



# Communiqué de Presse

**Pôle Recherche  
et Développement  
Service Communication**

Le 17 février 2014

Contacts presse :  
Responsable de Communication,  
**Claire LEJEUNE**  
04 66 68 30 91  
claire.lejeune@chu-nimes.fr

## Un repas étoilé au CHRU de Nîmes

A l'occasion des 10 ans de l'inauguration du site de Carémeau (16 février 2004), le chef Jérôme Nutile, doublement étoilé Michelin et Meilleur Ouvrier de France 2011, a créé un menu qui sera servi au déjeuner le **jeudi 20 février 2014**.

Tous les patients hospitalisés, tout le personnel de Serre Cavalier, Raymond Ruffi, Grau du Roi, Carémeau, St Gilles, Beauvoisin, soit 3000 repas ce jour là, auront le plaisir de déguster un repas d'exception élaboré à partir des recettes du chef étoilé.

Les plats seront adaptés en fonction des contraintes médicales, des différents régimes des patients, sans sel, régime diabétique. Les textures normales, mixées ou tendre des aliments seront respectées. Un effort particulier a été réalisé par le service hôtelier du CHRU de Nîmes sur les contenants des plateaux repas qui mettront en valeur le travail réalisé par les cuisiniers et les mets présentés : barquettes colorés pour le plat principal, verrines pour le dessert.

### Au menu

Crèmeux de tourteaux et saumon aux épices satchi,  
mariné de concombre et gambas aux herbes folles

Noix de bœuf fondante aux aromates

Riz de Camargue façon risotto au pèlardon des Cévennes

Crumble ananas mangue, crème vanille aux senteurs exotiques, mariné  
d'agrumes

Jérôme Nutile rencontrera le personnel et certains patients du service de rééducation puis se rendra au restaurant du personnel.