



## Le restaurant Prestige du complexe de Witte de Haelen

Avenue de la Cavalerie à Etterbeek,  
tél. : 02 642 73 60

Menu du jour : 7,50 euros

Menu grill : 9 euro

Suggestion de la semaine (uniquement sur réservation) : 11 euros

# UN REPAS... DE PRESTIGE

Cette rubrique vous emmène au restaurant. Inforevue part à la découverte des lieux où policiers et visiteurs dont l'estomac crie famine peuvent se régaler. Cette fois, nous vous faisons découvrir le restaurant Prestige, situé au-dessus du mess du complexe de Witte de Haelen. Sa vocation : faire plaisir aux plus fins gourmets d'entre vous.

ETTERBEEK – Vous n'avez pas envie de faire la file avec un plateau dans les bras ? Rendez-vous donc à l'étage, au restaurant gastronomique Prestige. Vous y serez servi à table et pourrez choisir – c'est nouveau depuis le mois de janvier – entre trois formules. Quel que soit votre choix, vous aurez droit dans tous les cas à un potage, un plat de résistance, un dessert, de l'eau ou des soft drinks à volonté et un café. L'établissement attire déjà une centaine de personnes chaque jour et nous pouvons affirmer que les trois formules remportent un franc succès. Inforevue s'est entretenu avec Gaetano Alessi, le chef à la carrière impressionnante qui règne sur les trois salles de l'étage supérieur : Prestige, Harmonie (pour les banquets et les réceptions) et Dynastie (destinée aux circonstances protocolaires et gérée par le service des relations publiques, CGPR). "Après avoir décroché mon diplôme de cuisinier, j'ai travaillé pendant 19 ans à la Sabena, avant de rejoindre la police fédérale en 2004. Au cours de ces 19 années, j'ai créé une multitude de menus pour la compagnie aérienne, dont ceux destinés à la classe *business* dans les avions. J'ai également été traiteur pour les loges du RSC Anderlecht. Je partais en voyage en moyenne sept fois par an : heureusement que je suis un passionné de tourisme ! Entre 1994 et 2004, j'ai travaillé pour la Cour et j'ai accompagné le roi Albert lors de ses missions à l'étranger. C'est ainsi que je me suis rendu au Japon, en Russie, en Pologne, en Grèce, au Portugal, etc. et que j'ai pu y acquérir de l'expérience en goûtant aux spécialités locales. Toutes ces saveurs exquises ont assurément inspiré mon travail." Notre maître-coq connaît-il par hasard le menu préféré de notre souverain ? Gaetano nous confie : "Il apprécie les bières belges ainsi que les plats de poisson, tels que les crevettes grises et l'anguille au vert. Son dessert favori est sans aucun doute la tarte au sucre de Chaumont-Gistoux (dans la province du Brabant wallon)."

En plus de ses tâches quotidiennes, Gaetano (et son équipe, bien sûr) s'occupe(nt) de l'organisation du *catering* lors des activités spéciales telles que le Running 4, le village policier le 21 juillet, le Marché d'hiver de DGS (voir pages 38 et 39), les cérémonies de départ à la pension



des policiers, etc. Selon le moment de l'année, il explore des thèmes particuliers tels que Halloween, la Saint-Valentin et Pâques. Pas moins d'un millier de gourmets se sont ainsi rendus au Prestige au cours des trois semaines thématiques de janvier afin d'y savourer les mets les plus succulents. Gaetano met un point d'honneur à ce que les plats préparés dans sa cuisine soient toujours composés de produits de saison (fraises, asperges...) et de qualité. Il collabore avec de grands fournisseurs, dont un pâtissier bruxellois pour la confection des desserts, qu'il a appris à connaître à l'époque où il travaillait pour la Sabena. "Je tiens à ce que mes clients puissent goûter des mets véritablement savoureux", conclut-il. Cet article vous a ouvert l'appétit ? Il n'est en principe pas nécessaire de réserver (sauf pour la suggestion de la semaine) mais nous conseillons à ceux et celles d'entre vous qui viennent de loin de téléphoner au préalable, car le restaurant ferme parfois ses portes pour des occasions spéciales. ■

Saskia Van Puyvelde

