

+++ MARCHÉ ET CARACTÈRES EN BREF +++ MARCHÉ ET CARACTÈRES EN BREF +++ MARCHÉ ET CARACTÈRES EN BREF +++

## +++ Ligue suisse contre le rhumatisme +++



Dr méd. Fritz Keller (photo en haut à droite) a fait partie du jury qui a évalué les créations des concurrents, atteints de rhumatisme, des Olympiades culinaires. Photo, en bas (de g. à dr.): Berti Hürzeler, Ruth Müller, Sonja Staub, Ursula Brunner et Andreas Spielmann (lauréats de la «Cuillère d'or»), Valérie Krafft (directrice de la Ligue suisse contre le rhumatisme) et Bernadette Jost.

OLYMPIADES CULINAIRES 2014  
SOUS LE SIGNE DU RHUMATISME

Pour la cinquième fois déjà, les Olympiades culinaires ouvertes aux personnes atteintes de rhumatisme se sont tenues sous la responsabilité de la Ligue suisse contre le rhumatisme, en collaboration avec «AbbVie» et l'Association Suisse des Polyarthritiques, ainsi, cette année, qu'avec l'Atelier cuisine Hiltl (Zurich) dont les locaux ont abrité l'événement le 12 novembre.

Le but de ces Olympiades est de montrer ce que signifie la vie au quotidien avec la polyarthrite rhumatoïde (PR). En Suisse, quelque 70 000 personnes sont victimes de cette maladie articulaire inflammatoire. Ambrosius Hiltl, qui avait repris le «Vegetarierheim und Abstinenz Café» de la Sihlstrasse en 1904, en souffrait lui aussi. Sur les conseils de son médecin, il avait alors adopté une alimentation végétarienne.

Pour six patients atteints de PR, il s'agissait, par équipes de deux, de cuisiner un plat végétarien: crispy tofu et chutney de mangue et pomme. Leurs créations ont été soumises à Monika Oberholzer (ergothérapeute, équipe Ligue suisse contre le rhumatisme, Zurich), Dr Marlies Voser (présidente de l'Association Suisse des Polyarthritiques, Zurich), Dr Patrick Horber (General Manager «AbbVie SA», Baar), Dr méd. Fritz Keller (rhumatologue, président de la Société suisse de rhumatologie et de la Ligue suisse contre le rhumatisme) et Dorrit Voigt (directrice de l'Atelier cuisine Hiltl).

Outre la dextérité, la créativité, l'innovation, le travail d'équipe et la présentation, le jury devait pour la première fois juger également le goût. Et c'est précisément le goût qui a valu à l'équipe A – Ursula Brunner et Andreas Spielmann – de remporter le trophée itinérant, la «Cuillère d'or».

Source: Sanatrend SA