

LE TEE VOUS «MIJOTE» UN BON VOYAGE

C'est un effort. Et beaucoup l'apprécieront. Depuis le 27 septembre, le service de restauration dans les TEE franco-belgo-hollandais a été remanié. Les représentants des trois réseaux ferroviaires ont décidé de répondre ainsi plus étroitement aux souhaits de leur clientèle.

Première modification : dans les TEE 85 (Etoile du Nord) et 88 (Ile de France), une voiture-bar fait le parcours entre Amsterdam et Bruxelles et Paris. Au bar, il est possible de se faire servir des plats chauds et froids. Et ce bar — tout comme dans les TEE 81 et 82 — est d'un type nouveau, appelé Mistral, moderne, spacieux, agréable, sans compartiments.

Ajoutons dans ces 4 mêmes trains, la création d'une restauration **libre**, autrement dit, la possibilité pour ceux qui n'avaient pas réservé de place-restauration de manger quand-même dans une voiture entièrement réservée à ce seul service.

Voilà pour l'organisation. La «philosophie» du service, si l'on nous permet cette expression, est profondément changée elle aussi. Le libre choix est maintenant généralisé entre le menu et une carte qui propose trois entrées, trois plats consistants et trois desserts ou entremets. Voilà qui est plus varié !

Les chefs de cuisine, par ailleurs, visent la qualité supérieure et l'originalité. Ils n'emploient plus que des produits frais, et ils adaptent leur offre à la saison et aux nationalités. C'est dire que leur art est maintenant en cause et qu'ils vont prouver la maîtrise qu'ils en ont.

Tout cela est proposé à des prix **INCHANGES** dans des cartes bilingues, plus informatives et tarifées en monnaies belge et française.

Faut-il ajouter quoi que ce soit ? Oui. Testez donc ce service rénové. La saison des voyages d'affaires s'annonce bien, sous cet angle. Pourquoi n'en profiteriez-vous pas ?

