



Restaurant Vottem
 Rue Verte Voie 1 - 4040 Herstal (Vottem)
 Ontbijt: 6.30 - 8.30 uur
 Lunch: 11.30 - 13.30 uur

Dagmenu	€ 2,25
Suggestiemenu's	
balletjes op Luikse wijze:	€ 2,25
spaghetti bolognaise:	€ 2,25
steak:	α€ 4,45

Vóór 10 uur reserveren
 door te bellen naar 04 228 66 60

"POMODORI DI LIEGI"

Deze rubriek neemt u mee op restaurant. Inforevue gaat op zoek naar plaatsen waar politiemensen en bezoekers met een knorrende maag lekker kunnen eten. Ditmaal trokken we naar de mess van Vottem, waar we inschreven voor het dagmenu en voor de plaatselijke specialiteit: balletjes op Luikse wijze.

VOTTEM – Qua toegankelijkheid is het restaurant van Vottem goed gesitueerd vlakbij de verkeerswisseelaar van de E40 en de E313, op het alomgekende politiedomein van Vottem waar ook het commando van de Luikse wegpolitie, de scheepvaartpolitie, de medische dienst enz. gehuisvest zijn. Ideaal dus voor wie, zoals wij, op bezoek moet bij een van deze politiediensten. De nabijheid van zoveel politievolk, of liever de inbedding van de mess in dit politiedomein, staat garant voor een trouw, vast cliënteel. "Dagelijks serveren we ongeveer 90 schotels", verduidelijkt Patrick Demonty, de chef van dienst. "Dat kan fluctueren, zeker naargelang het aantal aspiranten die we over de vloer krijgen." Patrick is boekhouder én gelegenhedskok. Hij stelt de menu's samen. "Gespreid over een periode van twee weken zoek ik een evenwicht tussen wit vlees, rood vlees, vis, pasta, enz. Uiteraard is de prijs ook een factor: het budget moet in evenwicht zijn."

Na deze summiere kennismaking met de chef is het tijd om over te gaan tot de kern van de zaak: eten. We schuiven aan tafel in de eetzaal die plaats biedt aan zo'n 160 mensen. Vandaag, in volle vakantieperiode, zijn we met een dertigtal hongerigen om



Chef-kok Patrick Demonty (links) en kok Nicolas Koch.

onze maag te spijzen. Mijn collega-overbuur hapt toe voor het dagmenu: tomaat-mozzarella met Italiaanse ham, terwijl ondergetekende kiest voor de streekspecialiteit: gehaktballen op Luikse wijze. Samen dus een geïmproviseerde 'Pomodori di Liegi'. De koude schotel tegenover mij met schijfjes tomaat, plakjes mozzarella en een weelderige bos ham is copieus, rijkelijk overgoten met olijfolie en bestrooid met basilicum. De gehaktballen, die opgediend worden met frietjes, zijn mals, niet te korrelig en zeker niet te compact. De Luikse saus van Piedboeuf (bruin tafelbier), witte uitjes, Luikse siroop en droge rozijnen is voortreffelijk. Als toetje kiezen we beiden voor een bavarois met citroen en speculoos. Smakelijk!

In Vottem is er ook 'take away' beschikbaar, niet alleen sandwiches, maar eender welk menu. De meeneemporties zijn genereus, ongeveer 600 gram. "Qua prijs-kwaliteitverhouding is onze mess zo goed als onklopbaar", stelt Patrick Demonty fier. En de theorie dat je Vottems specialiteit, de gehaktballen op Luikse wijze, overal in België kan oppeuzelen, is een geruststellende gedachte, toch?

