



Gâteau aux pommes Emmanuel HUDRY - Hôtel les Bains ★★★



Une BD raconte le Label Diététique de Brides

LE SAVOIR-FAIRE DE TREIZE CHEFS DIÉTÉTIQUES DE BRIDES-LES-BAINS, LA STATION THERMALE N°1 DE L'AMAIGRISSEMENT, EST MIS EN BULLES ET EN PLANCHES DANS UNE BD. UNE OEUVRE ORIGINALE ET LÉGÈRE, NÉE DE LA COMPLICITÉ ENTRE LE VILLAGE SAVOYARD ET UN COLLECTIF DE DESSINATEURS D'ANGOULÊME. EN VENTE À L'OFFICE DE TOURISME DE BRIDES-LES-BAINS.

La Bande Dessinée passe à la cuisine diététique et néanmoins gourmande. C'est la promesse tenue par treize cuistots du village de Brides-les-Bains, la station thermale n°1 de l'amaigrissement. La BD sacre leurs recettes et met en lumière le label diététique auquel ils se soumettent au quotidien dans leurs établissements respectifs.

Avec eux, les saisons sont sacrées, les goûts s'aiguisent et les assiettes s'animent de couleurs et de saveurs. Nul besoin de potion magique pour réduire les calories ou mettre en appétit. Tout est affaire de techniques culinaires, de produits bien choisis et de connaissances nutritionnelles entretenues en continu. Et il en faut pour nourrir la motivation de ses hôtes pendant leurs trois semaines de cure thermale.

L'Office de Tourisme de Brides-les-Bains a confié à un collectif de trois dessinateurs emmené par Nicolas Gazeau, le soin d'imaginer et de mettre en bulles et en

planches tous ces ingrédients. Au menu : 13 recettes où se mêlent entrées, plats et desserts. Chaque chef du village savoyard a fourni sa recette préférée. Une occasion de distiller ses astuces pour faire conjuguer, le bon, le beau et le sain !

On doit cette réalisation originale à Dominique Besnehard. Le producteur a favorisé le rapprochement de deux villes chères à son cœur : Brides-les-Bains où il a produit le film *Mince Alors !* et Angoulême, capitale de la BD, où il organise le Festival du film francophone. Et les rencontres ont fait le reste.

Bénédicte Fournier, directrice de l'Office de Tourisme de Brides-les-Bains est originaire de Bruxelles, où la BD est une tradition culturelle. Et elle a replongé dans ses racines en initiant ce projet : « *Je cherchais un moyen original de valoriser le label diététique de la station et de le rendre accessible au plus grand nombre* ».

LA BD QUI DONNE ENVIE DE PASSER DERRIÈRE LES FOURNEAUX OU DE BULLER

La BD plonge dans l'époque médiévale à la rencontre de trois personnages typés : un nain, sa hache et son chaudron, un mage féminin qui excelle en magie et un chevalier. Les références moyenâgeuses s'arrêtent là. Les dessinateurs Natacha Sicaud, Marine Blandin et Nicolas Gazeau ont opté pour un graphisme compact, nerveux, proche des jeux vidéo. Le pitch : chacun des trois personnages poursuit une quête délicate et risquée. Au fil de leur aventure, ils

doivent se nourrir et préparer leur repas avec ce qu'ils trouvent sur leur chemin. Chaque recette est l'objet d'une planche. « *Le lecteur peut lire la BD comme une succession d'aventures, explique le concepteur Nicolas Gazeau, ou se mettre derrière les fourneaux pour réaliser la recette de son choix* ». Les ingrédients comme les techniques culinaires sont intégrés dans l'histoire. Le dessinateur avoue qu'il a failli lâcher bulles et crayons pour tester plusieurs recettes. « *J'adore cuisiner et je compte*

bien réaliser les langoustines rôties au sucre muscovado du chef Sébastien Roux, ou les déclinaisons sensibles de la tarte au citron meringuée du chef Philippe Rousseau. Avec Natacha et Marine, nous nous sommes répartis les recettes en fonction de nos affinités... ». Une galerie de portraits des 13 chefs complète la BD et une mise en bouche présente le label diététique qui les fédère.

20 pages, 15€ - en vente à l'Office de Tourisme de Brides-les-Bains.

repères

Office de Tourisme
de Brides-les-Bains
BP 28
73572 Brides-les-Bains cedex
Tél : 04 79 55 20 64
Fax : 04 79 55 20 40
contact@brides-les-bains.com
brides-les-bains.com



DES CHEFS LABELLISÉS

Le Label Diététique 2018 se durcit

A Brides-les-Bains, les chefs de cuisine des hôtels restaurants sont formés à la nutrition en continu. Mieux, une majorité d'entre eux acceptent d'être contrôlés via un Label Diététique introduit en 2013. En 2018, ce label s'endurcit avec 26 critères obligatoires contre 19 à l'origine. Cette nouvelle version renforce la garantie d'une prise en charge diététique de qualité quel que soit son choix d'hébergement. Une démarche unique en France !



Les évolutions du Label Diététique 2018

- > reconduction de l'engagement des établissements sur 3 ans : renouvellement pour 2018/2020
- > accent mis sur le contenu de l'assiette
- > changement du critère « Buffet de la mer » pour intégrer et encadrer toutes les soirées thématiques
- > intégration des recommandations de l'INCA (Institut National du Cancer), concernant les viandes de boucherie (critère 5.10 – présence maximum de 5 portions de 100g de viande de boucherie par semaine)
- > le % d'exigence de fruits et légumes frais a été relevé
- > création d'un 4ème module de formation pour répondre aux demandes de chaque établissement, comme l'élaboration de fiches techniques ou la déclinaison de menus selon les pathologies.

Parmi les 26 critères obligatoires :

Absence de buffets petit-déjeuner ; minimum de 70% de fruits et légumes frais ; mise en place d'une trame de menus pour une perte de poids ; les morceaux de viande doivent contenir moins de 10% de matière grasse ; les grammages prescrits par les médecins thermaux doivent être respectés.

Formation des personnels

Tous les personnels des hôtels, en salle comme en cuisine, sont formés par un diététicien de la station à l'équilibre alimentaire. Ils savent renseigner et conseiller les clients sur la diététique mise en place à Brides.

Seul Label Diététique appliqué à une ville

Brides-les-Bains se distingue par l'implication de l'ensemble des acteurs de la station pour proposer des menus diététiques qui se renouvellent chaque jour. Quel que soit son lieu de résidence, on est assuré d'une prise en charge diététique complète.

Les 14 établissements labellisés dont 11 restaurants d'hôtel

Golf Hôtel**** - restaurant La Table du Golf
 Mercure - Grand Hôtel des Thermes**** - restaurant Les Cèdres
 L'Altis*** - restaurant Le Val Vert
 L'Hermitage***
 L'Amélie***/ La Vanoise 1825** - restaurant Les Cerisiers
 L'Athena***
 Les Bains*** - restaurant Le Cœur de Brides
 Les Chalets***
 Le Verseau***
 Le Savoy***
 Le Centre**
 et aussi 1 traiteur : La Maison de Marielle
 1 restaurant : L'Héliantis

11 RESTAURANTS D'HÔTEL, 1 TRAITEUR,
 1 RESTAURANT SONT LABELLISÉS CUISINE
 DIÉTÉTIQUE À BRIDES. UNE PLAQUE LE SIGNALA À
 L'ENTRÉE.

73

le nombre de critères
 du Label Diététique de
 Brides-les-Bains dont
 26 obligatoires.

3 fois par an
 un diététicien mystère extérieur à
 la station contrôle des établisse-
 ments labellisés tirés au sort.

3 semaines
 de menus validés par
 une diététicienne de la
 station.

80%

des critères doivent
 être respectés pour
 obtenir et conserver
 le Label Diététique.

UN

audit réalisé par une
 société extérieure à
 la station contrôle les
 établissements qui
 veulent être labellisés.

CHAQUE ÉTABLISSEMENT BÉNÉFICIE DE L'ACCOMPAGNEMENT ANNUEL D'UN
 DIÉTÉTIEN DE LA STATION : FORMATION, VALIDATION DES TRAMES DE MENUS ET
 CONTRÔLE DES CRITÈRES.

*Brides-les-Bains (546 hab.) est la 1ère station thermale dans le
 traitement du surpoids en France avec 17 000 curistes/an.*