



**De mess van de Kruidtuin**  
 Victoria Reginaplantsoen 1  
 1210 Sint-Joost-ten-Node  
 Tel: 02 223 97 79

**Dagschotel:** 2,60 euro  
**Grillmenu:** 4,45 euro  
**Menu van de chef:** 3,50 euro  
**Pastamenu:** 3,50 euro  
**Maar ook:** saladebar, koude gerechten, frisdranken, desserts ...

Het restaurant is geopend op werkdagen van 11.30 uur tot 13.30 uur (vrijdag tot 13 uur).

## AAN TAFEL, GROTE KINDEREN!

In deze rubriek nemen we u mee op restaurant. Inforevue gaat op onderzoek naar de plaatsen waar politieagenten en bezoekers met een knorrende maag zich aan een maaltijd te goed kunnen doen. We 'testen' het restaurant van de Kruidtuin, op een steenworp van het centrum van Brussel.

BRUSSEL – In de nabijheid van het Victoria Reginaplantsoen en een eindeloze reeks flatgebouwen staat de voormalige IBM-toren. Tegenwoordig herbergt de toren leden van de federale politie (coördinatie- en steundirectie (CSD Brussel), federale gerechtelijke politie (FGP Brussel), het Brusselse interventiekorps, de spoorwepolitie (SPC Brussel-Centrum)) en de lokale politie (commissariaat 5 van de politiezone Brussel-Noord). De knorrende magen komen op de eerste kelder verdieping samen voor het middagmaal (geen avondeten). De gerechten en prijzen van dit zelfbedieningsrestaurant, dat wordt uitgebaat door de Sociale dienst van de geïntegreerde politie (SSDGPI), zijn vergelijkbaar met die van andere messes van de politie in Brussel. De 'chef', Sébastien De Craene, is afkomstig van restaurant 'Prestige' (bediening aan tafel), dat we voorstelden in Inforevue van maart 2009. In de Kruidtuin worden dagelijks 200 tot 240 maaltijden geserveerd door de beheerder en zijn team, dat bestaat uit een kok en vijf arbeiders. Doorgaans gaat meer dan de helft van de eters voor de dagschotel. De anderen kiezen voor de steak, de koude schotels, de broodjes (op bestelling) of de speciale menu's (pastamenu of menu van de chef). De zaal is opgesmukt met verschillende schilderijen, vooral aquarellen, die zijn gesigeneerd met 'HUGO'. Ze zijn het werk van Huguette Vandemaele, een werkneemster van de FGP Brussel, die enkele verdiepingen hoger zit.

Voor zijn gerechten levert Sébastien De Craene voortdurend strijd met zijn leveranciers om een zo gunstig mogelijke prijs te bedingen. "We werken met verse (seizoens)groenten of met diepgevroren groenten die we stomen om alle vitamines te bewaren", zegt hij. Het vlees wordt om de twee dagen geleverd. Maar welke gerechten zijn het populairst? De traditionele spaghetti met



Foto: Jos Balcaen

bolognesesaus, Vlaams stoofvlees, vol-au-vent en frieten met balletjes zijn de blijvers. "Ook macaroni met ham en kaas is erg geliefd. De meest populaire gerechten zijn de echte klassiekers, die kinderen ook graag lusten!", grapt onze chef-kok. Hij probeert zoveel mogelijk aan de verwachtingen van zijn klanten te voldoen: "Als ik merk dat een speciaal menu niet aanslaat, pas ik me aan en stel in de loop van de week iets anders voor. Of als er varkensvlees op het menu staat, probeer ik een alternatief gerecht aan te bieden voor de moslims", zegt hij nog.

Op de dag van ons bezoek biedt het menu steak (van rund en kalkoen), nog altijd mals na het bakken, met pepersaus, in de oven gebakken aardappelen (of frieten) en bonen. Onze fotograaf laat zich verleiden door ravioli van varkensvlees in een tomaatsaus met fijne groenten. Speciaal voor het artikel (waarom anders?) nemen we nog een tempoes als afsluiter van onze maaltijd. Het verdict? Alleen het dessert viel een tikkje tegen.

Voor de rest waren kwantiteit en kwaliteit prima! ■

Gwendoline Hendrick

