



Voor uw natje en uw droogje.

Twee korte zinnetjes op een gele achtergrond met bordeaux letters. Zo luidt de nieuwe uitnodiging van de NMBS om de café-restaurants, buffetten en restaurants in de stations te bezoeken. Sinds de omwerking van het verkeer in juni laatstleden, waait er een nieuwe wind door het restauratiewezen van de spoorwegen die geheel aansluit bij de vernieuwde stijl van de betrokken verkooppunten.

Na Brussel en zijn twee grote café-restaurants, na Bergen dat sinds enkele maanden de hoofdstad bijgebeend heeft, is het moment gekomen om halt te houden in een ander groot station en met het glas in de hand een heildronk uit te brengen: Prosit Charleroi!

Charleroi heeft wat men een "symmetrisch" station kan noemen: rond de lokkettenzaal van het zuidstation bevindt zich ten westen een traditioneel restaurant en ten zuiden een café. Aan deze twee verbruiksgelegenheden is een gesloten terras verbonden dat uitgaat op het voetpad langs het busstation of, indien u dat verkiest, het stationsplein.

Het café is een snack geworden, op dezelfde wijze als een deel van het buffet van Mons zich heeft omgevormd in "Fristouille", maar zoals verder blijkt, met nog een bijkomend deel.

De eerste pool van de nieuwe snack is een vijfhoek. Dit is het kloppend hart van de snack, waar bier, koffie en fruitsapjes vloeien. De ovens maken het er niet alleen gezellig warm, maar zorgen ook in een mum van tijd voor een sappige steak die u bij het overstappen kan verorberen. Dit kan aan de tapkast van de vijfhoek of aan de muurbladen op hoge, houten, gemakkelijk zittende krukken. De zand- en kleikleurige tegels op de grond beklemtonen de dominerende oranje kleur van de tafelbladen. Het plafond bestaat uit houten latten en de neonlampen verspreiden een zacht licht. Tot daar het self-gedeelte waar eten en drank tegen ronde prijzen verkrijgbaar zijn, zonder bediening.

Het tweede centrum is een zone met schelpvormige stoelen en grote ramen die uitgeven op het plein. De kleuren zijn overwegend dezelfde. De wandbekleding is van bontgekleurde keramiektegeltjes. De tafels wachten op de gebruikers die door bekwame kelners worden bediend. De prijzen liggen 19% hoger dan die in de pentagon (de normale bezoldiging voor bediening aan tafel).

Het buffet heeft dus een grondige wijziging ondergaan. Dat dit geen overbodige luxe was, blijkt uit het succes die de nieuwe formule

prosit charleroi!



sinds de opening kent. Het is immers zo dat gerechten en drankjes aantrekkelijker overkomen als ze in een voor het oog aangenaam kader gepresenteerd worden. En hoewel niet iedereen met de ogen eet, vormt een moderne setting voor sommige aanzittenden de saus die een eenvoudige maaltijd verheft.

Het is met het oog daarop dat de NMBS de renovatie van de door haar geëxploiteerde buffetten heeft aangevangen. Zonder zich op grote architecturale wijzigingen te storten, hermodeleert zij het universum, geeft een nieuwe bekleding aan het kader en voert daarbij een aanzienlijke wijziging door in het aanbod, zodat het aan de moderne smaak en de nieuwe levenswijze waarop de fast-food zijn stempel heeft gedrukt, wordt aangepast. De puristen zullen hiermee misschien niet akkoord gaan, maar food vormt wel degelijk de bestaansreden van deze nieuwe snacks, terwijl fast niet altijd minderwaardige kwaliteit betekent. Neen, de NMBS speelt geen spelletje met haar klanten. Zij laat haar traditionele restauraties niet achterwege, en zij maakt van de snack zeker geen eetgelegenheden van tweede rang. Op de kaart staan gevarieerde gerechten en dranken... bovendien goedkoop en van een prima kwaliteit. Het oordeel is aan u.

Beefburger, cheese- en fishburger, croque-monsieur, omeletjes in een prijzengamma van 50 tot 85 frank; een dagschotel tegen 165 frank; lasagne voor 145, kalfsbrochetten voor 240 of een grillsteak van 300 gr voor 1 frank per gram... En we mogen ook de broodjes en het stokbrood niet vergeten, waarvoor u volgens uw keuze 32 tot 80 frank betaalt. Vlug klaar, gevarieerd, en u kan er 20 verschillende biertjes bij drinken, van het vat of uit het flesje; 7 wijnsoorten, per glas, karaf of fles van 1/1 of 1/2; plus een hele reeks waters en frisdranken of 12 warme dranken. En om geen enkel punt te verwaarlozen biedt de kaart nog 10 aperitieven en 5 ijsjes in een schaalte of in een losse portie. Een keuze maken op de kaart zal dus het meeste tijd vergen en u kan niet anders dan besluiten dat dit pas dienstverlening is.

Het bleef niet alleen bij deze verjongingskuur: er finishte ook nog een naam die de diensche touch moest zijn van haar nieuwe persoonlijkheid. De inwoners van Charleroi hebben het plaatselijke taalgebruik hoog willen houden door hun snack LE COUGNET te dopen. Een cougnet betekent daar het laatste glas of gemeenzaam een afzakkertje. Kon men iets beters kiezen?

Prosit Charleroi!

