



Le voile à l'hôpital ?

Voilà encore un sujet de discussion qui n'est pas près de trouver de solution. Doit-on ou non accepter le signe trop visible de l'appartenance d'une employée à une religion ? Le débat est de taille surtout dans le contexte actuel. Chacun a certainement le droit de penser ce qu'il veut et personne ne devrait souffrir de son adhésion à un parti politique ou à une religion. Cependant un hôpital est, par définition, un lieu où se rencontrent toutes les idéologies. On peut les admettre sans pour autant décider de les laisser s'afficher ostensiblement. La prise de position de la direction des HUG paraît tout à fait courageuse et adéquate. Elle s'inscrit dans une volonté de neutralité absolue et de respect de chacun. Bien entendu on a le droit de penser autrement et certains peuvent se

sentir choqués par une affaire qui a été abondamment relatée dans la presse. En qualité de malade toutefois il est certain que l'on apprécie l'égalité que confère aux soins un certain respect du principe de discrétion. Qui détient la vérité ? Bien malin est celui qui pourrait le dire. Ce pourrait être un sujet de réflexion pour les vacances qui arrivent à grands pas.

En attendant le soleil et la chaleur laissons nous aller à rêver d'évasion ou de farniente pendant de longues heures au bord du lac ou à la campagne.

A tous les malades et à tous les soignants nous souhaitons une saison estivale bien remplie et agréable, propre à faire oublier les soucis quotidiens.

Claudine Spycher

L'ALIMENTATION MEDITERRANEENNE

L'histoire officielle commence dans les années cinquante, le gouvernement grec soucieux d'améliorer le niveau de vie de ses concitoyens fait appel aux américains. Un foyer sur 150 est étudié de près par des experts qui comparent la nutrition des grecs et des crétois à celle des américains.

Constations :

Grecs et crétois mangent plus de légumes, de fruits, de céréales, d'huile que les américains, par contre moins de viande et de laitages.

Les américains consomment moins de graisses globalement mais plus de graisses animales.

Malgré cette alimentation en apparence un peu frugale, l'état de santé de la population étudiée est satisfaisant. L'espérance de vie est plus longue dans les pays méditerranéens et la mortalité en Crète se révèle 3 fois moins élevée qu'en Finlande par exemple.

Que mangent les crétois ? Du moins traditionnellement :

- beaucoup de légumes, du pourpier
- du pain trempé dans de l'huile d'olive
- des légumes secs
- un peu de viande comme l'agneau ou le poulet
- des fruits oléagineux
- un peu de vin du pays.

En conclusion des études réalisées :

Un taux de cholestérol élevé est associé à une forte consommation de graisses saturées et de cholestérol alimentaire : beurre, crème, fromages, abats et une faible consommation de graisses-polyinsaturées fournies par les huiles végétales recommandées (olive, colza...) et les poissons (surtout les poissons gras sauvages).

Les légumes emblématiques du régime crétois sont les tomates, les aubergines, les poivrons, les courgettes mais également les artichauts, les asperges, le fenouil, les choux, les épinards et le pourpier, herbe sauvage du pays.

La cuisine méditerranéenne fait largement usage des herbes aromatiques (thym, laurier, romarin, basilic...) de même que les noix, les pignons, les amandes.

Symbole de l'alimentation méditerranéenne, l'huile d'olive est la seule graisse consommée, riche en acide oléique.

Les laitages sont plutôt consommés sous forme de yaourts fermentés et de fromages de brebis.

Enfin, si le vin est consommé, c'est en quantité modérée, pas plus de 2 verres par jour au moment des repas. Les polyphénols abondants dans le vin rouge, exercent un effet bénéfique sur le bon cholestérol HDL.

La cuisine méditerranéenne, c'est aussi un mode de vie où les facteurs de stress sont sans doute moins marqués que dans nos sociétés...

C'est une alimentation qui malheureusement par certains aspects **va à l'encontre** des conseils donnés en hémodialyse. Les repas riches en végétaux (fruits et légumes) augmentent les apports en potassium parfois dangereusement. Les légumes secs et les fruits oléagineux enrichissent les apports non seulement en potassium mais également en phosphore.

On peut malgré tout mettre volailles et poissons plus souvent au menu et utiliser les bonnes huiles pour cuisiner. On peut également introduire des fromages de chèvre ou de brebis pour changer du gruyère et des autres fromages à pâte dure.

Voici une répartition journalière qui peut permettre de concilier menus de dialyse et alimentation méditerranéenne sans mettre en péril votre équilibre inter dialytique.

Petit déjeuner :

- thé, café ou lait (quantité en fonction de votre restriction hydrique). Préférez un lait drink (2,8 % de MG).
- Si vous choisissez l'ovomaltine, attention à sa richesse en potassium (1000 mg pour 100 g de poudre) et en phosphore (450 mg pour 100 g de poudre).
- Si vous vous limitez à 50g de pain de seigle ou complet par jour, la différence avec du pain blanc sera environ de 100 mg de phosphore (recommandation de 800 à 1000 mg/jour) et 70 mg de potassium (recommandation environ 2200 mg/jour). Par contre, pour une consommation plus conséquente, il vaut mieux compléter avec du pain blanc ou mi-blanc.

Vous pouvez compléter votre petit déjeuner avec une demi-pomme crue.

Essayez de limiter la consommation de croissants, fourrés ou non, de viennoiseries en tout genre. Réservez-les pour le week-end ou autres occasions de la vie car malheureusement, même si l'odeur des croissanteries nous fait tous saliver, ces produits sont riches en acides gras dits « trans ». Petit acide barbare bien décidé à encrasser nos artères. Il s'agit de graisses végétales dont le traitement chimique leur confère de mauvais effets sur notre santé.

C'est pourquoi leur dégustation devrait rester épisodique, sans autant les bannir car tout ce qui est « interdit » fait envie et engendre des frustrations. Alors adoptons le juste milieu. Pour information, bircher et autre muesli sont riches en potassium et en phosphore, il faut donc prévoir du résonium pour limiter les effets d'un apport excessif en potassium.

Repas de midi :

Prévoyez une petite salade, composée d'une belle feuille de laitue, ½ tomate, ½ carotte râpée, 2 tranches de concombre, 2 petits radis et un brin de persil. Le tout représentant au maximum 70 gr, ainsi le volume en eau est faible.

La sauce pourra être faite avec l'huile d'olive, ail, oignon, vinaigre et un peu de moutarde (pas besoin de mettre du sel il y en a dans la moutarde).

Le choix des légumes permet de limiter le potassium. Vous pouvez faire blanchir un peu de chou rouge ou blanc pour varier vos plats.

Par contre éviter le rampon, le cresson, le pissenlit et le persil car ils sont très riches en potassium. Utilisez-les plutôt pour la décoration de votre assiette. Nous sommes loin de certains taboulés orientaux où il y a presque davantage de persil que de semoule.

Vous pouvez varier les apports en protéines. Toutes les viandes et tous les poissons sont riches en protéines. Essayer de manger du poisson 2 fois par semaine sans négliger les poissons gras.

Vous pouvez aromatiser votre plat avec du thym, du romarin, de l'ail et/ou des oignons.

Je vous rappelle que les charcuteries sont riches en sel et en additifs. Elles donnent très soif et rend donc plus difficile la gestion des boissons.

Pour maintenir son poids de forme, incluez des farineux à chaque repas. Faites cuire les pommes de terre dans une grande quantité d'eau que vous portez à ébullition puis jetez l'eau et cuisinez-les ensuite selon vos habitudes (ail, huile d'olive et pomme de terre font bon ménage). Par contre, les légumes secs ne seront là qu'en « amuse-bouche » de part leur richesse en phosphore et potassium.

Le tout accompagné d'un petit verre de vin rouge d'un bon cru (eh! oui, c'est mieux et c'est meilleur...) sauf avis médical évidemment.

Un petit fruit frais (voir liste des fruits revue précédente).

L'après-midi :

Un petit flan maison (c'est l'idéal) ou un yaourt (plus intéressant qu'une pâtisserie) mais là encore la variété évite la monotonie.

Le souper :

L'hiver on aime bien la soupe. Les potages du commerce sont trop salés et on ne connaît pas bien leur composition. Là encore cela peut dépanner...mais ne pas oublier de compter le liquide dans le bilan quotidien. S'il s'agit d'une soupe maison, il est conseillé de faire une pré-cuisson des légumes coupés en morceaux pour diminuer l'apport en potassium et d'effectuer ensuite une cuisson classique.

Vous pouvez déguster ces légumes et les préparer en gratin ou sauté à l'ail et huile d'olive; ce qui vous fera économiser les apports liquidiens.

Si reprendre des farineux vous semble impossible, complétez votre repas avec du pain blanc ou mi-blanc.

L'apport de protéines du soir qui doit être constant peut se trouver dans les œufs, le jambon sans phosphate, la viande froide (poulet, roastbeef) et/ou le fromage (l'emmental est le fromage à pâte dure contenant le moins de sel, le bleu par contre est très salé). Vous pouvez varier votre choix de fromages avec de la mozzarella ou du fromage de chèvre frais.

Une compote de fruit complètera une journée somme toute assez méditerranéenne et n'oubliez pas de profiter du soleil, de la détente, d'un beau sourire en vous promenant...

ANNEXE

Sources d'acides gras saturés :

Source végétale :

- Graisse de coco, huile de palme, margarine ou mi narine à base de ces matières grasses
- Pâtisseries

Source animale :

- saindoux, beurre, charcuterie, fromages

Sources d'acides gras mono insaturés :

Source végétale :

- huile d'olive, de colza, de noisette

Source animale :

- graisse d'oie et de canard

Sources d'acides gras poly-insaturés (complètent les mono insaturés) :

Source végétale :

- huile de tournesol, maïs, soja, lin, pépin de raisin

Source animale :

- poissons gras riches en oméga 3

NB : les acides gras « trans » sont des acides gras insaturés dont les traitements chimiques ont modifié la structure et leur ont donné des propriétés proches des mauvais acides gras saturés (on les trouve dans nombres de margarines, de viennoiseries, friture dans une huile dégradée et toutes sortes de préparations industrielles).

Dominique PONNARD
Diététicienne

SUDOKU

	3	6			2		7	
1			7	8				9
		2	6			4		3
4			3		1	8	5	
	1			2			4	
	6	8	5		9			7
7		9			8	2		
3				5	6			4
	2		9			3	1	

Les directives anticipées



[Illustration extraite de "Droits des patients" / Forum Santé, Genève]

Suite à l'article paru dans « Di@lisez » de l'automne 2007, nous vous informons que le groupe éthique a commencé ses entretiens auprès de certains d'entre vous désireux de rédiger leurs Directives Anticipées.

En fonction du cheminement de chacun, ces entretiens se déroulent en plusieurs séances, dans une chambre seule, pendant la dialyse et en présence d'une ou deux infirmières. Au cours de l'un de ces entretiens, le médecin référent du groupe éthique sera présent.

Certains d'entre vous n'ont pas désiré entreprendre cette démarche, souvent délicate, nous le comprenons fort bien ; cependant nous restons disponibles pour répondre à toutes vos questions.

Cet article s'adresse à tous les patients dialysés sur les différents sites des HUG ainsi que les patients en dialyse péritonéale et greffés.

Laurence Borgniat, Brigitte Cassagnes, Maggie Langa, Pascale Lefuel, Catherine Rastello

Une idée de ballade pour l'été

Après avoir endigué le cours de la Seymaz, seule rivière complètement genevoise, il a été décidé de pratiquer une renaturation. Ce terme barbare veut dire que l'on veut désormais respecter la genèse du cours d'eau en lui redonnant sa spécificité marécageuse.

Du côté de la Haute Seymaz, soit des marais de Sionnet, de grands travaux ont été entrepris selon 3 axes bien précis, les améliorations agricoles, la gestion des crues et le retour des rivières du marais à leur caractère propre. L'Etat, les riverains, les agriculteurs et Pro Natura se sont concertés sur la question pour trouver des solutions qui puissent agréer chacun. Aujourd'hui c'est chose faite et petit à petit la nature reprend ses droits. Cette situation, pourtant, doit être maîtrisée, notamment en ce qui concerne les visiteurs qui ne manqueront pas de venir se promener dans la région. Il est donc demandé à chacun de rester sur les chemins balisés, de tenir les chiens en laisse et de regarder la faune de loin avec des jumelles pour ne pas la déranger, surtout en période de nidification. Notons que la plus grande surface des prairies humides se trouve sur la parcelle du Marais de Sionnet. Elles se signalent notamment par la présence d'espèces adaptées aux conditions idéales qu'elles offrent.

Un groupe de jeunes appartenant à l'association « Nos oiseaux » s'est attelé à recenser le retour des visiteurs ailés des marais. Le résultat est surprenant. Près de 200 familles d'oiseaux peuvent désormais être observées dans la plaine. Certains groupes de volatiles ne sont là qu'à la mauvaise saison, d'autres font escale lors de la migration et les troisièmes se reproduisent sur le site. L'observation demande naturellement beaucoup de patience et de persévérance, la plupart des oiseaux restant particulièrement discrets.



Avec de bonnes jumelles il devient dès lors loisible de partir à la rencontre d'espèces qui avaient déserté nos espaces trop bien cultivés et nos marais asséchés. Au printemps par exemple la cigogne blanche s'arrête pour reprendre

des forces avant de poursuivre sa migration et pour avaler également quelques grenouilles ou tritons, hôtes du site. Le héron cendré quant à lui est observable jusque dans les champs des communes avoisinantes.



Il reste toute l'année dans la région et se montre de moins en moins farouche. Des oiseaux, comme l'alouette des champs, habituée des grandes cultures céréalières, se raréfient dangereusement. La création de jachères florales pourrait lui permettre de se multiplier à nouveau.



Des canards, des hiboux, des merles, des milans, des verdiers, la liste n'est pas exhaustive sont déjà recensés et les spécialistes prédisent le retour d'autres espèces disparues de nos régions où elles ne trouvaient plus un écosystème leur convenant.

Une promenade dans ce magnifique décor des marais de Sionnet est l'assurance d'une belle journée de découverte.

Claudine Spycher

Qu'est-ce que tu fais pour les vacances ???

Que ce soit à la mer, à la campagne, à la montagne, en camping, chez des amis, dans la famille ou pour visiter des sites intéressants, partir fait du bien. Cela apporte beaucoup de joie de partager des congés avec nos proches presque normalement. Et surtout, oublier l'hôpital le temps de quelques jours !

Evidement, il y a nos peurs qui sont présentes. Peur d'un nouveau centre de dialyse, peur que tout se passe mal, peur de ne pas être bien piqué, bien accueilli, bien dialysé ?

Pour ma part, j'ai dialysé dans six centres différents en dehors de Genève et tout s'est toujours très bien déroulé. Par ailleurs, c'est très intéressant de découvrir des méthodes de travail différentes, d'autres protocoles de piquage ou de branchement. On s'aperçoit aussi que, dans tous les centres, le bureau des infirmières est au milieu des patients traités et qu'il y a donc toujours des infirmières dans la salle de soins ; Genève est là une exception bizarre ... !

On découvre aussi des centres d'une modernité incroyable (bras articulé avec télé individuelle, radio et jeux vidéos par exemple). Dans tous les centres français où j'ai dialysé, sont proposés des sandwiches copieux ou des petits déjeuners. A Orléans, on m'a même servi un excellent repas. Quand je pense que, dans notre service, on va bientôt supprimer les petits déjeuners et ce, sans concertation avec les malades.... qui sont les premiers concernés... navrant !!).

Pour l'organisation, pas de souci... nos supers secrétaires sont là !!! Claudia, Brigitte ou Ginette vous attendent au 8^{ème} étage. Elles disposent d'un guide des centres de dialyse européens ou encore des offres de croisières que l'on peut faire en dialysant à bord du navire. Elles font remplir le « *traveling* » du patient par le médecin (description de votre traitement précis en dialyse et de vos antécédents) et s'occupent de le faxer directement pour réservation de votre place. Vous n'avez, pour votre part, à vous occuper que des transports et de l'hébergement. Lors du dernier traitement avant votre départ de Genève, demandez à l'infirmière de faire une photocopie de la feuille de dialyse journalière que vous donnerez à celle de votre centre de vacances.

La semaine précédente, assurez-vous que vous avez assez de médicaments pour la durée de votre séjour. Si vous prenez l'avion, ne mettez pas vos médicaments dans vos bagages de soute mais gardez-les avec vous. Cela vous obligera à prendre l'ordonnance correspondante. Il est aussi bon d'avoir sur soi un petit descriptif de son état de santé qui fait référence notamment à la dialyse.

Pour les personnes qui sont sur liste de greffe, pensez à laisser aux secrétaires les numéros de téléphone où l'on peut vous joindre pendant ces vacances, y compris ceux de vos proches voire de l'hôtel.

Une dernière chose : il est bon de s'y prendre assez tôt (en tout cas un mois avant le départ) pour être sûr d'avoir de la place dans les autres centres de dialyse.

Désormais, osez partir, n'ayez plus peur, videz-vous la tête et changez d'air, envoyez des cartes postales et ramenez-nous des expériences nouvelles à partager.

Bonnes vacances à tous

Christophe MAUDUIT



« Sherpas, Les Porteurs du Népal »

Une envie irrépressible d'aller vers l'ailleurs afin de capter lumière et émotions me conduit au départ sans cesse renouvelé depuis vingt ans déjà là-bas, loin, dans l'Himalaya. Les voyages et les multiples rencontres engendrées forment un hymne à la vie, incommode et douloureux parfois, scintillant toujours, qui s'adresse à ceux qui savent que l'on ne peut vivre sans inconnu devant soi, sans aller voir les autres et connaître leurs vies.



L'occasion m'a été donnée de participer notamment à bon nombre d'expéditions en haute montagne et de longues marches en altitude - surtout au Népal - et la révélation majeure s'est faite par l'approche et l'étude plus particulière des porteurs, qu'ils soient *sherpas* - porteurs d'altitude -, *sirdars* - chefs de l'équipe d'accompagnement -, *coolies*, simples porteurs payés à la tâche, ou encore porteurs *bepari*, paysans se déplaçant dans les vallées avoisinantes pour écouler des marchandises à leur propre compte.

Ce sont eux qui m'ont appris sans le savoir l'humilité, l'hospitalité, la nécessaire valorisation d'un métier aux performances remarquables et un savoir quasi inné qui n'a pas d'égal. Ils apparaissent comme l'archétype du montagnard, vivant en symbiose avec la nature, déployant des aptitudes au froid, à l'altitude et à

l'effort exceptionnelles. Ils sont crédités avec raison de valeurs fortes comme la robustesse, l'esprit communautaire, la sociabilité, le sens de la solidarité, l'honnêteté et le respect des traditions et mon respect inspiré par ces hommes du chemin est immense. Mieux, je suis en totale admiration devant leur courage et leur force de caractère.



Plus de cinquante ans après la conquête de l'Everest, un nom s'impose à ceux qui côtoient les hautes routes népalaises, synonyme de labeur et d'altitude, un nom mythique : Sherpa, qui signifie « originaires de l'Est »; deux syllabes tibétaines qui résonnent depuis des siècles dans les hautes vallées du pays et origine d'une confusion sémantique. En effet, tous les Sherpas ne sont pas guides ou porteurs et tous les guides et porteurs ne sont pas *sherpas* ! Ce qualificatif renvoie à des tâches et à un statut bien précis, intermédiaire entre celui de guide et celui de porteur, au sein de la hiérarchie du portage. Et cette confusion réside dans le fait que ce terme désignant au départ une ethnie bien particulière vivant dans le Solu-Kumbu s'est modifié au fil du temps pour devenir un terme professionnel assez ambigu.

Pourtant, leur place n'est pas véritablement reconnue et ceux-ci restent encore dans une position d'infériorité par rapport à ceux qui les emploient, notamment du fait de leur rôle seulement supplétif : lors des ascensions par exemple, ils restent essentiellement chargés des tâches d'intendance et de logistique mais ne sont pas sur le devant de la scène. Et les vainqueurs d'expéditions modernes, parfois tapageuses sur le plan médiatique, ne leur accordent que bien peu de place sur le piédestal en cas de victoire sur un sommet. Ils sont pourtant bien nombreux, au camp de base ou aux camps avancés, les yeux rivés sur l'arête terminale...

Je me suis donc longuement attardé sur eux, sur leur histoire et leur mode de vie, pour voir quels sont les rapports qu'ils entretiennent avec les occidentaux au fil du temps mais aussi avec la montagne, quel regard ils portent sur nous, quelle importance revêt pour eux leur concours en altitude ou dans les plus hautes vallées de ce pays desservies grâce à leur incessant travail de forçat.



Au Népal en effet, dans l'intérieur du pays particulièrement montagneux et en dehors des rares routes carrossables, l'ensemble du transit commercial et économique s'effectue à dos d'hommes et... de femmes: les hottes remplies de marchandises diverses, la grand-mère malade, les récoltes de légumes...

Tout au long des chemins, on les croise avec leurs lourdes charges, rivalisant entre eux d'abnégation et d'efforts.

Le portage de la charge est frontal et se fait généralement dans de grandes hottes de vannerie ; le fardeau à transporter est appuyé sur le dos du porteur, supporté par une sangle de cuir (le *namlo*) ou de tissu épais seulement maintenue sur le front, sollicitant le cou et la nuque ; c'est certainement pour les initiés la meilleure façon de porter de lourdes charges à longueur de vie.

Ils constituent une véritable institution, une corporation, ils sont des centaines de milliers – en 2008, environ huit cent mille personnes exercent le métier de porteur sous toutes ses formes et représentent à elles seules un pan non négligeable de l'activité économique du pays - à sillonner en tous sens le pays présentant les plus grands dénivelés du monde, souvent pieds nus ou en sandales.

Ils s'échinent à transporter le maximum pour un salaire minimum, de l'ordre de cent euros par mois actuellement.

Tout au long de l'année et au fil des saisons, ces êtres à part parcourent le Népal. Ils ont fait de ce rempart naturel qu'est l'Himalaya un immense carrefour d'échanges.

Le pays vit grâce au travail titanesque de toutes ces femmes et ces hommes qui portent au long cours et approvisionnent à la force de leurs jambes et de leur dos les vallées les plus reculées, les villages les plus inaccessibles, bravant le froid, les intempéries et l'altitude. Parmi eux, on mesure véritablement l'altruisme, le courage, la loyauté et la joie aussi malgré des conditions de vie souvent très difficiles.

Le métier de porteur, malgré sa difficulté et ses conséquences sur l'usure de l'organisme n'est pas, comme certaines tâches, source d'indignité. Il y a de la grandeur dans cette activité. Les alpinistes, les himalayistes, ceux qui ont eu à colporter au pied des faces ou dans les camps d'altitude des lourdes charges le savent.

A tous ces porteurs, femmes et hommes extraordinaires, qui évoluent dans les hautes vallées et en altitude avec une apparente facilité, à eux qui exercent ce métier éprouvant, à eux qui sont d'inoubliables compagnons de marche, à eux qui partent pour de longs périple à travers l'Himalaya à longueur d'année faisant reculer les limites du courage et de l'endurance, à eux qui perpétuent une des grandes traditions de ce pays, je dédie ce texte car chez eux, l'exploit se conjugue au quotidien.

Philippe Montillier

REPONSE

8	3	6	4	9	2	5	7	1
1	5	4	7	8	3	6	2	9
9	7	2	6	1	5	4	8	3
4	9	7	3	6	1	8	5	2
5	1	3	8	2	7	9	4	6
2	6	8	5	4	9	1	3	7
7	4	9	1	3	8	2	6	5
3	8	1	2	5	6	7	9	4
6	2	5	9	7	4	3	1	8

FLASH INFOS SERVICE

Depuis le 31 mars 2008, les patients des Hôpitaux universitaires de Genève, peuvent surfer gratuitement sur Internet en se connectant, sur leur ordinateur personnel, au réseau wifi public des HUG (nommé Wifi-HUG).

Ce qu'il faut savoir :

- L'accès au wifi des HUG ne requiert aucune démarche administrative de la part des utilisateurs.
- Les patients acceptent les conditions d'utilisation à l'ouverture de chaque session sur Internet.
- La direction informatique de gestion n'apporte aucun soutien technique et ne fournit pas d'assistance en cas de panne ou de rupture du réseau.

Départ dans l'équipe

Philippe Montillier a décidé de quitter notre équipe, après 11 ans de bons et loyaux services ! Il ne quitte pas l'hôpital puisqu'il va rejoindre le Service des Achats.

Philippe va nous manquer à tous, soignants et soignés, entre autres pour sa bonne humeur communicative : que d'éclats de rires partagés ! D'une grande gentillesse, toujours prêt à assumer une garde, Philippe est l'un des rares piliers mâles de notre équipe féminine... Quelle perte ! Osons le dire, Philippe est un as de la seringue et avec son « art » il en a soulagé plus d'un.

Sa grande passion : la photographie et les voyages. Très discret sur sa carrière de photographe, il faut savoir que de nombreux et magnifiques livres ont couronné son chemin et qu'il a compté parmi ses lecteurs le Président Jacques Chirac en personne !

Ce grand voyageur reprend donc ses valises ... et ne nous fera plus rêver avec son bronzage parfait tout au long de l'année ! Nous lui souhaitons bonne route et plein succès dans son nouvel emploi.

Salut Phil ! ☺

Pour l'équipe soignante,
Brigitte Pfund