

VIENNE Échange culinaire entre des enfants diabétiques et une cheffe étoilée

La bonne dose dans les assiettes

Moments sucrés, salés et colorés... Huit enfants atteints de diabète ou de maladie chronique ont partagé, mercredi, une expérience culinaire avec la cheffe triplement étoilée de Valence (Drôme), Anne-Sophie Pic. Pendant plusieurs heures, les enfants ont pu s'adonner aux plaisirs et à la rigueur culinaire en réalisant une crème brûlée au foie gras, des financiers au miel et betterave, une chantilly wasabi et ses petits légumes. Un moment intense de concentration avant de se régaler autour d'un bon déjeuner. La petite troupe issue du centre hospitalier Lucien-Hussel de Vienne s'est rendue à Valence pour suivre cet atelier, accompagnée par une équipe pluridis-

ciplinaire composée d'un cadre de santé, d'éducatrices de jeunes enfants, d'une puéricultrice et d'une diététicienne.

Organisée par l'association Kiwi, cette sortie culinaire « permet aux enfants d'échanger sur leur maladie et de partager leur quotidien. Pour ceux atteints du diabète, c'est aussi le moment de prendre du plaisir autour de la nourriture pour appréhender leur maladie », selon la présidente de l'association, Catherine Thomas. Récemment, Kiwi a réalisé un livret de recette adaptée au diabète et réalisée par des chefs.

O.C.

Plus d'infos sur :
www.kiwi-organisation.org



La cheffe Anne-Sophie Pic a reçu des enfants diabétiques de l'hôpital de Vienne, mercredi, dans son restaurant étoilé de Valence pour une expérience culinaire initiée par l'association Kiwi. Photo Le D.L./O.C.