

ENTRETIEN:

Gaël Vessié
CHEF DE CUISINE

"Rognon flambé au pékèt"

Frédéric Portante
COLLABORATEUR

Gaël Vessié, est le chef du restaurant "l'Engrenage" appartenant au golf de Mérignies dans le Nord de la France. Un établissement ouvert à tous, même aux non-golfeurs.

Comment qualifieriez-vous votre cuisine? Elle se veut la plus traditionnelle possible. J'ai créé la carte en incorporant de petites notes belges. Je suis originaire de Tournai. Je propose notamment des rognons de veau au lard fermier flambés au pékèt.

Quel est votre parcours? J'ai effectué mes études de restauration à Namur. C'est la seule école qui m'a permis de suivre les

cours d'hôtellerie après mes humanités. J'ai obtenu mon diplôme de secondaire en sciences. J'ai ensuite décidé de me réorienter dans la restauration. Passionné, j'ai été sélectionné pour parfaire ma formation dans le compagnonnage. C'est ce qui m'a permis d'aller dans des restaurants étoilés. J'étais nourri, logé et blanchi sans que ça ne coûte trop cher au patron, et j'ai pris de l'expérience. Ma plus belle récompense, je l'ai obtenue à Durbuy à l'Hôtel Jean de Bohême, où j'ai été intronisé compagnon de la toque blanche de l'Ordre des 33 Maîtres Queux de Belgique.

Quelles sont les spécialités de votre établissement? Je propose à mes clients aussi bien des plats de brasserie que des mets gastronomiques. Ce n'est pas facile de cuisiner pour tous.



Gaël apporte une touche belge