



Restaurant Groendreef
 Groendreef, 181 - 9000 Gand
 Déjeuner: 6h30 - 8h30
 Lunch: 11h30 - 13h30

Menu du jour 3 €
 Menu steak/frites 4,45 €
 Soupe et dessert compris dans le prix.

Une réservation n'est souhaitée que pour les groupes (tél: 09 237 14 55).

(Presque) tous égaux face à la fortune du pot

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 sommes rendus à la Groendreef, à Gand. Nous nous sommes inscrits pour le menu du jour (blanquette de veau) et pour le classique des classiques: le steak/frites.

GAND – Nous arrivons un peu trop tôt au complexe de la police fédérale de Gand. Nous en profitons donc pour jeter un oeil dans les cuisines. Alléluia! Nous y découvrons un assortiment varié d'amuse-gueules (demi-tomates cuites épicées, de petites brochettes de saté avec sauce, du saumon ...) ainsi que de petites assiettes joliment préparées avec langoustine et salade exotique. Nos papilles gustatives s'agitent et l'eau nous monte rapidement à la bouche. Hélas! Tous ces délices sont exceptionnels et ont été préparés à la requête d'hôtes soucieux de régaler leurs invités. Et nous n'en faisons pas partie... C'est donc le menu de la semaine qui se profile à notre horizon. Mais nous n'allons pas en faire un drame.

Ma collègue opte pour le menu du jour: blanquette de veau avec riz, mais délicate comme elle est, les petits grains d'Asie doivent céder la place aux frites belges. L'auteur de ces lignes opte pour un steak à la sauce champignon, également avec des frites de la même fournée, hélas un rien trop cuites. Nous nous laissons également tenter par un potage aux légumes verts, un mélange, entre autres, – nous prenons un pari mesuré – de cerfeuil et de pois.

Après le potage, un groupe de collègues-goûteurs de Bruxelles nous rejoint à table. Leur choix se porte également sur le menu du jour et son steak (avec des frites bien cuites!). L'occasion rêvée de donner un peu de poids à notre test culinaire. Et le verdict tombe: positif, mais apparemment pas unanime car quelques fines bouches sont restées sur leur faim. Le steak à la sauce champignons a, lui, séduit les amateurs de boeuf.

La préparation de la blanquette de veau se prête à des discussions philosophiques sur l'art de cuisiner. Mais trêve de bavardages,



Steven Van Beneden, Marleen Gevaert, Sven Sterck, Carine De Bock, Alex De Wilde

Photos Lavinia Wouters

ceux qui se présentent pour en reprendre sont servis. Comme dessert, nous prenons un kiwi néo-zélandais.

Steven Van Beneden a de l'ouvrage. Après avoir passé quatre ans derrière les fourneaux, il est, depuis février 2007, le chef-coq et le coordinateur du mess de Gand. "Et avant cela, j'ai fait 17 ans dans le privé!", s'empresse-t-il d'ajouter. "Aujourd'hui, on tourne à plein régime! Nous avons deux réservations pour des groupes de 40 personnes, donc je n'ai pas beaucoup de temps pour papoter. Mais on a l'habitude: début juillet, lors du passage du Tour de France, nous avons préparé des petits déjeuners et plats du jour pour 700 personnes. A l'occasion de la Journée Découverte Entreprises, le 7 octobre dernier, nous avons reçu la visite d'environ 4 500 curieux pour lesquels nous avons préparé 1 200 crêpes et 500 glaces."

Steven et son équipe servent quotidiennement quelque 175 repas. "Une fois 150, une autre 230. La proximité de la police de la route et, surtout, de l'école de police OPAC, nous vaut parfois quelques surprises. Lors de la composition du menu hebdomadaire, je tiens donc compte des circonstances imprévues. J'essaie de varier les plats avec de la volaille, du haché, du poisson frais (tous les vendredis!)... Cuisiner pour 150 ou plus de 200 personnes ne nous pose aucun problème."

Pas de sandwiches, de plats froids ou de menus 'suggestion' au mess de Gand. Celle ou celui qui vient s'y sustenter a donc le choix entre le menu du jour ou le steak/frites.

A certaines occasions et à la demande, une exception peut toutefois être faite. Nous pensons déjà au... waterzooi gantois.

