Het Rijk der Zinnen (Le Palais des Sens)

Thema : Het Rijk der Zinnen (Le Palais des Sens): een gastronomisch restaurant in het rust- en verzorgingstehuis

Drager van het project/de workshop

- Naam: Pieter Liemans Peter
- Mailadres: p.liemans@asbl-mmi.be
- Tel: 02/3721248 - 0474360899
- Naam van de organisatie (wzc, vzw…) : MRS L'OLIVIER ASBL MMI

Titel van de tool/praktijk

Een gastronomisch restaurant in het rust- en verzorgingstehuis

Doelstelling/belang van de tool/praktijk

1. Een betere levenskwaliteit
2. Een culinaire ervaring van hoge kwaliteit aanbieden aan bewoners. Hen laten genieten van geraffineerde, gevarieerde en smakelijke maaltijden
3. Het stimuleren van de zintuigen en van het cognitieve facet
4. Families de kans geven om maaltijden van hoge kwaliteit te hebben in een aangenaam kader. Het weer kunnen ervaren van familiale momenten

Beschrijving van de tool/praktijk

- Eén keer per maand op de middag de ervaring van een gastronomisch restaurant aanbieden
- Inrichten van een restaurantzaal voor het evenement (meubilair, servies, zaal…)
- Toegewijd zaalpersoneel
- Aanbod van drie voorgerechten, hoofdgerechten en desserts, voor diverse prijzen
- Mogelijkheid om wijn, aperitief te drinken
- 12 plaatsen

Eventueel bijlagen (pdf…) / website / …

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

De eerste edities van het gastronomisch restaurant in L'Olivier: een succes

Klein beeld

Banner (in het artikel)

"Gok geslaagd: families en bewoners waren ingenomen door Le Palais des Sens (Het Rijk der Zinnen)!" Ziedaar de feedback van Peter Liemans, chef-kok van het gastronomisch restaurant in ons rust- en verzorgingstehuis L'Olivier in Ukkel. Na vier edities is de uitdaging voor de teams geslaagd en kwam er ook uiterst positieve feedback van families en bewoners. De gelukkigen, die opnieuw van waterzooi 'en ballotine' en roomsaus met een infuus van groenten mochten proeven, raden je met aandrang aan om in te schrijven voor de volgende editie: op 25 januari 2024!

Herinner je het je nog? Toen vorig jaar in juni de deuren van het efemere gastronomisch restaurant Le Palais des Sens voor het eerst opengingen? Het team van L'Olivier was zeer gemotiveerd en meer dan veertig couverts later is dat nog even hard het geval. "Alles is huisgemaakt! Elk gerecht dat we serveren is vers door ons bereid," benadrukt de chef-kok. Ondanks het harde werk dat dit innovatieve project van de instelling vergt, genieten de mensen van de uitdaging die deze dagen van plezier en creativiteit met zich meebrengen: het menu ontwerpen en maken, de tafels dekken, de zaal inrichten, de decoraties regelen enzovoort. Kortom, het is een dag waarop iedereen zich volop kan uiten.

Een gastronomisch restaurant in een rust- en verzorgingstehuis? Uitdaging geslaagd!

Omgaan met stress, uit je comfortzone stappen, eens iets anders uitproberen dan de grootkeuken: het zijn maar enkele van de uitdagingen die het keukenteam van L'Olivier aangaat. "Het restaurant is een geweldige showcase voor het keukenpersoneel dat, zonder extra hulp, erin slaagt om los te komen van

hun routine en kwaliteit te leveren”: zo klinken de felicitaties van de directie. Zijn er nog uitdagingen voor de toekomst? De chef benadrukt dat hij en zijn brigade nog beter willen worden door de presentatie te blijven verfijnen, de producten nog beter te verwerken en visuele kunst met smaakkunst te creëren. Het team werkt in het hart van een rust- en verzorgingstehuis dat niet voor een dergelijk project is ontworpen en overwint bij elke editie de beperkingen en moeilijkheden die daarmee zijn verbonden. Hoed af!

En de gasten? Zij zijn helemaal mee, zoals blijkt uit de lovende kritieken van zowel families als bewoners. Sterker nog: “Alle bewoners hopen op een dag door hun familie uitgenodigd te worden in het restaurant,” aldus directrice Pascale Nachtergaele. Met een twinkeling in haar ogen.

Wat zijn de wensen voor de vijfde editie van Le Palais des Sens?

Nog eens een vol huis? Dat mag niet al te moeilijk zijn voor dit gezellige gastronomisch restaurant, dat ook mensen uit de entourage van de bewoners aantrekt die normaal gesproken niet in het woonzorgcentrum zouden komen eten. “Ik denk dat onze nieuwe uitdaging zal zijn om ons menu aan te bieden volgens de IDDSI-standaarden (International Standards for Surface Texture),” droomt Peter Liemans alvast. De ultieme uitdaging voor L’Olivier wordt ongetwijfeld: alle bewoners laten genieten van dit geweldige tijdelijke concept.

Dus: haal je agenda maar boven! Le Palais des Sens van L’Olivier opent op donderdag 25 januari. Er is plaats voor 15 nieuwe couverts.