

Soigner son assiette pour mieux vivre pendant un cancer 35 grands chefs s'associent à l'école d'ingénieurs UniLaSalle

Depuis plus de 10 ans, Philippe Pouillart, docteur en immunopharmacologie (PhD), enseignant-chercheur en pratiques culinaires et santé à UniLaSalle Beauvais, forme les élèves-ingénieurs en Alimentation et santé, au lien entre nutrition et cancer. C'est avec cette expertise qu'il fait paraître son second livre le 24 avril *Soigner son assiette pour mieux vivre pendant un cancer*.

Une guide culinaire plaisir-santé pour les patients et leur entourage

L'alimentation du patient est un point clé lors du traitement d'un cancer. Trop souvent laissée de côté, elle est au cœur du travail de Philippe Pouillart et de nombreux professionnels de santé. Parmi ses actions, Philippe Pouillart publie un livre de conseils pratiques et des recettes de plus de 35 grands chefs (Guillaume Gomez, Christian Têtedoie Nadia Sammut...). Intitulé *Soigner son assiette pour mieux vivre pendant un cancer*, il est pensé pour être un allié dans la cuisine plaisir pour le malade et son entourage. C'est également un guide qui explicite les réels enjeux de l'alimentation tout au long de la maladie, afin de lutter contre la dénutrition et en limiter certains symptômes. Les chefs en ont répertorié plus de 13, ils servent de porte d'entrée aux recettes. Chaque malade peut ainsi trouver un plat qui lui convient lui permettant d'atténuer notamment la fatigue, les nausées, les troubles digestifs ou encore les troubles de la déglutition.

RECETTES	PAGES	Constipation	Déviations goût + odorat	Diarrhées	Fatigue	Nausées	Lésions cutanées	Inflammation buccale	Troubles cognitifs	Troubles digestifs	Stimuler l'appétit	Douleurs articulaires	Troubles de la déglutition	Prise de poids
Georges Pralus	112		♦			♦					♦			
Michel Troisgros	118				♦						♦			
Kimberly Lallouz	120		♦		♦						♦			
Guillaume Gomez	124		♦								♦			
Coline Pouillart	130	♦												
Babette De Rozières	138				♦	♦		♦						
Alan Geam	142		♦		♦						♦			
Alain Passard	148				♦								♦	
Romain Palliereau	150				♦						♦			♦
Naëlle d'Hainaut	154				♦			♦						
Alexandre Gauthier	156				♦		♦		♦			♦		
René Mathieu	160		♦		♦						♦			♦
Romain Le Gal	164		♦		♦			♦					♦	
Jean-Marc Tachet	166		♦		♦						♦		♦	
Frédéric Jaunault	174				♦						♦		♦	
William Ledeuil	180	♦	♦							♦				♦
Dominique Crenn	192		♦		♦						♦	♦		
César Troisgros	198				♦						♦			
Christian Têtedoie	202	♦			♦									
Nicolas Rutard	206				♦			♦					♦	
Jessica Préalpato	210		♦		♦			♦			♦			♦
Pierre Gagnaire	212				♦			♦			♦		♦	♦
Thierry Marx	218		♦		♦						♦		♦	
Marcel Ravin	220		♦		♦		♦			♦			♦	♦
Régis Marcon	224		♦		♦	♦							♦	♦
Mana Ouaret	226				♦		♦		♦	♦		♦		
Patrick Asfaux	232		♦	♦	♦									
Julian Marcier	240		♦		♦	♦	♦		♦			♦		
Laurant Kleczewski	248		♦		♦		♦		♦			♦		♦
Jacques Marcon	254				♦					♦				
Stéphane Collet	256				♦								♦	
Olivier Chaput	268				♦		♦		♦			♦		
Nadia Sammut	270				♦		♦		♦	♦		♦		
Michel Lo	274				♦		♦		♦		♦			♦
Michel Guérard	278				♦		♦		♦				♦	

Un scientifique Toque française pour sensibilier les élèves-ingénieurs à l'onconutrition via une formation unique en France

En plus de sa formation de docteur en immunopharmacologie (PhD) lui ayant permis de travailler sur la biologie du cancer et de ses traitements, Philippe Pouillart est membre des Toques françaises. Formé aux technologies culinaires avancées par le chef Georges Pralus, c'est ensuite le chef Michel Guérard qui lui a enseigné la cuisine santé. C'est avec cette double casquette qu'il enseigne à UniLaSalle Beauvais, afin de former les élèves ingénieurs en Alimentation et santé.



Soigner son assiette pour mieux vivre pendant un cancer

Parution le 24 avril 2025

224 pages

Edition Privat

16,5 x 24cm

PVP : 25,90 €

ISBN : 978-2-7089-3672-0

Contacts presse

Agence BuzzDistrict

Lola Melkonian lola@buzzditrict.com / Mathilde Vaudelin : mathilde@buzzdistrict.com 01 77 15 38 07

UniLaSalle

Cécile Chantrelle - cecile.chantrelle@unilasalle.fr 06 86 06 28 80