

« C'est merveilleux, c'est vraiment vous qui l'avez fait ? » : des chefs étoilés cuisinent pour les enfants malades de Necker

P leparisien.fr/paris-75/paris-75015/cest-merveilleux-cest-vraiment-vous-qui-lavez-fait-des-chefs-etoiles-cuisinent-pour-les-enfants-malades-de-necker-15-10-2026-YAGJM3IR5FDP7OASYIYBRHMVM.php

Bertrand Métayer

15 octobre 2026

Une dizaine de grands chefs se sont mobilisés à l'hôpital Necker-Enfants malades, dans le XVe arrondissement de Paris, pour préparer 300 repas gastronomiques aux jeunes patients, à l'initiative de l'association Croq'l'Espoir.

Votre abonnement vous permet d'accéder à cet article.



L'association Croq'l'Espoir organise un repas gastronomique pour les enfants malades de l'hôpital Necker, à Paris. Une journée à laquelle participe le chef étoilé Michel Roth (LP/Bertrand Métayer).

Écouter l'article

00:00/00:00

La douce odeur qui flotte dans l'air de la cour attire autant l'attention qu'elle n'aiguise l'appétit des familles et des patients. Alignés au pied de l'un des bâtiments de l'hôpital Necker - Enfants malades de l'Assistance Publique - [Hôpitaux de Paris \(AP-HP\)](#), une dizaine de chefs et leurs brigades s'affairent au-dessus de casseroles qui bouillonnent. Ce

mercredi, l'association [Crog'l'Espoir](#) les a conviés à concocter 300 repas pour les jeunes patients de l'immense centre hospitalier situé dans le XVe arrondissement.

Au menu de ce repas à la carte, servi dans les chambres grâce à des maîtres d'hôtel et des bénévoles, on trouve entre autres une royale de foie gras et son velouté de champignons réalisé par le meilleur ouvrier de France Michel Roth, des noix de Saint-Jacques sous diverses formes ou un risotto safrané agrémenté de sot-l'y-laisse déglacé aux noisettes. Pour le dessert, [Gilles Marchal](#) a préparé un chou craquant à la crème avec son ours en guimauve enrobé de chocolat, quand Angelo Musa et Damien Gibault, les chefs pâtissiers du Plaza Athénée, proposent un très appétissant Finger chocolat-caramel.

« La plus belle récompense est le sourire et la reconnaissance des familles »

« Notre démarche a une double vocation solidaire, car elle s'adresse à la fois à l'enfant malade et à son accompagnant, qui ont tant besoin de soutien durant le parcours de soins », souligne Cédric Charreire, président de l'association Crog'l'Espoir et directeur de la restauration au sein du groupe hôtelier Eklo. « Après toutes ces années, l'émotion reste intacte pour moi comme pour les chefs, et la plus belle des récompenses restera toujours le sourire et la reconnaissance des familles. »



Les plateaux sont distribués dans les couloirs par une équipe emmenée par Denis Courtiade, chef de salle du Plaza Athénée, restaurant triplement étoilé (LP/BM).

Au moment du coup de feu, toutes les équipes s'activent pour fournir pile à l'heure les différents plats, qui sont ensuite placés sur des plateaux-repas sur lesquels sont inscrits les noms et numéros de chambre des convives. « Pneumo », « dialyse », « rhumato »... Les noms des différents services rappellent les souffrances à auxquelles les enfants sont confrontés dans l'établissement. Bientôt papa d'un deuxième enfant, [Maxence Barbot](#) s'est naturellement porté volontaire pour participer à ce repas particulier. « Cela donne une résonance particulière et l'on se dit qu'il est essentiel de donner de sa personne et de partager notre savoir-faire pour offrir un beau moment aux enfants », confie le chef pâtissier du restaurant trois étoiles du Bristol, tout en poursuivant la mise en place de ses délicates îles flottantes.

« On s'investit tous comme dans nos propres restaurants, sourit [Michel Roth](#), le chef étoilé du Président Wilson à Genève (Suisse), présent depuis la création de l'association. L'objectif est de leur offrir une journée joyeuse et gourmande. Il ne s'agit pas d'un médicament à proprement parler, mais le plaisir et le réconfort apportés par ces moments de partage participent grandement à lutter contre la maladie. Les échanges qu'on a avec les patients permettent aussi de relativiser nos tracas du quotidien. »

Avec des gestes précis, [Denis Courtiade](#) circule dans le dédale des couloirs avec ses plateaux-repas à la main. Le directeur de salle du Plaza Athénée savoure lui aussi cette journée particulière. « Apporter dans les chambres la magnifique cuisine préparée par les chefs et expliquer aux jeunes ce qu'ils vont déguster donne une autre dimension au repas, bien loin d'un simple plateau ordinaire, sourit le maître d'hôtel du restaurant trois étoiles. Émotionnellement, on ne ressort jamais indemne d'une telle journée. C'est un moment très riche et extrêmement touchant. »



Les chefs Michel Roth et Adam Benthala ont cuisiné dans la cour de l'hôpital Necker Enfants malades AP-HP (LP/BM).

Une émotion palpable lorsque le chef adjoint du restaurant étoilé [Royal-Champagne \(Marne\)](#) apporte son déjeuner à une jeune adolescente. « C'est merveilleux, c'est vraiment vous qui l'avez fait ? » s'enthousiasme-t-elle, les yeux brillants. [Lorenzo Marcialis](#) lui confirme en détaillant précisément le contenu du déjeuner. « Merci infiniment », lâche l'ado en filant dans sa chambre. « C'est pour ce genre de moment qu'on se mobilise », explique le cuisinier italien, visiblement touché par les mots de la jeune patiente.

Le père d'un petit garçon hospitalisé depuis cinq jours aux urgences s'approche des fourneaux pour demander s'il peut lui monter une des merveilles concoctées par les chefs. Le nom de son fils n'est pas sur la liste, mais un plateau est vite rempli et pris en main par Maxence Barbot, qui file déposer lui-même le repas dans la chambre de l'enfant.

« Depuis l'an dernier, j'avais gardé en mémoire le regard des enfants, si contents et heureux de partager ce moment avec nous, et j'avais hâte de revenir, clame Adam Bentalha, chef exécutif du groupe hôtelier Evok Collection. C'est une parenthèse humaine formidable et extrêmement précieuse pour nous. »

15 octobre 2026

Transports Le nouveau plan vélo de la capitale vise « zéro mort » ➔ P. Net V

Paris Pourquoi les canards meurent au bois de Boulogne ➔ P. III

75

Paris • Jeudi 15 octobre 2026 • N° 25550 • 2,40 €

Le Parisien



Musique
**Et maintenant,
la Barbie
Céline Dion**

➔ L'album - P. 25



Amine Kessaci
« J'exige justice pour mes frères »

L'adjoint au maire de Marseille prend la parole avant le procès des assassins présumés de son aîné Brahim, en 2020. Il incrimine les narcos, suspectés d'être aussi responsable du meurtre de son cadet, Mehdi, en 2025.

➔ Fait du jour - P. 2 et 3

Agirc-Arrco
Les retraites complémentaires vont augmenter

➔ Économie - P. 5



City - PSG (2-4)
Paris vainqueur d'un match de fou

➔ Sports - P. 18 et 19

Le Parisien
R 20174 - 100% - 2,40 €

UNE
EXPÉRIENCE
À VIVRE
EN GRAND !

YONEX
INTERNATIONAUX DE FRANCE
BADMINTON
ARENA GRAND PARIS • TREMBLAY
20/25 OCT 26

YONEXIFB.COM

[Lire le journal](#)