

# Du nouveau pour la restauration à la résidence Les Charmilles

BEAUMONT

Publié le 08/02/2019



© Droits réservés

Depuis le 1<sup>er</sup> février la résidence les Charmilles a changé de prestataire pour le pôle restauration. C'est la société Saveurs et Traditions du Bocage (STB) basée à Saint-Victor près de Montluçon qui est désormais aux fourneaux. Pierrick Bastide, directeur de la résidence, précise que STB portait déjà 600 repas par mois, avec des retours très positifs et avait déjà en gestion la restauration de 2 autres maisons de retraite, dans le Cher et dans l'Allier. Tous les repas sont préparés sur place par le chef et son second. Trois serveuses ont en charge le service. Sous l'impulsion de Pierrick Bastide, les circuits courts et le bio sont privilégiés : le pain vient d'une boulangerie d'Aubière.

La direction des Charmilles prospecte également pour trouver de nouveaux fournisseurs locaux répondant à une consommation responsable.

Les résidents en autonomie ont l'obligation de prendre le repas de midi au restaurant. Une façon pour les équipes de s'assurer qu'au moins un repas par jour est équilibré. L'attention portée sur les apports diététiques est un engagement important pour la société STB. Les menus sont

proposés en amont avec un choix possible. La direction souhaite ainsi ramener le côté "restaurant" pour les résidents.

Par ailleurs Pierrick Bastide précise que 2019 sera une grande année pour les Charmilles, l'établissement devant être entièrement rénové : chambres, appartements, communs, mobiliers...

Intéressé par l'économie locale?  
Découvrez la newsletter "Décideurs".



**EN SAVOIR PLUS**

**BEAUMONT**