



Une restauration française à la Villa d'Este !

Le bâtiment imposant date du 19^e siècle

La Villa d'Este :

une maison familiale à la réputation bien assise

Restaurant gastronomique, traiteur, hôtel, centre de séminaires... la Villa d'Este regorge d'atouts

Depuis avril 1994, Christian et Dominique Simillion sont les propriétaires d'un établissement aujourd'hui reconnu par tous : la Villa d'Este. Le bâtiment, ancien siège de la SA « Les Charbonnages du Centre » date de la fin du 19^e siècle.

La Maison propose du « all inclusive »

En entrant, vous découvrirez les deux salles de restaurant, le bar salon fumoir, l'hôtel et les salles de séminaires de cette entreprise familiale. Les époux Simillion, qui gèrent personnellement leur Maison, nous ont confié leurs objectifs et leur philosophie de travail...

Ils privilégient un **service all inclusive** (particulièrement précieux en séminaire ou pour les fêtes de famille ou d'entreprise) et un **accueil convivial**.

L'équipe de base se compose de huit personnes et, fait assez rare pour être souligné, le chef de cuisine, Marc Fadeur, qui a fait ses classes dans de grandes maisons, est fidèle à l'établissement depuis plus de 12 ans !

Les services :

- La restauration est française et inventive avec un business lunch 3 services (servi en 1h sur demande) à 24 euros ou 33 avec les vins assortis.
- Les séminaires avec trois salles d'une capacité respective de 35, 60 et 250 places en all inclusive. Les salles sont climatisées et équipées selon la demande de sonorisation, écran (dont un de 15m² dans la salle « Océane »), Wi-Fi, etc.
- L'hôtel trois étoiles de huit chambres entièrement rénovées en 2006
- Le service traiteur sur place ou en extérieur pour cocktails, inaugurations, dîners, etc.
- Les dîners d'entreprise ou fêtes de famille (mariages, communions, jubilés, anniversaires,...)

Une philosophie de constance, gage de réussite

« La dimension de notre structure et les charges engendrées par celle-ci nous poussent à exercer nos activités simultanément dans toutes ces directions mais toujours avec le label **Villa d'Este** que nous voulons être le garant d'une qualité constante et d'un service irréprochable » confie Christian Simillion.

« Même en période de crise, - et nous en avons connu ! -, nous n'avons jamais modifié notre politique. Bien nous en a pris du reste car notre crédibilité s'en est trouvée confortée et nous permet aujourd'hui de jouir d'une excellente réputation. C'est sans aucun doute ce qui explique la bonne progression de notre entreprise depuis 2, 3 ans. Nous avons du reste été mandatés par la Communauté Française Wallonie Bruxelles pour assurer le service du cocktail d'inauguration du Nouvel An aux Halles de Schaerbeek le 8 janvier, cocktail qui comptait 1.600 personnes ». Et de poursuivre : « J'ose croire que c'est pour les mêmes raisons que le très réputé Musée de Mariemont nous a confié la responsabilité du catering de sa cafétéria depuis juillet 2004 ».

Notre interlocuteur nous précise encore que la restauration et l'hôtellerie sont deux mondes très particuliers où il ne faut pas confondre adaptation et opportunisme, évolution et révolution.

Mais, quels que soient ses besoins, le client vient chez lui pour trouver une solution et non pas un problème, un plaisir et non pas des soucis, une constante et non pas une variante ! En découle son intime conviction que l'essentiel de sa mission réside là, sa seule ambition étant de poursuivre dans cette voie...

LA VILLA D'ESTE

Rue de la Déportation, 63
 7100 HAINE-SAINT-PAUL (LA LOUVIERE)
 Tél : 064/22.81.60 - Fax : 064/26.16.46
 Internet : www.lavilladeste.be
 E-mail : info@lavilladeste.be

