



# La Mezzanina

« La Mezzanina : une offre de qualité dans un cadre raffiné. »



Entretien avec **Evelyn Vass**, Ex-administratrice de Cosiness (Mezzanina)

## Comment définiriez-vous le restaurant la Mezzanina ?

**Evelyn Vass :** La Mezzanina s'efforce de créer un environnement apaisant pour les patients fréquentant les cliniques, offrant une expérience culinaire d'une qualité exceptionnelle dans un espace qui échappe à toute ressemblance avec un cadre hospitalier. Notre restaurant vise également à permettre à notre personnel, y compris aux médecins, de s'évader durant leur pause déjeuner, de profiter de l'infrastructure de la terrasse pour être à l'extérieur et de savourer un repas de qualité. La Mezzanina sert également de lieu de réunion lors de certains rendez-vous impliquant d'autres membres du personnel hospitalier, des médecins généralistes et des représentants de firmes. Ces invités sont accueillis dans un environnement singulier pour le milieu hospitalier, puisqu'il s'agit d'un véritable restaurant où nous veillons à leur bien-être en leur offrant une cuisine excellente.

## À qui ce restaurant est-il destiné ?

**E. V. :** La Mezzanina s'adresse à une clientèle diversifiée, englobant

les patients en consultation qui désirent se restaurer après leur rendez-vous, les patients hospitalisés, nos médecins et membres du personnel ainsi que les résidents du quartier. Notre établissement propose d'ailleurs un service de chambre « room service » similaire à celui des hôtels. Tout patient hospitalisé aux Cliniques de l'Europe a la possibilité de commander un repas auprès du restaurant et de le faire livrer directement dans sa chambre. Nous couvrons donc tous les besoins de notre patientèle.

## Qu'est-ce qui différencie La Mezzanina de la brasserie ou du restaurant du personnel de l'établissement ?

**E. V. :** La différence réside essentiellement dans la qualité des mets et la recherche culinaire poussée que nous proposons. Notre restaurant se démarque en offrant des plats sophistiqués tels qu'un filet de bar aux petits légumes accompagné d'une purée à l'huile d'olive. Nous adaptons notre carte en fonction des saisons, afin de garantir l'excellence de nos produits.

### **Qui participe à l'élaboration du menu ?**

**E. V. :** Les propositions de menu sont soumises par le responsable de La Mezzanina aux membres de la Direction responsables de l'administration du restaurant. Ils veillent ensemble à prendre en considération les prix du marché et à chercher à rendre l'offre attractive pour une clientèle diversifiée, tout en maintenant l'accessibilité du restaurant malgré l'utilisation de produits de qualité. Nous diversifions également notre offre en proposant des alternatives végétariennes, végan et sans gluten.

### **Dans quelle mesure ces trois offres de restaurations sont-elles complémentaires ?**

**E. V. :** Les trois offres de restauration sont complémentaires en proposant une gamme diversifiée qui s'adapte à différents besoins et préférences. La cafétéria, dédiée au personnel des Cliniques, propose des repas plus simples et économiques, offrant un repas chaud complet à un prix démocratique, comprenant une soupe, un plat consistant et un dessert.

La brasserie, avec un coût légèrement plus élevé, propose une restauration intermédiaire, avec un repas accompagné d'une boisson coûtant en moyenne entre 15 et 20 euros.

La Mezzanina se distingue par une offre plus raffinée. La formule lunch, comprenant un plat, une entrée et un dessert, est proposée à 20 euros, tandis qu'un repas à la carte a un coût moyen d'environ 30 euros par personne.

### **Pourquoi était-il pertinent pour les Cliniques de l'Europe de se doter d'une offre chic avec service à table et espace lounge sur la terrasse ?**

**E. V. :** L'introduction de cette offre, avec un service à table et un espace lounge sur la terrasse était pertinente pour les Cliniques de l'Europe à plusieurs égards. Elle a tout d'abord permis d'ouvrir l'établissement à la ville, en offrant à la communauté une opportunité de découvrir l'hôpital autrement qu'à travers les soins médicaux.

De plus, cette offre contribue à démarquer les Cliniques de l'Europe des autres institutions hospitalières. En fournissant un espace agréable, le restaurant offre un cadre propice au développement de collaborations et démontre l'engagement de l'établissement envers l'accueil, tant des patients que des partenaires.







**Accueillez-vous des personnes venant de l'extérieur de l'établissement ?**

**E. V. :** Pour l'instant, peu de personnes extérieures se rendent dans notre restaurant. Cette tendance s'est accentuée après la période post-COVID, où nous avons observé une diminution générale de la fréquentation de l'hôpital. Les gens ne pensent pas spontanément à choisir un hôpital comme destination pour un repas au restaurant. Nous comptons néanmoins des clients fidèles, qui connaissent la qualité de nos plats et reviennent régulièrement. Nous développons de nouvelles formules qui attireront de nouveau les patients et les riverains. Par exemple, nous avons récemment introduit la vente de pizzas à emporter. Nos savoureuses pizzas se démarquent des pizzerias environnantes, et offrent ainsi une alternative attrayante pour élargir notre clientèle.

**Comment s'organise le room service pour les patients qui le souhaitent ?**

**E. V. :** Chaque chambre est équipée d'un QR code, donnant aux patients un accès direct au menu complet du restaurant ainsi qu'aux coordonnées nécessaires pour appeler le service de La Mezzanina et passer commande. Nous intervenons également au sein de l'unité « *Privé Plus* » et pouvons répondre de manière plus personnalisée.

**Qu'aimeriez-vous développer au sein de La Mezzanina ?**

**E. V. :** Nous développons actuellement une campagne de communication auprès des résidents locaux, afin de les encourager à fréquenter notre restaurant comme ils le feraient avec n'importe quel autre établissement du quartier. Nous mettons en avant divers avantages, tels qu'une remise sur le prix global des repas pour les premiers visiteurs, ou encore des offres de stationnement. Nous avons récemment modernisé l'aménagement de notre terrasse pour lui donner un aspect plus contemporain, avec un espace dédié au déjeuner au centre et des tables disposées autour. Nous avons également aménagé avec des fauteuils « *chesterfield* » à l'intérieur du restaurant pour y prendre l'apéritif.

