

## Rouen : le premier livre d'un chef cuisinier au service de la santé

Portrait. Chef de cuisine depuis 2017 à la clinique Saint-Hilaire de Rouen, Didier Desdoits, formé entre autres par Marc Veyrat, vient de publier un livre de vingt-six recettes de sa création à destination du grand public.

**PN** Patricia BUFFET

🕒 PUBLIÉ LE 26/12/2018 À 04:50

🔄 MIS À JOUR LE 26/12/2018 À 04:50

★ TEMPS DE LECTURE : 1 MINUTE



À 53 ans, Didier Desdoits est responsable de la restauration de la clinique Saint-Hilaire. Ce cuisinier formé à l'école du chef triplement étoilé Marc Veyrat est depuis mars 2017 à la tête d'une équipe de treize personnes qui prépare quelque 500 repas quotidiens de l'établissement de santé rouennais. Il vient de publier un livre de 26 recettes aux éditions [Clinique Saint-Hilaire](#).

Didier Desdoits a un parcours pour le moins atypique. À l'âge de 14 ans, il quitte le collège, espérant faire l'école hôtelière. La vie en décide autrement et c'est en qualité d'apprenti que l'adolescent originaire de Flers (Orne) entre, en 1981, dans le restaurant gastronomique de l'aéroport de Deauville. Il y obtient son CAP de cuisinier et y reste jusqu'en 1988, date à laquelle il entre chez Sodexo, entreprise de restauration collective. « J'ai intégré un parcours évolutif pour devenir gérant dans l'école interne de management de Sodexo », raconte Didier Desdoits. En 1988, il intègre la cuisine de la polyclinique de Deauville. Il y restera dix-neuf ans, « un véritable choix de vie », souligne cet artiste qui souhaitait allier vie professionnelle et vie familiale.



### Élève de Michel Bras et Olivier Roellinger

En 2000, le cuisinier entre dans [la prestigieuse école des chefs de Marc Veyrat, en Haute-Savoie](#). « J'ai eu la chance de suivre des cours avec des chefs étoilés comme Michel Bras, Jacques Chibois ou Olivier Roellinger. J'ai approfondi les techniques. » Sa cuisine s'épure. « J'ai suivi Marc Veyrat. Pour le grand prix de Paris aux Arts et Métiers, il avait choisi le thème du pigeon. En clin d'œil à mon père qui adorait les huîtres, j'ai présenté un terre mer, un pigeon aux huîtres qui a bien plu. » Sélectionné pour être membre du club des Toques Sodexo, le chef distille ses cours dans toute la France. « Je suis à ma place, heureux de découvrir des chefs de haut niveau et de transmettre les essentiels de la cuisine. Souvent, on entend que la restauration collective, ce n'est pas bon. Mais quand on a de bons cuistots, c'est bon ! »



Après un passage par la clinique Mathilde de Rouen, puis la clinique de Fécamp et celle de Honfleur, Didier Desdoits quitte Sodexo et intègre la clinique de Honfleur en 2012 pour y développer un self-service en solo. Il arrive à Saint-Hilaire en 2017 et y crée également un self. Même s'il y a toujours des mécontents, la cote de popularité de la restauration a, depuis, augmenté, chez les patients comme chez les personnels. Dans une clinique, avec des services de chimio, de bariatrie ou de cardiologie, ce n'est pas simple de faire des menus pour tous.

Très joliment illustré, l'ouvrage publié le jeudi 13 décembre par Didier Desdoits présente vingt-six recettes d'entrées, de plats et de desserts. « J'y ai mis un peu de mon enfance, un peu de mon passage en apprentissage au gastronomique de Deauville, et un peu des influences de Marc Veyrat ». Certaines recettes demandent du matériel et du savoir-faire, mais d'autres sont assez simples à réaliser, comme ce canard au caramel beurre salé ou ce potager d'automne. À vos fourneaux !

**Cuisine santé saveurs, de Didier Desdoits aux éditions Saint-Hilaire. 15 €. En vente à la clinique et à l'ibrairie L'Armitière.**