à Calas

Le mardi 8 octobre : Mickaël Féval, à Bouc-Bel-Air

Le mardi 22 octobre : Héléne Darroze, Villa La Coste, Le Puy-Sainte-Reparate

Le mardi 29 octobre : Pierre Reboul, Château de la Pioline, Aix-en-Provence.

Connaissant un réel succès, cette initiative des plus inhabituelles met en avant l'importance du bien manger et fait écho par ailleurs à la célèbre phrase d'Hippocrate, père de la médecine : « *Que ton aliment soit ta première médecine* ».

(photos DR)

Publié le 30 septembre 2024

LA GASTRONOMIE SE MOBILISE POUR OCTOBRE ROSE

Posté par Christophe Hamieau | Oct 1, 2024 | Sortir | 0 ● | ★★★★★

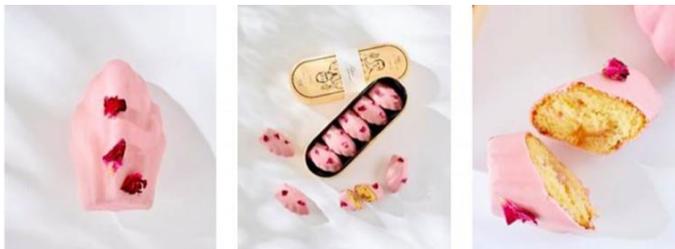


Le monde de la gastronomie se mobilise chaque année pour Octobre Rose, une opération de sensibilisation et de soutien à la lutte contre le cancer du sein. Voici quelques unes des opérations menées par des acteurs de la restauration et de la gastronomie en France.

Margaux Bellorgey, cheffe et pâtissière du restaurant **Armande** (26 rue Tholozé. 75018 Paris), et Clara Gautier, cofondatrice des épicerie traiteurs **Champs Libres** (voir adresses) unissent leur créativité pour lutter contre le cancer du sein.

Ensemble, elles revisitent les oeufs mimosa, avec une touche de rose en hommage à Octobre Rose. Une recette disponible chez Armande et chez Champs Libres, dont une partie des ventes sera reversée à l'association Ruban Rose.

Caviar de Neuvic s'est associé à un jeune artiste afin de soutenir Ligue contre le cancer, dans le cadre d'Octobre Ros. L'artiste peintre Thomas Jeunet a installé son chevalet au cœur du Domaine de Neuvic, entre les bassins d'esturgeons, pour une performance artistique unique le 26 aout dernier. L'œuvre, qui mesure 150×100 cm, a été numérisée et divisée en plusieurs cercles, chacun utilisé pour créer des étiquettes uniques sur une édition limitée de 150 boîtes de caviar Baeri Signature de 50g. Ces boîtes sont proposées à la vente tout au long du mois d'octobre, dans les points de vente physiques de la marque, ainsi que sur son site web. Pour chaque boîte vendue, 20 euros seront reversés à la Ligue contre le cancer de Dordogne, dans le cadre de l'opération Octobre Rose.



François Perret, Chef Pâtissier de **Ritz Paris Le Comptoir** a imaginé une pâtisserie exclusive: la Madeleine Octobre Rose. Pour sa première participation à la grande campagne de sensibilisation au cancer du sein Octobre Rose, Ritz Paris Le Comptoir a choisi de s'associer à Tout le monde contre le cancer association qui recevra l'intégralité des bénéfices sur les ventes de cette pâtisserie.

Aux éclats de framboise et à la rose, elle est enrobée de chocolat blanc et décorée de pétales de rose séchés. Un appel à la gourmandise pour soutenir une association qui agit pour apporter de la joie dans la vie des malades du cancer et de leur entourage. La Madeleine Octobre Rose est en vente du 1er au 31 octobre au prix de 5euros à l'unité ou 30euros en coffret de cinq pièces, en exclusivité au Ritz Paris Le Comptoir, 38 rue Cambon 75001 Paris.

Mama Shelter s'associe à l'association Sœurs d'Encre pour soutenir les femmes touchées par le cancer du sein et les maladies chroniques. Sœurs d'Encre apporte soutien pour la reconstruction physique et psychologique. Elle est la seule association en France spécialisée dans le tatouage artistique de reconstruction après un cancer du sein. Depuis 2016, elle améliore la qualité de vie des femmes en offrant des tatouages artistiques pour dissimuler les cicatrices et corriger les asymétries post-mastectomie lors des événements Rose Tattoo.

En plus de cet accompagnement personnel, Sœurs d'Encre soutient également la réinsertion sociale et professionnelle de ces femmes et milite activement pour que le tatouage artistique soit reconnu comme une alternative ou un complément aux reconstructions chirurgicales traditionnelles, en partenariat avec le milieu médical. L'association mène aussi des actions de sensibilisation et de dépistage du cancer du sein.

Pour soutenir cette cause importante, Mama Shelter a décidé de s'engager en reversant 1 euro à l'association Sœurs d'Encre pour chaque plat de coquillettes vendu dans tous ses restaurants français durant le mois d'octobre.

Pour la 4ème année consécutive, le **Domaine Les Crayères** réitère son dîner caritatif et vise les 100 000 euros de dons récoltés. Pour y parvenir, ce 17 Octobre, Arnaud Valary, Directeur Général à l'initiative de cet évènement, réunit cinq femmes vigneronnes exceptionnelles autour de l'Ambassadrice de la soirée Alice Detollenaere.

Ces ambassadrices passionnées – Garance Thiénot pour la Maison Thiénot, Isabelle Bui pour la Maison Krug, Pauline Trimbach pour la Maison Trimbach, Pauline Bérèche pour la Maison Collin Bérèche et Véronique Sanders pour la Maison Haut Bailly – venues d'horizons divers, se distinguent par leur expertise et leur dévouement au monde viticole. Elles offriront généreusement leurs crus d'exception pour soutenir une cause qui leur tient particulièrement à cœur : la lutte contre le cancer du sein.

Christophe Moret, Chef exécutif, et Nicolas Grelier, Chef Sommelier, ont conjugué leurs talents pour imaginer un menu sur mesure, en cinq séquences, conçu pour sublimer ces vins d'exception. Chaque plat sera méticuleusement accordé aux millésimes présentés.

L'intégralité des bénéfices récoltés sera reversée à l'Institut Godinot pour soutenir la recherche et accompagner les femmes touchées par cette maladie.

Menu cinq séquences, accord mets & vins. 490euros par personne (Hors défiscalisation de 66% des bénéfices récoltés)
Places limitées. Le Domaine Les Crayères. 64 Bd Henry Vasnier. 51100 Reims. Tel: 03 26 24 90 00.



Durant tout le mois d'Octobre, une trentaine d'établissements français **MGallery** participeront à Octobre Rose et proposeront à cette occasion des expériences à leurs clients, les invitant à apporter leur soutien à cette cause essentielle. Tout d'abord, les clients seront invités à faire une donation de 2euros par nuit pour toute réservation sur ALL.COM. Les fonds récoltés seront directement reversés à l'association contre le cancer du sein et le dépistage, choisie localement par l'établissement concerné.

Dès l'arrivée des clients, une délicate eau infusée rosée sera proposée, l'occasion pour les équipes de présenter aux guests les différentes actions caritatives menées durant ce mois d'Octobre. Un podcast et une vidéo de prévention seront disponibles en chambre en scannant le sticker rose apposé dans les salles de bain.

Les établissements arboreront leur plus beau rose durant un mois sur leurs façades, démontrant leur soutien et sensibilisant une nouvelle fois les riverains à la lutte contre le cancer du sein.

Par ailleurs, la mixologie fera également écho à cette dynamique inspirante. Chaque hôtel proposera un Pink Signature Cocktail, que les clients et visiteurs auront l'opportunité de découvrir durant tout le mois d'octobre. De même, le designer Djohr a créé un écusson Pink Icon en édition limitée, disponible à la vente et dont les bénéfices seront également reversés à Ruban Rose.

Enfin on notera également le « Dîner des Chefs » en présence de 4 Chefs étoilés à l'**Hôpital Privé de Provence** (Aux-en-Provence), Mathias Dandine, Mickaël Féval, Hélène Darroze et Pierre Reboul qui « sortent de leur cuisine » pour préparer des menus gastronomiques à des patientes opérées le jour même du cancer du sein à l'Hôpital Privé de Provence (Aix) les mardi 1er, 8, 22 et 29 octobre prochains. Ils s'installeront tour à tour dans les cuisines de l'HPP pour mettre en place les assiettes destinées aux patientes opérées le jour même par le Docteur Vaini Cowen (chirurgien gynécologue spécialisé dans la pathologie mammaire et à l'initiative de cette action) et les amèneront eux-mêmes ensuite aux patientes, dans leurs chambres.

Des chefs étoilés cuisinent pour les malades du cancer du sein

Publié le 09/10/2024 à 17:10

La Provence a enfin sorti une nouvelle vidéo ! On est ravi de pouvoir la partager aujourd'hui sur Allo Trends. Elle est sortie le 9 octobre 2024 et elle a déjà fait beaucoup parler d'elle sur les réseaux sociaux !



Comme il y a quelque temps, vous aviez été très nombreux à vous rendre sur un de nos articles qui parlait d'une des dernières vidéos de la chaîne La Provence, on en remet une couche aujourd'hui car nous savons combien ça vous fait tout particulièrement plaisir. Voilà pourquoi nous avons décidé d'en faire un article, car on est sûr que cette nouvelle vidéo devrait vous plaire.

À LIRE AUSSI

- ▶ Des chefs étoilés offrent des repas à des étudiants de Colmar

Comme bien souvent lorsque la chaîne Youtube La Provence poste un nouveau contenu sur internet, vous pouvez le trouver sur notre site. Pour regarder la toute dernière vidéo qui s'appelle "Des chefs étoilés cuisinent pour les malades du cancer du sein", c'est juste en haut !

Et comme on pouvait s'y attendre, la dernière vidéo de la chaîne Youtube La Provence fait un tabac sur les premiers retours qu'on a pu lire ! Elle réussit à intéresser de nombreux internautes, ce qui n'est pas toujours facile au vu de la quantité de contenus qu'on trouve maintenant sur internet ainsi que sur les applications telles que TikTok, Facebook ou Instagram.

Il peut exister une hypothèse où vous avez besoin de contacter le vidéaste auteur de cette vidéo pour lui faire part de vos critiques, remarques ou bien conseils. Lorsqu'on souhaite envoyer un petit mot à un créateur de contenu sur internet, le plus souvent on utilise son adresse email tout simplement ! Vous pouvez l'obtenir en vous rendant sur sa page Youtube, rubrique "A propos". Mais attention, ils ne lisent pas tous leur boîte mail, dans ce cas passez par Twitter.

Vous avez maintenant toutes les informations sur la vidéo Des chefs étoilés cuisinent pour les malades du cancer du sein, on espère que ça vous convient et que vous y avez trouvé votre intérêt. Nous croisons les doigts pour que vous reveniez très vite sur Allo Trends pour suivre les prochaines vidéos de La Provence, pensez à aller faire un tour aussi sur Youtube pour trouver d'autres contenus exclusifs.

Nous on se retrouve très prochainement pour un nouvel article sur Allo Trends, à bientôt !

À titre informatif, vous pouvez retrouver ci-dessous la description de la vidéo Des chefs étoilés cuisinent pour les malades du cancer du sein publiée par la chaîne Youtube La Provence :

Pour la 9e année de suite, la Dre Véronique Vaini Cowen, de l'Hôpital privé de Provence (HPP), s'entoure de chefs étoilés tous les mardis, pour Octobre rose. Le but : offrir un menu gastronomique à des patientes opérées d'un cancer du sein.

Santé

Octobre rose: repas étoilés pour femmes opérées à Aix-en-Provence



Paola Pontacq, 19 ans, étudiante sage-femme, opérée d'un kyste au sein gauche, dans son lit d'hôpital alors qu'on lui sert un repas préparé par le chef étoilé Pierre Reboul du restaurant Château de la Pioline, à l'Hôpital privé de Provence, à Aix-en-Provence, le 30 octobre 2024

© AFP Viken KANTARCI

Aix-en-Provence (AFP) - "Un peu de baume au coeur" après l'angoisse d'un diagnostic de possible cancer du sein: depuis neuf ans des chefs étoilés servent pendant l'opération "octobre rose" un repas gastronomique à des patientes tout juste opérées dans un hôpital d'Aix-en-Provence.

Champagne rosé, tomate de Provence avec un cœur de ratatouille, Parmentier de canard et chocolat liégeois avec poudre de biscuits et chantilly. Ce mardi, c'est Pierre Reboul, chef une étoile Michelin au château de la Pioline à Aix, qui régale.

Une fois par semaine, une douzaine de patientes et leur accompagnant éventuel se voient ainsi servir un dîner d'exception dans leur chambre de l'Hôpital privé de Provence. Sur chaque plateau, en plus du champagne et de la nourriture, une rose rose.

Le tout "à base de produits frais" et présenté en bocaux, pour cause de préparation "dans des cuisines qui sont différentes des nôtres, mais ça ne change pas l'idée du travail," explique le chef. "On va leur apporter une bulle de plaisir, l'idée de manger des bons produits et de commencer leur guérison de la meilleure des façons."



Fabienne Sanchez, 65 ans, retraitée, atteinte d'un cancer du sein, se voit servir un repas préparé par le chef étoilé Pierre Reboul, à l'Hôpital privé de Provence, à Aix-en-Provence, le 30 octobre 2024

© AFP Viken KANTARCI

"C'est un vrai bonheur. Ça fait un peu du baume au coeur après avoir été angoissée et stressée pendant trois semaines à partir du moment de l'IRM jusqu'au moment de l'opération", acquiesce Fabienne Sanchez, retraitée de 65 ans, en levant sa coupe en compagnie de son conjoint, quelques heures à peine après l'ablation d'un papillome au sein droit.

"J'ai déjà mangé dans des très bons restaurants, mais étoilé, c'est la première fois. Ça va être une chouette expérience!" s'enthousiasme de son côté Paola Pontacq, étudiante sage-femme de 19 ans, à qui l'on vient de retirer un kyste au sein gauche.

"La nourriture dans les cliniques, dans les hôpitaux, souvent c'est sujet à critiques", explique le docteur Véronique Vaini Cowen, qui a lancé l'opération "le dîner des chefs" dans l'établissement il y a neuf ans. "Nous savons en cancérologie que le bien manger, manger bio, manger local, c'est important et ça diminue même le risque de récurrence."

La Marseillaise	Aix-en-Provence. Repas étoilé pour des femmes opérées du...	31/10/2024	Aix-en-Provence. Repas étoilé pour des femmes opérées du sein Depuis neuf ans des chefs étoilés servent, pendant l'opération...
DNA	Octobre rose : repas étoilé pour femmes tout juste opérées	31/10/2024	Champagne rosé, tomate de Provence avec un cœur de ratatouille, parmentier de canard et chocolat liégeois avec...
L'ALSACE	Octobre rose : repas étoilé pour femmes tout juste opérées	31/10/2024	Champagne rosé, tomate de Provence avec un cœur de ratatouille, parmentier de canard et chocolat liégeois avec...
LA CROIX	Octobre rose: repas étoilés pour femmes opérées à Aix-en-...	30/10/2024 13:03 Europe/Paris	« Un peu de baume au coeur » après l'angoisse d'un diagnostic de possible cancer du sein: depuis neuf ans des chefs étoilés...
corsematin.com	Octobre rose: repas étoilés pour femmes opérées à Aix-en-...	30/10/2024 13:01 Europe/Paris	Par AFP Paola Pontacq, 19 ans, étudiante sage-femme, atteinte d'un cancer du sein, dans son lit d'hôpital alors qu'on lui sert un...
Notre temps.com	Octobre rose: repas étoilés pour femmes opérées à Aix-en-...	30/10/2024 12:35 Europe/Paris	Un peu de baume au coeur après l'angoisse d'un diagnostic de possible cancer du sein: depuis neuf ans des chefs étoilés...
SCIENCES AVENIR	Octobre rose: repas étoilés pour femmes opérées à Aix-en-...	30/10/2024 12:08 Europe/Paris	Un peu de baume au coeur après l'angoisse d'un diagnostic de possible cancer du sein: depuis neuf ans des chefs étoilés...

Des dîners gastronomiques à l'hôpital dans le cadre d'Octobre Rose

18 NOVEMBRE 2024



©Dinersdechefs-HopitalPrivedeProvence

L'Hôpital Privé de Provence a organisé un Dîner des Chefs dans le cadre de l'opération **Octobre Rose**. **4 chefs étoilés** ont participé à cette action initiée par le Dr. Véronique Vaini Cowen : Mathias Dandine, Mickaël Féval, Hélène Darroze et Pierre Reboul.

Les **1er, 8, 22 et 29 octobre** dernier, des menus gastronomiques ont ainsi pu être distribués aux patientes opérées du cancer du sein à l'HPP, parfois accompagnés d'un verre de vin ou de champagne.

« Dans les actions d'Octobre Rose, on favorise bien sûr le dépistage et l'information sur le cancer du sein. Mais il faut aussi **réconforter les patientes**, en leur proposant du plaisir. J'ai eu l'idée de faire venir des chefs étoilés à l'hôpital, en cherchant justement à **favoriser le bien-être** de mes patientes. Et quand on sort d'une opération, il faut une attention exceptionnelle. " Le Dîner des Chefs" permet de leur offrir, durant l'épreuve, une **cuisine goûteuse, savoureuse**, cuisinée avec de bons produits... Il s'agit aussi de rappeler l'importance du plaisir de la table, en mettant en évidence les **effets positifs d'une bonne nutrition** dans le traitement du cancer du sein », soulignait le Dr. Véronique Vaini Cowen, qui s'entoure de chefs étoilés depuis 9 ans pour mener cette action. N.G.

Mathias Dandine et trois chefs étoilés cuisinent pour les malades du cancer à l'Hôpital Privé de Provence



Diffusion du 24 septembre 2024

À retrouver dans l'émission



BIENVENUE CHEZ VOUS EN CUISINE - FRANCE BLEU PROVENCE

Du lundi au vendredi de 10 à 11h

De Corinne Zagara

France Bleu Provence

À l'occasion d'Octobre Rose, quatre chefs étoilés, dont Mathias Dandine, cuisinent des repas gastronomiques pour des patientes opérées du cancer du sein. Un moment de partage et de réconfort pour celles qui traversent cette épreuve.

Dans le cadre d'Octobre Rose, quatre chefs étoilés, dont Mathias Dandine, Hélène Darroze, Pierre Reboul et Mickaël Féval, participent à un projet unique : offrir des repas gastronomiques aux patientes opérées du cancer du sein. Tous les jeudis, ces chefs se rendent à l'hôpital privé de Provence pour cuisiner et servir personnellement des menus élaborés, apportant réconfort et joie aux patientes.

Le dîner des chefs pour Octobre Rose : une initiative solidaire et gourmande

Pour Mathias Dandine, cette initiative est avant tout un engagement personnel, ayant lui-même été touché de près par le cancer du sein à travers l'histoire de sa femme. Cette expérience l'a profondément sensibilisé aux épreuves que traversent les malades et leurs familles.

C'est cette dimension humaine qui motive sa participation depuis huit ans. À travers leurs plats, les chefs apportent plus qu'un repas : ils créent des moments de bonheur, de partage et d'émotion avec les patientes et leurs proches.

Des repas étoilés, synonymes de réconfort

Chaque semaine, un chef étoilé se rend à la clinique pour dresser des plateaux gourmands composés d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, parfois accompagnés d'un verre de vin ou de champagne.

Servir personnellement ces repas permet aux chefs d'apporter une attention particulière à chaque patiente et de créer un lien unique. C'est un moment d'intimité que partagent les chefs avec les familles dans chaque chambre.

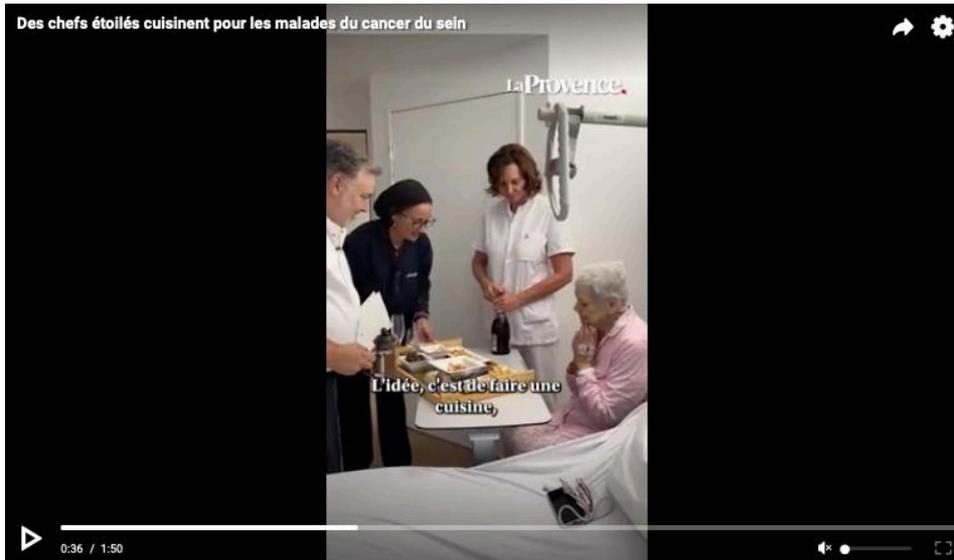
Mathias Dandine encourage d'autres chefs et médecins à reproduire cette initiative dans d'autres régions. Pour lui, il est essentiel de partager cette expérience et de multiplier ces moments de douceur à travers toute la France.

Un message d'espoir relayé par France Bleu Provence, qui soutient activement Octobre Rose.

À Aix, plusieurs chefs étoilés cuisinent des menus gastronomiques pour les malades du cancer du sein

Par **Enora SEGUILLON**

Publié le 08/10/24 à 08:45 - Mis à jour le 09/10/24 à 17:08



Pour le premier repas étoilé de la série, le chef Mathias Dandine, après avoir préparé les plats dans les cuisines de l'hôpital, a lui-même servi les patientes opérées pour un cancer du sein plus tôt dans la journée.
Photo david rossi

Pour la 9e année de suite, la Dre Véronique Vaini Cowen, de l'Hôpital privé de Provence (HPP), s'entoure de chefs étoilés tous les mardis, pour Octobre rose. Le but : offrir un menu gastronomique à des patientes opérées d'un cancer du sein.

Redonner goût à la vie malgré la maladie. Le temps de quatre soirées, les cuisines de l'**Hôpital privé de Provence** se transforment en restaurant étoilé pour les patientes opérées plus tôt dans la journée d'un **cancer du sein**.

Octobre rose, campagne annuelle mondiale de communication destinée à sensibiliser les femmes au cancer du sein, est souvent synonyme de dépistage. Pour cultiver sa différence, la Dre **Véronique Vaini Cowen** a décidé d'offrir un repas étoilé aux patientes opérées. "On critique beaucoup la nourriture dans les établissements de santé alors je trouvais que cela faisait sens de faire venir des **chefs étoilés**. Dans les actions d'Octobre rose, on favorise l'information sur le cancer du sein mais il faut aussi reconforter les patients", explique la chirurgienne spécialisée dans la pathologie mammaire, à l'initiative du projet depuis neuf ans.

Selon elle, les patientes opérées plus tôt dans la journée ont de l'appétit après être passées au bloc. "On leur sert même un petit fond de champagne, cela aide à cicatriser !, plaisante-t-elle avant de poursuivre : Quand je les revois en consultation de suivi, elles me reparlent toujours de ce repas. Certaines patientes n'ont jamais mangé dans un étoilé donc c'est une expérience incroyable."

Cuisinier du bien-être

En cuisine, pour ce premier mardi du mois, c'est **le chef Mathias Dandine** qui met les petits plats dans les grands : crevette caramote farcie au melon et tagète en entrée, rouget de petit bateau à la flamme pour le plat et enfin, millefeuille à la poire de saison... Le menu reflète celui de son restaurant étoilé, **La Magdaleine, à Gémenos**. *"Pour moi, il n'y a pas de différence entre cuisiner dans mon restaurant ou dans les cuisines de l'hôpital, il faut mettre la même intensité et qualité. La seule différence est que le lieu est plus grand et les ustensiles différents"*, commente le chef en dressant soigneusement ses assiettes.

Mathias Dandine, en cuisinier du bien-être, participe à ce projet depuis ses débuts. *"J'étais sensibilisé à ça car mon épouse a eu **un cancer du sein** il y a une quinzaine d'années, donc on l'a vécu en famille avec nos enfants. C'est quelque chose de difficile à la fois pour les patients et pour la famille."*

Grâce à sa cuisine, le chef souhaite apporter *"de l'envie et du partage"* aux femmes opérées après la perte d'un morceau de leur féminité. *"Parfois, on se sent oubliée dans la maladie... Je suis touchée qu'on s'occupe aussi bien de nous à tout point de vue"*, souffle Monique de Ciantis, 80 ans, devant son plateau-repas étoilé.

Dans la chambre d'à côté, Marie-Hélène Bertrand, 79 ans, s'enthousiasme : *"C'est fantastique comme initiative, lance-t-elle, une coupe de champagne à la main. J'aimerais vite être sur pied pour aller dans son restaurant avec mes fils."* Sortir et aller de l'avant. C'est ce que tenteront aussi d'insuffler les trois chefs suivants, Michel Féval, **Hélène Darroze**, et **Pierre Reboul** qui cuisineront ce mardi 8 octobre puis les mardis 22 et 29 dans les cuisines de l'Hôpital privé de Provence d'Aix-en-Provence.

Plongée thérapeutique contre le cancer du sein

Surmonter les difficultés psychiques et psychologiques du cancer du sein grâce à la plongée sous-marine, tel est le projet médical **"Les Bulles roses contre le cancer du sein"**. L'objectif est de proposer à des patientes atteintes d'un cancer du sein une méthode thérapeutique innovante qui combine les bienfaits de l'activité physique et de la relaxation en milieu aquatique.

"J'ai travaillé avec Mathieu Coulange, médecin spécialiste de la plongée à Marseille qui travaille sur les bienfaits de la plongée en bouteille. Être sous l'eau est très apaisant, la fréquence cardiaque diminue de 30 % donc c'est l'équivalent de la méditation. Cela permet un meilleur contrôle de soi et c'est ce dont les patientes atteintes d'un cancer du sein ont besoin", explique le Dr Véronique Vaini Cowen, chirurgien à l'Hôpital Privé de Provence et à la maternité de l'étoile, à l'initiative du projet.

En collaboration avec Michelle Andres, sophrologue, et les clubs de plongée d'Aix "Aixplo" et de Cabriès "Cabplongée". Une formation d'un an leur sera proposée, comprenant deux entraînements par mois en piscine et en mer. L'association **Asenogyn**, dédiée à la formation, la recherche et au développement en sénologie et oncologie gynécologique, s'engage dans une récolte de fonds pour soutenir ce projet afin que celui-ci ne soit pas conditionné aux ressources financières des patients.

Pour participer au projet, [rendez-vous en ligne](#).

Octobre rose: repas étoilés pour femmes opérées à Aix-en-Provence

Par AFP

Publié le 30/10/24 à 12:58 - Mis à jour le 31/10/24 à 08:07



Paola Pontacq, 19 ans, étudiante sage-femme, atteinte d'un cancer du sein, dans son lit d'hôpital alors qu'on lui sert un repas préparé par le chef étoilé Pierre Reboul du restaurant Château de la Pioline, à l'Hôpital privé de Provence, à Aix-en-...

PHOTO AFP / VIKEN KANTARCI

En continu

8:05 Plan de Loi de finances 2025 :

"Un peu de baume au coeur" après l'angoisse d'un diagnostic de possible cancer du sein: depuis neuf ans des chefs étoilés servent pendant l'opération "octobre rose" un repas gastronomique à des patientes tout juste opérées dans un hôpital d'Aix-en-Provence

Champagne rosé, tomate de Provence avec un cœur de ratatouille, Parmentier de canard et chocolat liégeois avec poudre de biscuits et chantilly. Ce mardi, c'est Pierre Reboul, chef une étoile Michelin au château de la Pioline à Aix, qui régale.

Une fois par semaine, une douzaine de patientes et leur accompagnant éventuel se voient ainsi servir un dîner d'exception dans leur chambre de l'Hôpital privé de Provence. Sur chaque plateau, en plus du champagne et de la nourriture, une rose rose.

Le tout "à base de produits frais" et présenté en bocaux, pour cause de préparation "dans des cuisines qui sont différentes des nôtres, mais ça ne change pas l'idée du travail," explique le chef. "On va leur apporter une bulle de plaisir, l'idée de manger des bons produits et de commencer leur guérison de la meilleure des façons."



Fabienne Sanchez, 65 ans, retraitée, atteinte d'un cancer du sein, se voit servir un repas préparé par le chef étoilé Pierre Reboul, à l'Hôpital privé de Provence, à Aix-en-Provence, le 30 octobre 2024 PHOTO AFP / VIKEN KANTARCI

"C'est un vrai bonheur. Ça fait un peu du baume au coeur après avoir été angoissée et stressée pendant trois semaines à partir du moment de l'IRM jusqu'au moment de l'opération", acquiesce Fabienne Sanchez, retraitée de 65 ans, en levant sa coupe en compagnie de son conjoint, quelques heures à peine après l'ablation d'un papillome au sein droit.

"J'ai déjà mangé dans des très bons restaurants, mais étoilé, c'est la première fois. Ça va être une chouette expérience!" s'enthousiasme de son côté Paola Pontacq, étudiante sage-femme de 19 ans, à qui l'on vient de retirer un kyste au sein gauche.

"La nourriture dans les cliniques, dans les hôpitaux, souvent c'est sujet à critiques", explique le docteur Véronique Vaini Cowen, qui a lancé l'opération "le dîner des chefs" dans l'établissement il y a neuf ans. "Nous savons en cancérologie que le bien manger, manger bio, manger local, c'est important et ça diminue même le risque de récurrence."



Aix-en-Provence: des repas étoilés pour des femmes opérées du cancer du sein

À Aix-en-Provence, un repas étoilé est proposé à des femmes récemment opérées du cancer du sein.

Le 31/10/2024 à 7:33 | Durée : 1:33

