



Restaurant Groendreef
 Groendreef, 181 - 9000 Gent
 Ontbijt: 6.30 - 8.30 uur
 Lunch: 11.30 - 13.30 uur

Dagmenu	€ 3,00
Steak met frietjes	€ 4,45
Soep en dessert inbegrepen.	

Reserveren is enkel gewenst voor groepen (09 237 14 55).

(Bijna) iedereen gelijk voor wat de pot schaft

Dit culinair avontuur neemt u mee op restaurant. Infoevue gaat op zoek naar plaatsen waar politiemensen en bezoekers met een knorrende maag lekker kunnen eten. Ditmaal trokken we naar de mess in de Gentse Groendreef, waar we inschreven voor het dagmenu (kalfsblanquette) en voor de klassieker der klassiekers: steak met friet.

GENT – We arriveren net iets te vroeg in het voormalige Gentse rijkswachtcomplex, dus profiteren we even om een blik te werpen achter de schermen van de keuken. Haleluja! We ontdekken er een gevarieerd assortiment van amuse-gueules (gekruiden gebakken halve tomaten, sateetjes met dipsausjes, zalm, ...) en mooi bereide bordjes met een langoustine op een exotisch slaatje. Onze smaakpapillen komen op dreef en al gauw staat het water ons in de mond. Helaas! Al dat lekkers is uitzonderlijk klaargemaakt op verzoek van enkele zorgzame gastheren voor hun genodigden. Voor ons ligt de door-deweekse kost in het verschiet. Maar daar zijn we niet rouwig om. Mijn tafelenote kiest voor het dagmenu: kalfsblanquette met rijst, maar kieskeurig als zij is, moeten de Aziatische korrels plaats ruimen voor Belgische frieten. Ondergetekende krijgt een steak met champignonsaus voorgeschoteld, eveneens met frieten uit dezelfde ketel die helaas ietske te doorbakken zijn. We laten ons ook verleiden door een kommetje groene soep, een mix van – we wagen een beredeneerde gok – onder meer kervel en erwt. Na de soep schuift een bende collega's-proefkonijnen uit Brussel mee aan tafel. Ook bij hen valt de keus ofwel op steak (met mooi gebakken frietjes!) of het dagmenu. Voorwaar een uitgelezen opportuniteit om wat meer gewicht aan onze eettast te geven! En het verdict luidt: positief, net niet unaniem want een enkele fijnproever blijft op haar honger zitten. De steak met champignonsaus kan alle rundliefhebbers bekoren. De bereiding van de kalfsstoverij leent zich tot gefilosofeer over kookkunst, maar zij die opnieuw aan-



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

schuiven voor een tweede portie, halen uiteindelijk hun gram thuis. Als dessert verorberen we een Nieuw-Zeelandse kiwi.

Steven Van Beneden is druk in de weer. Sinds februari 2007 is hij chef-kok en coördinator van de Gentse mess, na 4 jaar zelf achter het fornuis te hebben gestaan. "En daarvoor 17 jaar in de privé!", haast hij er nog bij te zeggen. "Vandaag trekken we alle registers open! We hebben twee reservaties voor groepen van 40, dus veel tijd om te babbelen is er niet. Nochtans zijn we hier 't één en 't ander gewoon: begin juli, toen Gent de Tour de France verwelkomde, hebben we voor 700 mensen ontbijt en dagschotels klaargemaakt, en ter gelegenheid van de Open Bedrijvendag op 7 oktober kregen we 4 500 nieuwsgierigen over de vloer, voor wie we 1 200 pannenkoeken en 500 ijsjes in petto hadden." Steven en zijn team dienen dagelijks gemiddeld 175 maaltijden op. "Dan eens 150, dan weer 230. Met de nabijheid van de wegpolitie en vooral de politie-academie Opac komen we soms voor verrassingen te staan. Bij het samenstellen van het weekmenu houd ik wel rekening met onvoorziene omstandigheden. Ik varieer met gevogelte, gehakt, verse vis (elke vrijdag!) ... maar koken voor 150 of meer dan 200 is altijd een haalbare kaart voor de koks van het huis."

Geen sandwiches, koude schotels of suggestiemenu's in de Gentse mess. Wie hier komt, schuift aan voor het dagmenu of voor een steak met frietjes. Bij gelegenheden kan op verzoek een uitzondering worden gemaakt. Wij dachten alvast aan *Gentse waterzooi*.

