



Restaurant Vottem
Rue Verte Voie, 1 - 4040 Herstal (Vottem)
Petit-déjeuner: 6h30 - 8h30
Lunch: 11h30 - 13h30

Plat du jour	€ 2,25
Suggestions	
boulets à la liégeoise:	€ 2,25
spaghetti bolognaise:	€ 2,25
steak:	€ 4,45

Inscription avant 10h00 en appelant le 04 228 66 60

“POMODORI DI LIEGI”

Cette rubrique vous emmène au restaurant. Inforevue part à la recherche d'endroits où les policiers et visiteurs dont l'estomac crie famine peuvent se régaler. Cette fois, nous nous rendons au mess de Vottem, où nous commandons le plat du jour et la spécialité locale: les boulets à la liégeoise.

VOTTEM – Au point de vue de l'accessibilité, le restaurant de Vottem est bien situé, près de l'échangeur entre la E40 et la E313, dans le complexe policier de Vottem que tout le monde connaît et où sont également établis, entre autres, le commandement de la police de la route de Liège, la police de la navigation et le service médical. Parfait si vous devez, comme nous, vous rendre dans un de ces services de police. La proximité de nombreux policiers, ou plutôt l'intégration de ce mess dans ce quartier de police, lui assure une clientèle fidèle. “Nous servons environ 90 plats par jour”, explique Patrick Demonty, chef de service. “Ce nombre peut fluctuer, en fonction du nombre d'aspirants qui se présentent.” Patrick est gestionnaire-cuisinier. C'est lui qui compose les menus. “J'essaye, sur une période de deux semaines, de trouver un bon équilibre entre viande blanche, viande rouge, poisson, pâtes, etc. Le prix est évidemment un autre facteur à prendre en compte: l'équilibre du budget doit être maintenu.”

Après avoir fait brièvement connaissance avec le chef, il est temps de passer aux choses sérieuses: le repas tant attendu. Nous nous mettons à table dans le réfectoire, qui peut accueillir environ 160 personnes. Aujourd'hui, en pleine période de vacances, une trentaine d'affamés sont là, comme nous, pour se



Le chef-cuisinier Patrick Demonty (à gauche) et le cuisinier Nicolas Koch.

remplir l'estomac. Mon collègue, assis en face de moi, s'est laissé tenter par le plat du jour: tomates-mozzarella et jambon italien, tandis que j'ai opté pour la spécialité régionale: boulets à la liégeoise. En mêlant nos plats, nous pourrions donc improviser un “Pomodori di Liegi”. Le plat froid de mon voisin est copieux, avec ses rondelles de tomate, ses tranches de mozzarella et son impressionnante portion de jambon, le tout recouvert d'un large filet d'huile d'olive et saupoudré de basilic. Les boulets, servis avec des frites, sont tendres, pas trop granuleux ni trop compacts. La sauce liégeoise au Piedboeuf (bière brune de table) et aux petits oignons, sirop de liège et raisins secs, fait merveille. En dessert, nous prenons tous les deux un bavarois au citron et spéculoos. Bon appétit!

A Vottem, l'option ‘take away’ est également disponible, et pas seulement pour les sandwiches, mais pour tous les plats. Les portions à emporter sont généreuses, environ 600 grammes. “Au niveau rapport qualité-prix, notre mess est quasiment imbattable”, ajoute fièrement Patrick Demonty. Et puis l'idée de pouvoir, en théorie, savourer ces fameux boulets de Vottem partout en Belgique, est une pensée que je trouve plutôt réconfortante. Pas vous?

