

SANTÉ

Le cœur et la recherche mis en avant avec le chef étoilé Michel Troisgros

Michel Troisgros, chef triplement étoilé, était de passage dans la région lundi, pour confectionner un « dîner du cœur » au profit de la fondation Cœur et Artères.

Cuisine et recherche étaient à l'honneur lundi à la Cité des échanges de Marcq-en-Barœul. Avec aux fourneaux, Michel Troisgros, venu soutenir la recherche avec une cuisine « *qui va au cœur du goût* ». Comme pour rappeler la volonté (et la nécessité) des grands chefs de proposer, depuis quelques années déjà, « *des menus qui ne riment pas avec lendemains difficiles* ». Une participation qui fait suite à celle du livre de recettes *Les Chefs ont du cœur* et qui, espère-t-il, peut avoir « *une incidence sur les ménages et le quotidien* ». Avec l'ambition que l'alimentation ne rime pas avec maladies cardio-vasculaires... Un domaine dans lequel la fondation s'investit (comme dans le diabète).

Choix alimentaires

Ce repas – tous les bénéficiaires vont à Cœur et Artères – a mis en avant plusieurs travaux de recherche. Comme l'étude Nutrinet santé, par le professeur Serge Hercberg, vice-



Jean Bernou, vice-président de la fondation, au côté de Michel Troisgros : « Aider les gens à avoir de bonnes pratiques. »

président du comité stratégique du PNNS, qui travaille sur les liens entre l'alimentation et la santé. Une étude qui pourrait permettre également de savoir « *ce qui détermine les choix alimentaires* ». Autre travail mis en avant : celui du professeur Claudine Junien, professeur d'épigénétique, qui travaille sur les maladies et leurs origines (« *généti-*

que, comportementale») qui sont parfois « *bien plus lointaines* ». C'est pour soutenir des travaux de ce type que la fondation s'engage... Une volonté pas anodine, dans une région qui « *souffre le plus de l'obésité et du diabète* », comme l'a rappelé le professeur Jean-Charles Pruchart, président de la fondation. ■ B. VI.

PHOTO ÉDOUARD BRIDE