



EEN PRESTIGIEUS MAAL

In deze rubriek staat het restaurant centraal. Inforevue gaat op ontdekkingsstocht naar de plaatsen waar politiemensen en bezoekers met een knorrende maag zich aan een maaltijd te goed kunnen doen. We laten u deze keer met het restaurant Prestige kennismaken, boven de mess in het complex de Witte de Haelen. Daar worden hongerigen extra in de watten gelegd.

ETTERBEEK – Geen zin om in de file te staan met een dienblad in de hand? Ga dan gewoon een verdieping hoger naar het sterrenrestaurant Prestige. Daar krijgt u bediening aan tafel en kunt u sinds januari kiezen uit drie maaltijdformules. Wat u ook kiest, u krijgt altijd soep, een hoofdgerecht, een nagerecht, water of softdrinks zoveel u maar wilt en een koffie. Dagelijks vinden al zo'n honderd eters de weg en we mogen stellen dat de drie formules aanslaan. Inforevue sprak met eerste kok Gaetano Alessi, die een indrukwekkende loopbaan heeft en verantwoordelijk is voor de drie zalen van de bovenste verdieping: Prestige, Harmonie (voor banketten en recepties) en Dynastie (voor protocollaire aangelegenheden en beheerd door CGPR). "Als gediplomeerd kok heb ik 19 jaar lang bij Sabena gewerkt vooraleer ik in 2004 bij de federale politie terechtkwam. In die 19 jaar creëerde ik allerlei menu's voor de luchtvaart waaronder die voor de businessseats in het vliegtuig en was ik traiteur voor de loges van voetbalclub RSC Anderlecht. Ik ging gemiddeld 7 keer per jaar op reis, gelukkig dat reizen mijn hobby is. Van 1994 tot 2004 werkte ik voor het Hof en vergezelde ik koning Albert bij zijn buitenlandse missies. Zo kon ik in Japan, Rusland, Polen, Griekenland, Portugal enz. ervaring opdoen door de lokale specialiteiten te proeven; al die heerlijke smaken hebben mij zeker geïnspireerd." Dan kent hij ook wel het lievelingsmenu van onze vorst? Gaetano: "Hij drinkt graag Belgische bieren en houdt van vis zoals grijze garnalen en paling in 't groen. Zijn favoriete dessert is ongetwijfeld suikertaart uit Chaumont-Gistoux (in de provincie Waals-Brabant)." Naast zijn dagelijkse taken organiseert Gaetano (en zijn team uiteraard) de catering voor speciale activiteiten zoals de Running 4, het politiedorp op 21 juli, de Wintermarkt van DGS (zie pagina's 38 en 39), het afscheid van de gepensioneerde politiemensen enz. Afhankelijk van de tijd van het jaar werkt hij rond bepaalde thema's zoals Halloween, Sint-Valentijn en Pasen. Zo kwamen tijdens de drie themaweken in januari maar liefst duizend hongerigen proeven van de heerlijkste gerechten.



Gaetano zorgt ervoor dat er in zijn keuken altijd met seizoensgebonden (aardbeien, asperges, ...) en kwaliteitsvolle producten wordt gekookt. Hij werkt samen met grote leveranciers die hij in het Sabena-tijdperk leerde kennen zoals een Brussels patissier, die instaat voor de nagerechten. "Ik wil mijn klanten nu eenmaal laten proeven van echt lekkere dingen", besluit hij.

Honger gekregen? Het is in principe niet nodig om te reserveren, behalve dan voor de suggestie van de week, maar wie van ver komt en graag wil aanschuiven, telefoneert best even want soms is het restaurant gesloten wegens speciale aangelegenheden. ■

Saskia Van Puyvelde

