



ZONNESTEEN (ANIMA CARE) À ZEMST

Repas en liaison chaude : environ 120/jour (+ projet public)
et autant de petits-déjeuners et de repas du soir – le « Grand Café »
est ouvert au public – Gestion propre.

La MR-MRS et la Résidence Services « Zonnestein », qui a ouvert ses portes il y a un an, est une initiative du groupe « Anima Care ». Ce dernier, dont le premier projet date de 2009, a été créé en 2007. Il s'agit d'une filiale d'Ackermans & van Haren. Les résidents de Zonnestein bénéficient d'un beau jardin et de différentes terrasses extérieures, ceci bien que l'immeuble soit situé dans le centre de Zemst.

Un restaurant à tous les étages

Les trois étages possèdent leur restaurant spécifique. Nous n'avons, néanmoins, décrit que le « Grand Café », installé au rez-de-chaussée, dont l'accès est direct sans passer par la réception, et qui est ouvert au public dès 14 heures comme débit de boissons. Il s'agit principalement du restaurant des résidents du « service-flats » entre l'heure du midi jusqu'à 13 heures.

Le « Grand Café » est un vaste espace rectangulaire, dont les deux côtés les plus longs sont entièrement vitrés. L'un

d'eux donne vue sur la Leopoldstraat, une rue calme et peu fréquentée, l'autre permet d'apercevoir le beau jardin bien aménagé. Les murs les plus courts sont peints en blanc, l'un donne accès à la réception, l'autre est occupé par le comptoir-bar.

Le restaurant est meublé de très belles tables entièrement conçues en bois – de style wengé –, elles sont entourées de petits fauteuils. Ces derniers, dont la structure et les accoudoirs sont en bois, sont garnis d'étoffe bleu-pétrole, l'assise étant en matériau synthétique (lavable) de la même teinte.

Un beau comptoir, toujours en bois sombre, trône au fond du restaurant. A l'arrière, des étagères supportent les verres et boissons tempérées et deux frigos vitrés, encastrés dans la structure, refroidissent des bières et des limonades.

L'établissement projette d'ouvrir le « Grand Café » à un public de retraités extérieurs qui pourraient y consommer un repas complet (à un prix abordable), identique à celui des résidents.

Repas soignés et alternatives

Les résidents bénéficient, tous les jours, de **trois repas servis à table**. Le chef de cuisine Stéphane Willox qui est, soit dit en passant une ancienne connaissance, intervient, « Pour le petit-déjeuner, nous alternons les garnitures du pain. Un jour il s'agira de confiture, un autre de sirop de Liège ou de fromage à tartiner, de pâte chocolatée et ainsi de suite. Le dimanche ce sera du pain au raisin, au sucre ou des viennoiseries. Néanmoins, certains résidents préfèrent garnir la tartine du matin de charcuteries, ou de fromage de Hollande ». Il ajoute, « Nous avons testé la formule buffet pour petit-déjeuner. Mais, les résidents étaient plutôt déboussolés, nous sommes donc revenus au service à table ».

Le midi, le menu fixe est composé d'un potage du jour (tomates, crème de brocoli, aux légumes, cerfeuil, etc.) d'un plat chaud complet et d'un dessert. Le plat principal varie tous les jours, il pourra s'agir de joues de porc façon grand-mère, d'un steak de poisson pané à la sauce tartare, de cordon-bleu - purée et épinards ou encore de langue de bœuf sauce Madère. Le dessert est tout aussi varié, un fruit entier est servi deux jours par semaine, une salade de fruits maison un jour et des laitages ou une glace les autres jours. « Une pâtisserie est proposée le dimanche ».

Stéphane Willox ajoute, « Nous prévoyons, néanmoins, une suggestion pour les résidents qui ressentent une aversion pour, par exemple, le poisson, le lapin ou toute autre préparation. Ce menu alternatif est identique pendant une semaine. Il pourra s'agir, par exemple, de boulettes sauce tomate/purée, d'un hamburger pour remplacer le poisson et ainsi de suite ».



et savons, par exemple, qu'ils rejettent les pâtes sous toutes leurs formes. Nous servons des quantités raisonnables pour limiter les déchets ».

Et ensuite...

La cuisine dirigée par Stéphane Willox, que nous avons déjà rencontré sur une autre exploitation. Il est assisté de trois cuisiniers et de deux plongeurs.

Nous apprenons que les légumes de saison arrivent entiers (p.ex. choux-fleurs), sauf ceux qui nécessitent trop de manipulations (nettoyage). Ces derniers sont issus de la 4^{ème} gamme (p.ex. haricots verts, carottes). Les desserts sont produits en interne sauf les pâtisseries. Notre interlocuteur déclare, néanmoins, que le potage est à base de légumes

FICHE TECHNIQUE

Maître d'œuvre : Gilman SA à Alost.
Cuisiniste : Magec

Cuisine de production : 1 fourneau au gaz 4 brûleurs Charvet, friteuse au gaz Charvet, 2 fours combi Rational, une marmite à cuisson rapide Küppersbusch et une sauteuse basculante Küppersbusch.

Extraction/ventilation : installé par Halton.

Technique du froid : installé par Isocab.

Vaisselle : lave-vaisselle (tunnel) livré par Hobart.



Le repas du soir est varié. Le pain est accompagné de charcuteries, de fromage, d'une salade, différents chaque jour. Un plat chaud est servi le jeudi soir. Un dessert clôture le repas (un fromage frais aux fruits, un biscuit, un fruit, un yaourt, du flan).

Notre interlocuteur précise, « Les résidents préfèrent la viande « tendre », ils adorent les frites et les étuvés remportent un beau succès. Nous connaissons leurs préférences