

## Les membres de l'ALIG régalez par Lorenzo et son équipe

Le dimanche 10 mai 2015 s'est tenue la Journée d'information sur l'intolérance au gluten, organisée par l'ALIG (Association Luxembourgeoise des Intolérants au Gluten). Comme chaque année depuis 2005, cette journée est organisée au Centre Hospitalier de Luxembourg, et est ouverte au public.

Un grand nombre de participants a témoigné un vif intérêt pour cette manifestation, démontrant que les personnes diagnostiquées intolérantes au gluten sont de plus en plus nombreuses.

Cette journée était articulée autour de 4 grands thèmes :

- l'Assemblée générale de l'ALIG, dirigée par la présidente Vicky KUFFER, et également diététicienne au Centre Hospitalier de Luxembourg,
- une conférence dispensée par le Docteur Corinne BOUTELOUP, gastro-entérologue nutritionniste, sur le thème de « Pourquoi devient-on cœliaque ? »,
- un buffet de dégustation proposant une large gamme de produits, frais ou industriels, sans gluten tels que des pains, des viennoiseries ou encore des pâtisseries.

Cette partie de la manifestation tant attendue des inscrits, leur a permis de découvrir que l'alimentation sans gluten s'améliore un peu plus chaque année, tant au niveau de la variété des produits disponibles sur le marché, qu'au niveau de leur qualité gustative.

Pour clôturer cette journée d'information, et démontrer une fois de plus que l'alimentation sans gluten peut-être très savoureuse, le chef de cuisine du Centre Hospitalier de Luxembourg, Lorenzo FERRA, ainsi que son équipe, ont concocté un élégant buffet, et ce pour les 90 inscrits.

Cela fait maintenant plus de 10 ans que l'ALIG fait appel à l'équipe Sodexo pour régaler les participants en toute sécurité sur le temps de midi.

Cette année, était proposé un assortiment d'entrées parmi lesquelles on pouvait trouver des charcuteries telles que des éventails de jambon de Parme au melon de Cavaillon, ou encore des rosaces de jambon cuit du pays ; un très grand choix de salades composées telle qu'une salade de crabe au pamplemousse, un tartare de saumon aux germes de betterave, du magret de canard fumé aux poivres et une vinaigrette moutarde fruit de la passion, ...

Pour le plat principal, l'équipe du CHL a cherché à adapter des recettes très appréciées et qui en temps normal contiennent du gluten, comme les lasagnes ou encore la bouchée à la reine. Grâce à l'utilisation de pâtes à lasagne sans gluten (les pâtes ordinaires à base de farine de blé étant proscrites dans ce type de régime) les convives ont pu se régaler.

La plus grande difficulté a résidé dans la proposition de la bouchée à la reine qui nécessite que la pâte feuilletée employée soit légère et croustillante, résultat difficile à obtenir dès lors que l'on a supprimé le gluten. C'est au terme de nombreux tests que Lorenzo a finalement pu proposer une bouchée d'une totale innocuité pour les convives intolérants au gluten, tout en conservant le bonheur de pouvoir déguster un plat traditionnel et savoureux que de nombreux intolérants se refusent depuis le diagnostic de leur maladie.

Ce repas s'achevait sur une petite note sucrée, fruitée et colorée avec, entre autres, des verrines de fraises et écrasée de rhubarbe, des mousses au chocolat blanc et coulis de framboise, et du tiramisu aux fraises élaboré à base de biscuits sans gluten.

Merci à toute l'équipe Sodexo pour le travail accompli.

Un grand merci également à Vicky KUFFER et à l'ALIG pour la confiance dont ils font preuve chaque année envers notre équipe de cuisine.

Pour plus d'information sur l'ALIG : [www.alig.lu](http://www.alig.lu)