

«Le Palais des sens»

Thématique : « Le Palais des sens » restaurant gastronomique au sein d'une MRS

Porteur de projet / d'atelier :

- Nom – prénom : Liemans Peter
- Adresse mail : p.liemans@asbl-mmi.be
- Tel : 02/3721248 - 0474360899
- Nom de l'organisation (maison de repos, asbl, ...) : MRS L'OLIVIER ASBL MMI

Intitulé de l'outil / la pratique :

Restaurant gastronomique au sein de la maison de repos

Objectif poursuivi ou intérêt de l'outil / pratique / ...

1. Amélioration de la qualité de la vie
2. Offrir une expérience culinaire de haute qualité aux habitants en leur permettant de profiter de repas raffinés, variés et savoureux
3. Stimulation sensorielle et cognitive
4. Offrir aux familles la possibilité de partager des repas de qualité dans un cadre agréable pour retrouver des moments familiaux.

Descriptif de l'outil / la pratique /le dispositif :

- Proposition une fois par mois d'un midi restaurant gastronomique
- Aménagement d'une salle de restaurant pour l'événement (mobilier, vaisselle, salle)
- Personnel de salle dédié à l'évènement
- Proposition de 3 entrées, 3 plats et 3 desserts à des prix différents
- Possibilité vin, apéritif
- 12 places

Eventuellement, annexes (pdf, ...) / ressources (site web) :

Reportage sur BX1... : <https://bx1.be/categories/news/a-ucclle-le-chef-dune-maison-de-repos-prepare-des-repas-gastronomiques-pour-les-residents/>

Succès des premières éditions du resto gastro de L'Olivier

Image miniature



Image bannière (dans l'article)



Pari réussi : familles et résidents conquis par Le Palais des Sens ! Voilà le feedback de Peter Liemans, chef du restaurant gastronomique de notre maison de repos L'Olivier à Uccle. Après quatre éditions, les équipes ont relevé le challenge puisque les retours des familles et résidents sont hyper positifs. Ces quelques chanceux qui ont pu déguster notamment la revisite du waterzooi en ballotine et sa sauce crème infusée aux légumes vous conseillent vivement de vous inscrire à la prochaine édition du 25 janvier 2024 !

Rappelez-vous : en juin dernier s'ouvraient pour la première fois les portes du restaurant gastro éphémère « Le Palais des sens ». L'équipe de L'Olivier était hyper motivée et après plus de 40 couverts servis, l'est tout autant. « *Tout est fait maison ! Chaque préparation qui arrive dans l'assiette est un produit frais qui est préparé par nos soins* », insiste le chef cuisinier. Malgré le travail important que demande ce projet innovant dans la maison de repos, ils apprécient le défi de ces journées d'amusement et de créativité : élaboration et réalisation du menu, dressage des tables, la composition de la salle et des décors, etc. Bref, une journée où chacun peut s'exprimer.

Un restaurant gastro dans une maison de repos : challenge réussi !

Gérer son stress, sortir de sa zone de confort, s'essayer à autre chose que la cuisine de collectivité, ce sont entre autres quelques défis que relève l'équipe cuisine de la maison de repos de L'Olivier. « *Le restaurant est une belle vitrine pour le personnel de la cuisine qui, sans renfort, arrive à sortir de leur routine pour offrir de la qualité* » félicite la Direction. D'autres challenges futurs ? Le chef souligne qu'il souhaiterait avec sa brigade encore s'améliorer en affinant toujours les présentations, en transformant

encore mieux les produits et en créant un art visuel avec un art gustatif. Logée au cœur d'une maison de repos non pensée à la base pour un tel projet, l'équipe surmonte contraintes et difficultés à chaque édition. Chapeau !

Mais les convives, eux, n'y voient que du feu : les retours sont très élogieux tant des familles que des résidents. D'ailleurs, « *tous les résidents espèrent un jour se faire inviter au restaurant par leur famille* » dit avec un clin d'œil la Directrice Pascale Nachtergaele.

Que souhaiter pour la 5^{ème} édition du Palais des sens ?

« *Continuer à être complet* », mais cela ne devrait pas être difficile pour ce restaurant gastronomique convivial qui attire aussi des personnes de l'entourage des résidents qui ne viendraient manger à la maison de repos en temps normal. « *Je pense que notre nouveau défi sera de proposer notre menu dans les déclinaisons « IDDSI » (Standardisation internationale des textures)* » rêve déjà Peter Liemans. Puis, faire profiter de ce beau concept éphémère chacun des résidents de L'Olivier sera sans doute le challenge ultime de L'Olivier.

A vos agendas donc ! Le Palais des Sens de L'Olivier ouvrira le jeudi 25 janvier prochain, pour 15 nouveaux couverts.