



92 | LEVALLOIS-PERRET Et si les gâteaux pouvaient nous aider à recouvrer la santé ? C'est le pari de Sandrine Baumann-Hautin, qui élabore des desserts adaptés pour les personnes souffrant de maladies chroniques.

Cette pâtissière imagine des recettes pour les malades du cancer

JULIETTE DUCLOS

ICI, un cake aux pruneaux et aux abricots, « sans beurre, dont le moelleux est apporté par la compote de pomme ». Pas de sucre blanc, mais du sucre de coco et de la purée d'amande. Là, des sablés « sans gluten » au cacao avec une touche de cannelle qui permet « d'atténuer les effets des nausées et vomissements dans le cadre d'un traitement lié à l'oncologie ». Au sein de sa cuisine, située dans les locaux de l'Institut Rafaël, à Levallois-Perret (Hauts-de-Seine), Sandrine Baumann-Hautin expérimente, teste, invente, se rate, réussit... et recommence.

Son credo : des desserts adaptés aux personnes souffrant de maladies chroniques mais avec toujours « du goût, du goût, du goût », comme aime à le rappeler cette pâtissière passionnée. « J'ai passé beaucoup, beaucoup d'heures à mettre au point les recettes actuelles, car je m'adapte aux effets secondaires ou aux contraintes des patients. » Le sirop de glucose ? Banni définitivement. Et le sucre blanc de betterave a été remplacé, entre autres, par du sucre complet de fleurs de coco, « à index glycémique bas ». Elle précise : « Ou parfois même pas de sucre du tout, mais des légumes comme le panais ou la courge. »

Une cuisine expérimentale très loin de son univers habituel pour cette fille de pâtissier, qui a grandi et vit encore à Beauvais (Oise). « Quand je sortais de l'école, ma sœur et moi allions travailler avec mon père à la boutique. C'était



Sandrine Baumann-Hautin réalise ses recettes depuis un laboratoire situé dans un centre de cancérologie, à Levallois-Perret (Hauts-de-Seine).

très traditionnel, il y avait des pâtes à choux, des éclairs, des religieuses, du pudding avec les restes de la veille. » Alors, quand elle se décide à passer son CAP cuisine, c'est tout naturellement que Sandrine s'oriente vers les desserts.

« Allier le goût et la santé »

Ancienne cheffe pâtissière, elle a travaillé dans des établissements prestigieux, comme le restaurant gastronomique étoilé Maison Rostang, à Paris. « J'aimais ça, la création d'une assiette, le visuel, le service, le dressage, les demandes du client, les services en salle... À l'époque, je voulais créer mon propre restaurant. Maintenant, je n'en ai plus l'envie. » Car en 2018, tout s'arrête brutalement. La professionnelle subit un AVC, puis un de ses plus proches amis, chef lui aussi, tombe malade d'un cancer du pancréas.

« J'ai commencé à l'accompagner et j'ai compris que la plupart des patients se privent de beaucoup de choses au niveau de l'alimentation. Or, ils

ont déjà des traitements lourds, donc il faut qu'ils continuent de manger des plats qui font plaisir, c'est essentiel », insiste-t-elle. Pendant les confinements, elle concocte des recettes adaptées, toute seule dans son coin. Sa vision du métier change. « Selon la chimio ou la radiothérapie, tout est différent et cela enclenche des incompatibilités avec certains ingrédients. Parfois, il faut réduire la matière grasse, parfois supprimer le lactose, le sel ou le gluten », égraine-t-elle.

Quand la vie a repris son cours, cette pâtissière décide de frapper aux portes des hôpitaux afin de monter des ateliers de pâtisseries avec les personnes malades. « J'ai appris à travailler complètement différemment, je ne sais jamais comment cela va se passer, j'ai des patients qui arrivent et qui pleurent, d'autres qui ne parlent pas, d'autres qui ne mangent pas. Il faut s'adapter constamment. »

Dans la continuité de cette activité, Sandrine Baumann-Hautin a lancé sa propre bou-

tique en ligne, Sain pâtisserie santé*, il y a un an : « Allier le goût et la santé, c'est devenu mon quotidien. » Ses réussites, maintenant, ce ne sont plus les retours de clients, mais ceux des patients, comme cette femme qui souffrait d'un cancer, « qui n'avait pas mangé de desserts depuis trois mois ». Ou encore celui « qui a réussi à finir toute son assiette ».

Des biscuits enrichis en protéines pour les cas de dénutrition

Parmi ses créations toutes récentes, des biscuits pour les personnes souffrantes de dénutrition, un mal silencieux qui touche 2 millions de personnes en France. « Il y a bien des compléments nutritionnels oraux enrichis en protéines proposés par les laboratoires, mais il faut pouvoir les avaler. Au fil des jours, ce n'est pas évident. Les personnes malades ont un seuil de rassasiement plus limité. Et puis, au niveau du goût, c'est compliqué... Alors, vous imaginez pour les enfants ? »

Avec l'aide d'une nutritionniste et le service de recherche et développement d'un laboratoire, Sandrine décide de s'y coller. « Cela m'a demandé des mois et des mois de travail pour le mettre au point. » Elle vient même de remporter le prix Goût et Santé, dans la catégorie « desserts sucrés », dont le jury était présidé par le chef cuisinier Thierry Marx. « Je voulais le gagner pour mes patients », souffle-t-elle. Pour tous ceux, isolés, qui ne sortent plus de chez eux, entre deux séances de chimio.

« Une personne malade, elle ne peut plus manger au restaurant, elle ne peut plus rien faire, elle ne mange plus beaucoup. Aujourd'hui, on se doit de développer d'autres types de produits. Mais il me faut des personnes et des fonds pour y arriver », assure la professionnelle. Et de conclure : « C'est un vrai enjeu de société. Les maladies chroniques, c'est 20 millions de personnes en France. » ■

* Sain-patisserie-sante.fr.



Les patients ont déjà des traitements lourds, donc il faut qu'ils continuent de manger des plats qui font plaisir, c'est essentiel

SANDRINE BAUMANN-HAUTIN, CHEFFE PÂTISSIERE

Une boutique en ligne, Sain pâtisserie santé, a été lancée par la pâtissière.

