



**De Mess in de Witte de Haelen**  
Ruiterslaan, 1040 Etterbeek

Ontbijt: 06.00 tot 08.30 uur

Lunch: 11.00 tot 13.30 uur

Avond: 16.45 tot 18.45

Dagschotel: € 2,25

Grillmenu: € 4,45

Speciale menu's: € 3,50 (reserveren aub)

Dagelijks beschikbaar: soep, dessert, salade, broodjes, koude schotels, frisdrank.

Reservaties: 02 642 73 60

# DE MESS DER MESSEN

In deze rubriek staat het restaurant centraal. Inforevue gaat op ontdekkingsstocht naar de plaatsen waar politiemensen en bezoekers met een knorrende maag zich aan een maaltijd te goed kunnen doen. We hebben dit bezoek lang kunnen uitstellen, maar ooit was het onvermijdelijk ... Nu dus! Dames en heren, Inforevue stelt voor: een instituut dat niemand onverschillig laat, een *passage obligatoire*, het restaurant in de Witte de Haelen voor al uw middagmalen: de Mess der messen!

ETTERBEEK – Met 600 à 700 dagelijkse kostgangers heeft de Mess der messen zijn titel alvast niet gestolen. Voor vele adepten is het een vertrouwde omgeving, voor anderen een praktisch gelegenheidsbezoek. Want geef toe: qua prijs-kwaliteitverhouding is de Mess onklopbaar. "Jullie beseffen niet hoe goed jullie het hier hebben", vertrouwde een collega van de zone Leuze/Beloeil me onlangs toe, terwijl hij driftig een steak-friet naar binnen werkte. Het was vijf na één. Om één uur was zijn opleiding van start gegaan. Maar les volgen met een lege maag ... "Voor die prijs zou ik hier elke dag een steak komen eten. En 't is nog lekker ook", likkebaarde hij tussen twee happen.

In de hoofden van achterdochtigen kleeft op de Mess sinds jaar en dag een stigma: dat van een smaakloze, amorfe massakeuken in een grote kille zaal, weliswaar met een aanstekelijk melodietje op de achtergrond. Onterecht! Sinds het begin van de eenentwintigste eeuw is er veel veranderd, en dat vertaalt zich op de borden. "We koken nog steeds voor een massa," vertelt coördinator-kok Frédéric Fronville (foto rechts-onder) "maar we streven dagelijks naar kwaliteit om onze klanten tevreden te stellen. Ons aanbod is uitgebreid en gevarieerd, met naast de klassieke dagschotel ook een grillmenu en meerdere speciale menu's. Bij het samenstellen van de gerechten zijn we steeds de voedselpiramide en de grondbeginselen van een gezonde en evenwichtige voeding indachtig: verse groenten, rijk aan vitamines, vis, ... Tegelijk streven wij ernaar om voor elk wat wils te bieden. Dit betekent dat we dagelijks een 'strijd' voeren met onze leveranciers om de beste en verse producten te krijgen tegen de meest democratische prijs! Gelukkig hoeven wij geen winst te maken ..."

Vandaag de dag moet een grootkeuken aan een batterij veel-eisende en strikte (ISO)normen voldoen om de hygiëne te

vrijwaren. "Klopt", aldus een trotse Frédéric. "We beschikken over een snelkoelsysteem opdat gekookt voedsel bacterievrij bewaard kan worden. De verschillende ruimten van het kooktoet afwasproces zijn gescheiden. De diverse voedingsmiddelen zoals vlees en melkproducten worden in aparte frigo's opgeslagen. En iedereen hier draagt properheid hoog in het vaandel!"



Tot slot enkele statistiekjes voor de nieuwsgierigen: dagelijks schuiven 450 mensen aan voor een dagschotel en zo'n 120 voor een steak. De overige 'messgangers' kiezen voor een koude schotel of een speciaal menu, terwijl 300 collega's een sandwich bestellen. Elke maand verdwijnt twee ton frieten in de hongerige magen. De Mess heeft continu voor maar liefst 70 tot 90 000 euro aan voedingsmiddelen in voorraad.

Binnenkort schuiven we aan tafel in de zaal Prestige, een mess in de Mess voor wie tuk is op wat meer service ... ■

Stefan Debroux

