

À Mérignies, le restaurant l'Engrenage souhaite attirer un plus large public

PUBLIÉ LE 18/03/2015

BENOÎT FABISZAK

Le restaurant du golf, l'Engrenage, participe ce mois-ci à deux événements culinaires. L'un haut de gamme, ce jeudi et intitulé Good France, l'autre plus grand public, le printemps des chefs, qui débutera vendredi et s'étalera sur une semaine.



1 / 2



Benoît Ballet et Gaël Vessié tiennent à promouvoir le «<134>bien manger<134>», en travaillant des produits frais et de qualité.

- 
- - A +

Qui s'est déjà aventuré à l'Engrenage doit bien le reconnaître : situé au golf de Mérignies, lui même niché au fond de grandes allées bordées de villas luxueuses, l'établissement présente un aspect quelque peu élitiste. « *De loin, le restaurant peut effrayer*, confirme le responsable, Benoît Ballet. *Mais il ne faut pas se fier aux apparences : l'ambiance est amicale et chaleureuse, c'est juste qu'il faut arriver à nous !* »

Démocratiser la gastronomie

Les dirigeants du golf multiplient les événements permettant de démocratiser ce sport. L'Engrenage a mis en place la même politique avec la cuisine gastronomique. « *Dans la brasserie, le plat du jour est à 13,50 €, indique le chef, Gaël Vessié. Au restaurant, la suggestion du jour, où il y a plus de travail et de richesse, est à 21,50 €* ». Rien de bien vertigineux, donc, si l'on considère que l'équipe « *ne travaille que des produits frais et de qualité.* »

Afin de promouvoir et de transmettre ce « *bien manger* », en plus de mieux faire connaître l'Engrenage, l'équipe participe depuis deux ans au Printemps de chefs, un événement créé par la Chambre de commerce et de l'industrie. Du 20 au 29 mars, un menu pour enfants, identique à celui des parents, bien qu'un peu adapté, sera ainsi proposé à moitié prix (16 €).

Mais avant cela, l'Engrenage prend part, ce jeudi, à Good France. Organisé à l'initiative du chef Alain Ducasse et du ministère des Affaires étrangères, ce rendez-vous visant à célébrer la gastronomie française va rassembler plus de 1 000 chefs sur cinq continents. Comme un menu en sept services est obligatoire, le tarif sera plus élitiste (92 € le menu). Selon Benoît Ballet, « *on va prendre le temps de redécouvrir les plats. Ça va à contre-courant de la cuisine fast-food, où on fait manger les gens en un quart d'heure !* »

Un chef au CV plein d'étoiles

Il œuvre aux fourneaux depuis l'ouverture de l'Engrenage, en 2010. Belge d'origine, le chef Gaël Vessié est passé par de nombreux établissements prestigieux. Il a notamment travaillé dans le restaurant trois étoiles de Georges Blanc, à Volnas. « *J'y ai commencé comme commis, et j'ai terminé chef de cuisine* », précise-t-il. Sur son CV figurent également l'Essentiel, établissement une étoile situé à Namur, et un autre Essentiel, celui de Chambéry, une étoile à l'époque. Ou encore le Trèfle à quatre feuilles, à Bruxelles (2 étoiles).

Gaël Vessié hissera-t-il l'Engrenage jusqu'aux étoiles ? Pour Benoît Ballet, ce n'est pas l'ambition de la maison, même si des auditions ont toutefois été demandées et guide Michelin et au Gault et Millau : « *Un restaurant à l'écart du centre-ville comme le nôtre a besoin de notoriété, et une mention pourrait faire venir plus de gens.* ».