

Communiqué de presse

Le 20 décembre 2023

## Princesse Margot lance le programme culinaire « Repas toqué » à Gustave Roussy

Princesse Margot, dont l'objectif est d'améliorer le quotidien et de contribuer au bien-être des jeunes patients atteints d'un cancer, a imaginé et développé le programme culinaire « Repas toqué ». D'abord deux fois par mois à partir de décembre 2023, les patients du département de cancérologie de l'enfant et de l'adolescent de Gustave Roussy ainsi que leurs parents pourront déguster un « Repas toqué » dont la recette a été créée par Irwin Durand, Chef du Chiberta – Restaurant avec Guy Savoy.

« Repas Toqué » a pour objectif de contribuer à l'amélioration de la qualité de vie des patients par l'alimentation en privilégiant le bien-être et l'appétence. Il permet d'offrir une alimentation encore plus attractive au niveau gustatif, olfactif et visuel, à de jeunes patients sous traitement.



« Chez Princesse Margot, nous nous battons pour améliorer concrètement la qualité de vie des jeunes patients atteints de cancer. À travers « Repas toqué », dont la réussite permettra de devenir un modèle, notre objectif est de mettre davantage de goût et de couleurs dans les menus pour donner le plaisir de voir, de sentir et de bien manger », explique Muriel Hattab, Présidente-Fondatrice de l'association Princesse Margot.



Dr Christelle Dufour, Cheffe du département de Cancérologie de l'enfant et de l'adolescent ajoute que « favoriser la prise des repas contribue au bien-être des jeunes patients. Ce moment de partage autour d'une belle assiette est un moment d'échanges et de convivialité dans la salle à manger du département. Depuis de nombreuses années, à Gustave Roussy, nous travaillons à l'amélioration des plateaux servis, alors quand Princesse Margot nous a parlé de « Repas toqué », cela nous a semblé une évidence. Nous sommes ravis que les jeunes patients et leurs parents puissent bénéficier de ce programme culinaire ».

La mise en œuvre de « Repas toqué » a été possible grâce à l'adhésion et la coordination efficace de tous les acteurs impliqués dans le projet. Le jeune chef étoilé Irwin Durand s'est rendu plusieurs fois sur place, à Gustave Roussy, pour former les équipes à la fois sur l'aspect purement gustatif des plats, mais également sur le dressage pour ravir les yeux des enfants. Le chef a même reçu les cuisiniers de Gustave Roussy dans son restaurant étoilé Le Chiberta.

L'association Princesse Margot est fière d'avoir mené ce projet à terme, et espère pouvoir étendre le programme « Repas toqué » à d'autres établissements hospitaliers.





---

**Contact presse Princesse Margot**

Merryl Marcout, [merryl.marcout@gmail.com](mailto:merryl.marcout@gmail.com), 06 11 19 45 33

**Contact presse Gustave Roussy**

Claire Parisel, [presse@gustaveroussy.fr](mailto:presse@gustaveroussy.fr), 01 42 11 50 59, 06 17 66 00 26

**A propos de Princesse Margot**

Princesse Margot est une association loi 1901, fondée en 2012. Cette association aide les enfants, les adolescents et leurs familles à traverser l'épreuve d'un cancer pédiatrique par un accompagnement quotidien, la mise à disposition d'un tiers lieu de répit appelé « La Maison Princesse Margot » (à Vincennes) et le financement de l'innovation et de la recherche médicale. Plus d'informations sur [www.princessemargot.org](http://www.princessemargot.org)

**A propos de Gustave Roussy**

Classé premier centre européen et quatrième au niveau mondial, Gustave Roussy constitue un pôle d'expertise globale entièrement dédié aux patients atteints de cancer. L'Institut est un pilier fondateur du biocluster en oncologie Paris-Saclay Cancer Cluster. Source d'innovations thérapeutiques et d'avancées diagnostiques, l'Institut accueille près de 50 000 patients dont 3 500 enfants et adolescents chaque année et développe une approche intégrée entre prévention, recherche, soins et enseignement. Expert des cancers rares et des tumeurs complexes, Gustave Roussy traite tous les cancers, à tous les âges de la vie. Il propose à ses patients une prise en charge personnalisée qui allie innovation et humanité, où sont pris en compte le soin mais aussi la qualité de vie physique, psychologique et sociale. Avec 4 100 salariés répartis sur deux sites, Villejuif et Chevilly-Larue, Gustave Roussy réunit les expertises indispensables à une recherche de haut niveau en cancérologie ; 40 % des patients traités sont inclus dans des études cliniques. Pour en savoir plus sur Gustave Roussy et suivre les actualités de l'Institut : [www.gustaveroussy.fr](http://www.gustaveroussy.fr).

**A propos d'Irwin Durand**

Bon sang ne saurait mentir : Irwin Durand est né dans une famille où, depuis trois générations, on fait de la bonne cuisine, on aime manger et où l'on éduque ses enfants en les emmenant au restaurant ! Voici donc Irwin qui passe son Brevet Professionnel de cuisine en 2009, qui se lance chez les plus grands : Baumannière, Robuchon, Loiseau, Ledoyen et engrange les reconnaissances à vive allure : 2016 jeune chef de l'année - Magazine Yam's ; 2017 Jeune talent Gault Millau ; 2018 Hapa Awards Asie. Il entre alors au restaurant Guy Savoy comme second de cuisine et adhère pleinement aux principes de cuisine de Guy Savoy ; il y retrouve les valeurs inculquées dans son enfance, comme le respect des terroirs ou la conviction que le goût doit toujours primer dans un plat. Fin janvier 2020, la place de chef du Chiberta est libre et Guy Savoy lui propose d'intégrer cette maison une étoile Michelin, qu'il a créée.