

CHARLEROI

# La santé, ça peut se manger



Seb G

**«Plat Net Santé» assure des plats diététiques dans les restos et snacks de Charleroi. Le concept séduit le reste de la Wallonie.**

● **Sebastien GILLES**

**D**epuis cinq ans déjà, la Ville, via son service Santé, délivre ses labels «Plat Net Santé»; soit la reconnaissance, pour les restaurateurs qui y souscrivent, de présenter au moins un plat correspondant aux critères diététiques établis par la Ville et l'assurance, pour le consommateur, de manger sainement, à un prix équivalent.

Hier matin, les labels valables pour cette année 2015 ont été remis aux 18 opérateurs concernés (lire ci-dessous). La petite cérémonie, dans la salle du

Conseil communal de Charleroi, a permis à l'échevin de la Santé, Mohamed Fekrioui, d'épingler l'un des participants: «Je félicite particulièrement les membres de l'équipe du Bistro, à la rue de Dampremy. Ils sont en effet labellisés chaque année, depuis cinq ans. C'est un gage de confiance envers notre opération et une preuve de respect envers leurs clients».

Cette session 2015 met donc à l'honneur 10 snacks et restaurants qui poursuivent l'aventure et huit nouveaux partenaires. «Nous en avons en effet perdu huit entre les sessions 2014 et 2015, reconnaît l'échevin. Cela s'explique soit par des faillites, soit par la décision expresse de ces restaurateurs de se retirer de «Plat Net Santé», soit, aussi, parce que certains ont été exclus d'office car ils ne respectaient plus les critères d'octroi du label».

Michèle Lejeune, responsable du service Santé de la Ville, rappelle brièvement ces critères: «Les menus, plats, sandwiches et

*collations proposés doivent contenir plus de légumes que de viandes ou de féculents; peu de sel mais des épices et des aromates; Putilisation contrôlée d'une matière grasse de qualité; la présence de protéines peu grasses et non travaillées et absolument aucun aliment frit».*

Cette session 2015 réjouit d'autant plus les autorités communales qu'elle présente des «labellisés» aux profils en constante évolution: «Nous avons cette année beaucoup plus de restaurants extérieurs à l'infra-ring et, surtout, nous accueillons dans «Plat Net Santé» le restaurant de l'hôpital civil Marie Curie et les sandwicheries des cinq sites du Grand Hôpital de Charleroi».

Le succès de l'opération n'est plus à prouver et, après cinq ans d'existence, le label diététique est prêt à s'exporter. Michèle Lejeune le dévoile, en conclusion: «Le Réseau des Villes Santé mène actuellement une réflexion afin d'adapter notre projet dans huit autres villes de Wallonie». ■

## Le bel exemple d'un snack « sans friture »

**P**armi les huit nouveaux lauréats de cette année 2015, le restaurant et snack Cooking'Star, basé à l'avenue Meurée à Marcinelle, peut se targuer d'un statut particulier : « *Nous sommes un snack qui n'utilisons aucune friture* », résume son créateur et gérant, Yasar Selatin.

Ce dernier, professionnel de la restauration depuis quasiment trente ans, s'est lancé dans ce projet il y a deux ans : « *Nous avons un joli succès, plusieurs de nos clients, fans de notre concept, nous ont déjà dit que nous devrions ouvrir des succursales à Namur, Mons ou*

*Bruxelles* ».

Des sauces légères, de nombreux aromates (curry, gingembre, ail frais), des viandes cuites sur une plaque « ti pan » et des pommes de terre au four pour remplacer les frites ; la recette semble simple mais Yasar Selatin et son équipe vont plus loin : « *Parmi nos clients les plus réguliers, nous avons des jeunes femmes qui désirent se rassasier tout en mangeant sainement ainsi que des sportifs pros ou semi-professionnels. Et pour ces derniers, nous n'hésitons pas à peser nos ingrédients et à grammer nos portions selon leurs demandes* ». ■ **Seb. G**

## Les 18 labellisés de l'année 2015

**A la Ferme** (boulevard Tirou) ; **Le Bistro** (rue de Dampremy) ; **Le Casse-croûte** (rue de Montigny) ; **Ciné Pain** (Grand'rue) ; **Le Dodoni** (boulevard Bertrand) ; **La petite taverne** (rue de Marchienne) ; **L'Excellence** (place du Manège) ; **Padri La Quille** (rue de Marcinelle) ; **La Renommée ardennaise** (rue de Dampremy) ; **Safran et Cardamome** (place de la Digue) ; **Le Trou normand** (rue du Comptoir) ; **Hôtel Charleroi Airport** (Gosselies) ; **La Cantine** (City Nord) ; **Sel et Poivre** (rue Delvaux, Gosselies) ; **Le Grand Restaurant** (Hôpital Marie Curie) ; **Cooking'Star** (avenue Meurée, Marcinelle) ; **Le Gemoir** (Monceau-Fontaines) et les sandwicheries des cinq sites du **Grand Hôpital de Charleroi**.

VERS L'AVENIR, 13 février 2015