



## L'ATOUT FRAÎCHEUR

Cette nouvelle rubrique vous emmène au restaurant. Inforevue part en effet à la découverte des endroits où les membres du personnel de la police – mais aussi souvent d'autres personnes – peuvent se restaurer. C'est toujours bon à savoir si vous devez, par exemple, aller suivre une formation dans une ville que vous ne connaissez pas et que votre estomac se met à crier famine. Nous commençons par le restaurant de Wilrijk, où nous nous sommes inscrites pour le menu du jour...

WILRIJK – Mercredi 30 mai, 12h30. Nous arrivons au complexe de la police fédérale à la Boomsesteenweg avec un appétit grandissant. Et nous sommes curieuses de savoir ce qui mijote dans la marmite. Nous commençons par une délicieuse soupe à la crème de paprika. S'ensuivent des asperges à la flamande avec du jambon. Bien que les asperges ne soient vraiment pas mon légume préféré, c'est délicieux! Pour étancher notre soif, nous avons le choix entre un petit verre de vin, de l'eau plate ou pétillante et de la bière de table. Un yaourt-pudding à l'abricot nous attend pour le dessert, mais nous sommes déjà rassasiées. Et tout cela pour 4 euros.

Après le repas, nous entamons la conversation avec Vicky Van Mooter (photo ci-contre), la cuisinière maison et gestionnaire depuis près de quatre ans de ce restaurant. Elle répond gentiment à nos questions: "Nous accueillons ici des membres de la police fédérale et de la police locale, des militaires pensionnés et même des gens qui n'ont rien à voir avec la police. Tout le monde est le bienvenu. La seule différence est que les visiteurs externes paient un euro de plus."

Que peut-on manger et à partir de quelle heure? "Le petit déjeuner peut être pris le matin entre 7h00 et 8h30", déclare Vicky. "Pour 2,25 euros, vous avez un petit déjeuner complet avec un œuf, du lard, du pain, de la confiture, du café ou du thé. Vous pouvez naturellement composer votre petit déjeuner vous-même. De 9h30 à 10h10, c'est le moment des sandwiches garnis au prix d'un euro. A emporter ou à manger sur place."

En moyenne, 50 personnes viennent dîner chaque jour, mais le nombre de clients peut atteindre la centaine. "Nous organisons également des menus à thème autour de Pâques, la Noël, Halloween, etc. Le menu est alors un peu plus garni et le prix légèrement plus élevé", explique Vicky. "Le restaurant est alors décoré et cette formule connaît pas mal de succès."



Photos Lavinia Wouters

Lorsqu'une délégation de police étrangère est en visite, un menu plus riche peut être proposé. De petites fêtes, des réceptions, des drinks d'adieu sont également organisés mais cela doit avoir un lien avec la police. Pas question d'y tenir une fête de communion, par exemple.

Vicky a suivi l'école hôtelière et a donc un diplôme de cuisinière en poche. Elle s'occupe tant de l'administration que des fourneaux! Heureusement, elle est assistée de quatre collègues. "Ce qu'il est important de savoir, c'est que nous travaillons presque toujours avec des produits frais livrés quotidiennement. Ce n'est probablement possible que parce que nous sommes la plus petite cuisine de la police", conclut-elle.

