

Un sandwich

dans le train Ostende-Cologne ? Un repas chaud élaboré,

dans l'EUROSTAR filant sur Londres ?

Pratiquement toute la restauration à bord des

trains belges, est coordonnée et contrôlée par le service Catering,

qui est entré en activité à la SNCB en février de cette année.

LA SNCB VOUS SOUHAITE UN VOYAGE APPETISSANT !

Sandwich fromage au sandwich jambon ?



Pour toutes informations ou remarques concernant la restauration à bord des trains, veuillez vous adresser à la SNCB, Service Catering, J.F. Van Aelst, 60/30 rue Ravenstein, 1000 Bruxelles

Jusqu'à fin mai 1994, le partenaire restaurateur de la SNCB était la Compagnie Internationale des Wagons-Lits et du Tourisme (on dit Wagons-Lits pour faire plus court). Cela change avec l'entrée en jeu de Restorail, une entreprise apparentée à Belgavia qui, chaque année, livre des milliers de repas pour voyages aériens. Selon la nouvelle répartition des tâches, Wagons-Lits assure le service des wagons-restaurants du TEE Amsterdam-Bruxelles-Paris et de la plupart des trains internationaux à places-lits ou places-couchettes partant de Bruxelles. Dans ces trains, les tables tête à tête, en wagon séparé, semblent définitivement appartenir au passé; on vous sert les repas froids ou les snacks "sur les genoux", comme à bord des avions. Il peut s'agir du menu à 580 francs (salade viennoise, rôti de veau, camembert, pudding vanille), de l'assiette de saumon norvégien à 450 francs, ou d'un simple pâté au poivre vert (195 francs).

Restorail a fait ses preuves à la SNCB, car depuis trois ans des employés de cette compagnie assuraient l'exploitation du wagon-bistro de l'EuroCity "Memling", allant d'Ostende à Dortmund. A cette mission s'ajoutent à

présent toute une série de liaisons par trains de jour ordinaires. Ainsi les mini-bars filent d'Ostende à Liège et Cologne, de Bruxelles vers Rotterdam et Amsterdam. Restorail s'occupe également du restaurant entre Bruxelles et Paris ainsi que des "mini-bars", comme il en existe à bord de l'EuroCity "Iris", entre Bruxelles et Zürich. L'arrivée des nouveaux maîtres queux a bien entendu entraîné une série de changements: le personnel de service a reçu une nouvelle tenue, l'offre des cartes et menus a fait l'objet d'une révision complète, le style de service des restaurants a été reprofilé - s'inspirant davantage du service aérien. A cet égard surtout, les habitués du rail ont ouvert de grands yeux.

Une nouvelle tâche attend le service Catering avec la mise en service d'EUROSTAR.

Les voyageurs passant sous la Manche en première classe se verront servir à leur place un excellent repas, avec possibilité de choix, compris dans le prix de leur billet. Petit déjeuner, dîner... selon le moment de la journée. Pendant tout le trajet, les deux voitures-bars serviront un large choix de boissons et collations chaudes ou froides, à emporter ou à consommer sur place.

Tenant compte de ces nouveaux besoins, un nouveau centre d'approvisionnement CAV-B, également géré par Restorail, a été installé à la gare du Midi. On ne cuisine pas dans ce centre entièrement automatisé, mais on y assemble et emballe les divers mets, de sorte qu'il devient aisé et rapide de les chauffer et de les servir à bord d'EUROSTAR. Les énormes chambres réfrigérées contiennent des cargaisons entières de boissons et de plats préparés, que l'on expédie rapidement vers les trains en instance de départ. En une phase ultérieure, d'autres trains que le TGV seront ainsi ravitaillés depuis le centre CAV-B.