



Le Mess du Botanique
 Square Victoria Regina, 1
 1210 Saint-Josse-Ten-Noode
 Tel: 02 223 97 79

Plat du jour: 2,60 euro
Menu grill: 4,45 euro
Menu du chef: 3,50 euro
Menu pâtes: 3,50 euro

Mais aussi: salad bar, plats froids,
 boissons rafraîchissantes, desserts...

Horaires: du lundi au jeudi de
 11h30 à 13h30 et le vendredi de
 11h30 à 13 heures

A TABLE, DE GRANDS ENFANTS!

Cette rubrique vous emmène au restaurant. Info revue part à la découverte des lieux où policiers et visiteurs dont l'estomac crie famine peuvent se régaler.

Nous nous rendons à deux pas du centre de Bruxelles pour y 'tester' le restaurant du Botanique.

BRUXELLES – A proximité du square Victoria Regina et de buildings interminables, se trouve l'ancienne tour IBM, aujourd'hui occupée par des membres de la police fédérale (Direction de coordination et d'appui – DCA Bruxelles –, police judiciaire fédérale – PJF Bruxelles –, corps d'intervention de Bruxelles, police des chemins de fer – SPC Bruxelles-Centre) et de la police locale (commisariat 5 de la zone de police Polbruno). C'est au premier sous-sol que se retrouvent les ventres affamés pour le repas du midi uniquement. Géré par le Service social de la police intégrée (SSDGPI), le restaurant en self-service propose des plats et pratique des prix semblables à ceux d'autres mess policiers de la région bruxelloise. Le 'chef', Sébastien De Craene provient d'ailleurs du restaurant 'Prestige' (service à table) que nous vous présentions dans l'Info revue de mars 2009. Au Botanique, de 200 à 240 repas sont servis quotidiennement par le gestionnaire et son équipe composée d'un cuisinier et de cinq ouvriers. En moyenne, le plat du jour recueille plus de la moitié des suffrages auprès des gourmets. Les autres optent pour le steak, les assiettes froides, les sandwiches (sur commande) ou les menus spéciaux (menu pâte ou menu du chef). La salle est décorée avec plusieurs peintures, principalement des aquarelles, signées 'HUGO' et réalisées par Huguette Vandemaele, une employée de la PJF de Bruxelles se trouvant quelques étages plus haut.

Pour élaborer ses mets, Sébastien De Craene mène un combat constant avec ses fournisseurs afin d'obtenir les meilleurs prix. "Nous travaillons avec des légumes frais (de saison) ou congelés que nous cuisons à la vapeur afin de conserver toutes leurs vitamines", explique-t-il. La viande est quant à elle livrée tous les deux jours. Mais quels sont les plats qui fonctionnent le mieux ?



Photos Jos Balcaen

Le traditionnel spaghetti bolognaise, les carbonnades flamandes, le vol au vent ou encore les boulettes frites constituent des incontournables. "Les macaronis jambon-fromage remportent également un franc succès. En fait, ce qui marche le plus, ce sont les grands classiques qui plaisent également aux enfants!", plaisante notre chef-coq. Il tente de répondre au mieux aux attentes de ses clients: "Lorsque je vois qu'un menu spécial ne fonctionne pas, je m'adapte et propose autre chose en cours de semaine. Ou bien s'il y a du porc au menu du jour, alors j'essaie de prévoir un plat alternatif pour les musulmans", ajoute-t-il.

Au menu le jour de notre visite: Euro steak (composé de bœuf et de dinde) qui reste tendre après la cuisson, accompagné d'une sauce au poivre, de pommes de terre au four (ou de frites) et de haricots. De son côté, le photographe se laisse tenter par des ravioles de porc rehaussées par une sauce tomate aux petits légumes. Pour les besoins de l'article (pour quoi d'autre?), nous prenons également un glacé pour terminer notre repas. Verdict? Seul le dessert nous laisse un peu sur notre faim. Pour le reste, quantité et qualité sont au rendez-vous! ■



Gwendoline Hendrick