

Le vin, un dernier petit plaisir

L'unité de soins palliatifs du
CHU de Clermont-Ferrand va
autoriser les patients à savourer
leurs ultimes bouteilles.

PAGES 12-13

Vin de vie aux soins palliatifs de Clermont

Le service du CHU ouvre une cave pour ses patients en septembre.

Par **JACKY DURAND**

Encore un petit verre d'un bon bordeaux pour un petit bout de route ; quelques gorgées d'un grand bourgogne pour se dire que l'on est encore ensemble avant l'ultime séparation. Le boire et le manger étant l'un des premiers actes et aussi souvent l'un des derniers de nos existences, il était normal qu'un jour ou l'autre il soit reconnu officiellement au rayon des petits plaisirs nécessaires à l'hôpital où, au demeurant, la gamelle est si souvent mauvaise. C'est – enfin – fait avec l'annonce de l'ouverture en septembre d'un bar à vin dans le service de soins palliatifs du CHU de Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme).

«**GOÛT.** Certes, il ne s'agira pas d'apposer un panonceau de Licence IV à côté du caducée. Juste d'acquérir une armoire cave à vin de 200 litres, où seront conservées quelques bonnes bouteilles dont, bien sûr, l'auvergnat saint-pourcain. Elles seront mises à disposition – avec modération et sous encadrement médical s'entend – des patients et

de leurs proches. «*Nous sommes dans la continuité de la vie, les petits plaisirs de la table sont encore accessibles*, explique la docteure Virginie Guastella, chef de service de soins palliatifs qui porte ce projet avec la bénédiction de la direction du CHU de Clermont-Ferrand. *Offrir ce possible, c'est sauvegarder le patient "diminué" par la maladie dans sa dimension d'homme. Il s'agit de rompre avec un quotidien parfois si lourd et si difficile en redonnant de l'envie quand le goût n'y est plus.* »

Plus de dix années passées auprès de patients en soins palliatifs ont convaincu Virginie Guastella que «*tout reste à faire avec eux en fin de vie*» et qu'il faut donc «*se préoccuper au quotidien de leur bien-être*». «*Une situation palliative ne se résume pas à une phase terminale. Cette méconnaissance et le raccourci qui consiste trop souvent à dire "il va mourir, il n'y a plus rien à faire" sont exaspérants.* » Pour autant, les initiateurs du bar à vin de Clermont-Ferrand se défendent «*d'être des pionniers*», citant des établissements cultivant déjà depuis longtemps mais de manière informelle le plaisir de savourer un bon verre de

vin en fin de vie. Mais, surtout, «*les patients en soins palliatifs ne nous ont pas attendus pour boire "leurs dernières gorgées de bière"*», dit joliment la Dr Guastella à propos de ces petits «*arrangements*» entre les murs de l'hôpital, où transitent parfois en loucedé le brouilly et le bleu du Vercors, pour le plus grand réconfort des résidents et avec l'approbation plus ou moins silencieuse d'une partie de l'équipe soignante. «*Mon grand-père nous a réclamé son whisky préféré une semaine avant de mourir*», raconte ainsi Isabelle.

DOUCEURS. Mine de rien, le très officiel bar à vin du CHU de Clermont-Ferrand met fin à une forme d'hypocrisie imposée par la médicalisation de l'alimentation et concrétise l'air du temps : en décembre, un colloque a réuni à Beaune, ville des Hospices et des grands crus, médecins, universitaires, chercheurs en sciences humaines sur le thème «*Fins de vie. Plaisir des vins et des nourritures*» (lire ci-contre). «*Nous ne sommes pas dans l'idée de donner l'autorisation ou de lever un interdit, mais plutôt de cultiver une autre façon de pren-*

dre soin de l'autre à l'hôpital, résume ainsi la Dr Guastella. De la même façon, nous ne contraindrons pas un patient à transgresser quelque chose qu'il a travaillé à écarter de sa diététique.»

Avant même son ouverture, le bar à vin promet d'être bien achalandé par des dons de vigneron «à titre gracieux et symbolique». «Certaines familles ayant eu un proche décédé proposent également

de nous faire parvenir des bouteilles de leur cave, en gage de remerciement. C'est un beau témoignage de leur part, raconte Virginie Guastella. Le financement de cette cave à vin et tout ce qui entoure sa mise en place sont réalisés sans faire appel à l'argent public.» Il y aura également des douceurs à grignoter avec le verre de pomerol ou de vin jaune, grâce à la mise en place d'ateliers cuisine animés

par des soignants et des bénévoles. Déjà, des viennoiseries sont offertes au petit-déjeuner, ainsi que des smoothies. «Une chose est à retenir, explique la Dr Guastella, c'est ce qui illustre le mouvement des soins palliatifs : nous sommes dans une intentionnalité, celle de faire le bien et ne pas nuire.» ♦

REPÈRES



RÉGIME HOSPITALIER, LE TOURNANT DES ANNÉES 60

En 1957, le vin a été retiré de l'hôpital pour les adultes, mais aussi pour les enfants : avant cette date, les enfants avaient droit à un demi-verre de vin par jour. Par ailleurs, jusque dans les années 60, les repas hospitaliers étaient cuisinés sur place.

Aujourd'hui, les repas sont réalisés grâce à une cuisine d'assemblage : chaque aliment arrive préparé, les cuisiniers travaillent ensuite à la chaîne pour assembler les éléments.

Source : le musée de l'Assistance publique-Hôpitaux de Paris.

122

C'était le nombre d'unités de soins palliatifs (USP) en 2012 en France qui en comptait 90 en 2007.

Sur la même durée, le nombre de lits d'USP est passé de 942 à 1301.

«L'objectif est de réhumaniser la vie des patients en agrémentant leur quotidien et en leur donnant également le plaisir d'offrir et de recevoir.»

La Dr Virginie Guastella

«On doit réfléchir à ce qui va maintenir la qualité de ce qui faisait "la vie bonne" avant les hospitalisations, qui ont parfois éloigné le patient de la dimension sensorielle.»

Catherine Le Grand-Séville chercheuse

«Nous sommes dans l'idée de cultiver une autre façon de prendre soin de l'autre.»

Dr Guastella chef des soins palliatifs du CHU de Clermont-Ferrand



ZACARÉ - PICCOLI/TANK