



Communiqué de presse  
Novembre 2025

## MEDIREST S'ASSOCIE AU CHEF ÉTOILÉ CHRISTIAN TÊTEDOIE POUR OFFRIR UN REPAS D'EXCEPTION À L'HÔPITAL SAINT-JOSEPH-SAINT-LUC DE LYON

À l'occasion de la Semaine de la Dénutrition, maladie qui touche 2 millions de Français, Medirest réaffirme son engagement pour une meilleure alimentation. Spécialiste de la restauration dans les domaines de la santé et du médico-social, Medirest s'associe au chef doublement étoilé Christian Têtedoie et au spécialiste de la nutrition Ogust, partenaires de longue date, pour offrir une véritable expérience gastronomique alliant nutrition et culinarté. Le mercredi 19 novembre, ce repas d'exception a été servi à 700 patients, visiteurs et personnels soignants de l'Hôpital Saint-Joseph Saint-Luc de Lyon.



Christian Têtedoie à gauche, Ludovic Rabier à droite

### 700 DÉJEUNERS GASTRONOMIQUES SERVIS À L'HÔPITAL LYONNAIS

La dénutrition survient lorsque les apports alimentaires sont insuffisants au regard des besoins du corps humain. Ce problème majeur de santé publique touche des millions de Français et constitue une priorité pour Medirest qui sert 47 millions de repas par an au sein de plus de 428 restaurants.

Afin d'y pallier, depuis 2023, l'entreprise a engagé une démarche d'innovation culinaire fondée sur la recherche et un dialogue permanent avec des chefs expérimentés. Cette approche collaborative permet de développer de nouvelles méthodes culinaires et des recettes sur-mesure, parfaitement adaptées aux attentes des convives. Chaque création respecte les exigences de sécurité alimentaire tout en répondant aux besoins nutritionnels spécifiques des patients en fonction de leurs affections.

C'est en s'associant à un chef de renommée mondiale que Medirest innove pour proposer un menu alliant nutrition et gastronomie. L'objectif ? Replacer le plaisir au cœur de l'assiette pour redonner l'appétit et préserver la santé, en luttant contre la dénutrition et en compensant l'altération du goût.

Pour cette création, Medirest a naturellement choisi Lyon, berceau de la gastronomie française, et l'Hôpital Saint-Joseph Saint-Luc, établissement emblématique de la ville réputé pour son excellence médicale, avec ses 360 lits et ses 1 200 collaborateurs, où Medirest y sert pas moins de 90 000 repas en moyenne par an.

Le Chef Christian Têtedoie, Meilleur Ouvrier de France 1996 et lyonnais doublement étoilé Michelin depuis plus de 20 ans, s'imposait naturellement comme partenaire local. Engagé de longue date avec Ogust, il conjugue excellence de la gastronomie et expertise nutritionnelle.

Le menu d'exception a été élaboré en étroite collaboration par les équipes Medirest et Ogust, et servi en exclusivité à 700 patients et au personnel lors du déjeuner du 19 novembre, aussi bien au self du restaurant que directement dans les chambres des patients.



### UN MENU INÉDIT A LA SAUCE ÉTOILÉE

- Entrée : Crèmeux potiron, fromage frais, biscuit châtaigne
- Plat : Dos de Cabillaud, sauce Écrevisse, écrasé de pommes de terre et carottes rôties
- Dessert : Tartelette ganache chocolat moelleuse, praline rose et noisettes

Ludovic Rabier, Directeur Culinaire de Medirest s'exprime : "Nous sommes particulièrement fiers de renouveler notre collaboration avec le Chef Têtedoie, avec qui nous partageons des valeurs communes pour le bien manger. Ce qui rend ce partenariat si fantastique, c'est qu'il réconcilie deux univers en apparence opposés - la haute gastronomie étoilée et la restauration collective - autour d'une même ambition : offrir du plaisir à nos convives."

Au-delà du simple déjeuner, **Medirest souhaite repenser l'expérience culinaire de ses patients** en élevant les standards de la gastronomie hospitalière et en renouvelant l'image de la restauration collective. En effet, le repas constitue bien plus qu'un moment pour se nourrir : il représente une véritable parenthèse dans le parcours thérapeutique des patients, un temps privilégié pour faire une pause et créer du lien.

## **A PROPOS DE MEDIREST**

Medirest, marque de Compass Group France, est spécialiste de la restauration et service pour le secteur de la santé et du médico-social. Medirest bouscule les codes du secteur en apportant un nouveau regard sur le grand âge, la maladie et le handicap. Le réseau Medirest compte 428 restaurants.

[www.medirest.fr](http://www.medirest.fr)

## **CONTACTS PRESSE**

**Agence Monet pour Medirest (Compass Group France)**

Morghane Pierret (06 15 11 34 66), Camille Eridia (06 48 48 57 67)

[TeamRP\\_CompassGroup@monet-rp.com](mailto:TeamRP_CompassGroup@monet-rp.com)