

Castelnau-le-Lez

Le chef cuistot travaille le goût avec les patients des Jardins de Sophia

« La maladie d'Alzheimer peut arriver à tous moments et atteindre n'importe qui » déclare le docteur Bernard Michel, directeur de la clinique Les Jardins de Sophia à Castelnau-le-Lez, pour expliquer la nouvelle démarche un peu particulière qu'il vient d'adopter pour le bien de ses patients.

Pour ce spécialiste de la maladie d'Alzheimer qui a créé dans son établissement un service d'hospitalisation de jour (Carpe Diem) accueillant 24 malades : « toute perte de mémoire doit être compensée par des actions valorisantes ». A son écoute, tout est stimulation. La nature et l'environnement, les fleurs, le chant des oiseaux, le vent dans les arbres, l'ombre et la lumière, le ciel et la mer...



Eric Cellier et Céline Foare, neuropsychologue, à la rencontre des malades.

tout est bon pour tromper la maladie et stimuler les patients.

La participation à l'aventure de personnes qui entreprennent des exploits exception-

nels générant de profondes émotions, qui vivent une histoire ou une vie à laquelle n'a pas accès la plupart des personnes en bonne santé, est un moyen de permettre au mala-

de de constituer une banque de souvenirs récents et de vivre des moments de grande intensité.

Cette année, le "goût et la mémoire" sont au programme des nouvelles activités du centre avec la participation de Eric Cellier, chef cuisinier à la Maison de la Lozère à Montpellier, sur le thème de l'olivier et de l'huile d'olive.

Après une présentation aux malades des bienfaits de l'olive et plantation d'un olivier, arbre de mémoire, Eric Cellier, sa brigade de la Maison de la Lozère et les chefs amateurs de Carpe Diem, sont entrés en cuisine pour métamorphoser les produits du marché, en "mousse de maïs à l'huile d'olive, saumon fumé et crème aux épices" que tous ont dégusté sur place. ●