

Mérignies: L'Engrenage, le restaurant du golf, gagne une «Assiette» au Michelin

PUBLIÉ LE 06/02/2016

Par Anne-Gaëlle Dubois

5 partages



Le journal du jour à partir de 0,79 €

Ils ne sont pas nombreux les restaurants installés dans un golf à être cités au guide Michelin, avec ce nouveau prix, l'Assiette... Alors, le chef Gaël Vessié ne boude pas son plaisir. C'est lui qui en 2010 a lancé la brasserie L'Engrenage, puis, en 2013, le semi-gastronomique. En majorité, les clients ne sont pas des golfeurs !



Les inspecteurs du guide Michelin sont venus plusieurs fois déjeuner à l'Engrenage en 2015, en « clients mystères ». Le premier inspecteur s'est présenté à la fin de son repas : « *Il a ensuite visité la cuisine de fond en comble, ouvert tous les tiroirs, inspecté le frigo, vérifié les factures...* » De quoi laisser rêver Gaël Vessié, le chef de L'Engrenage, à une mention dans le fameux guide rouge.

Depuis lundi, avec la sortie de l'édition 2016, c'est chose faite : le restaurant semi-gastronomique, à l'étage du bâtiment à l'entrée du golf de Mérignies, est mentionné au guide. Mieux, il est distingué par une « Assiette », une nouveauté qui récompense les restaurants proposant une « *cuisine de qualité, mettant à l'honneur la qualité des produits et le tour de main du chef* ». Cerise sur le gâteau, pour l'accueil, le cadre et le service, il a droit à deux « Fourchettes ». Bingo !

Un chef passé par de grandes maisons

Gaël Vessié est d'autant plus fier qu'il a tout créé, avec la confiance de ses patrons, les gérants du golf. **En 2010, ce natif de Tournai est arrivé pour lancer une petite brasserie à côté des parcours vallonnés.** Un vrai challenge pour ce chef, âgé de 44 ans aujourd'hui, qui n'était pas un novice. Loin de là... Le Belge, formé à l'école hôtelière de Namur, a effectué à l'image des compagnons, un tour de France des bonnes tables, surtout des étoilés... « *J'ai travaillé au Geroges-Blanc à Vonnas, dans l'Ain, trois étoiles au Michelin* », détaille le cuisinier. Et de citer aussi L'Essentiel à Chambéry (une étoile) et L'Essentiel (encore !) à Namur, étoilé également.

Pourquoi ne pas être resté fidèle aux macarons du Michelin ? « *Je suis de Tournai, ma femme de Villeneuve-d'Ascq. On cherchait à revenir. C'est comme ça que j'ai postulé pour Mérignies !* » Après la brasserie, le bâtiment a fait des petits... Depuis 2013, à l'étage de la nouvelle aile, Gaël Vessié peut laisser libre cours à son art dans le semi-gastronomique, qui porte le même nom que la brasserie.

Son leitmotiv : « *Le respect des produits de qualité, des légumes frais de saison.* » Un plat fétiche ? « *Une déclinaison de volaille, une cuisse à la crème, la volaille en quenelle avec sa sauce financière et un blanc de volaille rôti.* » Une assiette qu'il avait créée dans son « menu surprise » qui aligne cinq plats mystères pour les gourmets (54 €). On peut aussi se régaler le midi avec **un menu lunch à 27 € (mise en bouche, plat du jour, café gourmand) ou 39 € (entrée, plat, dessert)**. Les clients de la brasserie profitent aussi de ses talents, à la tête d'une petite équipe de cinq personnes, pour 12,90 € le plat. Il y en a pour tous les goûts et toutes les bourses... Parce qu'être implanté dans un hameau chic ne fait pas tout !

Deux autres «Assiette» Michelin

Deux autres restaurants du Pévèle-Mélantois ont reçu ce nouveau prix. **L'Essentiel à Attiches**, mentionné l'an dernier dans le guide, se distingue par une « Assiette » Michelin et deux « Fourchettes », avec ce commentaire : « *L'atmosphère est plaisante. Dans l'assiette, de belles présentations et des plats actuels réalisés avec soin ; bref : une cuisine qui va... à l'essentiel !* », écrivent les inspecteurs Michelin. Nicolas Rucheton, son chef, a aussi été sacré Espoir régional Gault et Millau en 2013.

À **Seclin**, c'est Philippe Belot, chef de **l'Auberge du Forgeron** qui rafle l'Assiette et trois Fourchettes. Les inspecteurs ont aimé : « *Une auberge familiale pleine de charme. Côté restaurant gastronomique, la carte épouse l'air du temps ; côté bistrot, honneur au terroir et à la tradition.* »

Viser l'étoile (ou pas) ?

L'Engrenage n'ambitionne pas l'étoile Michelin... « On aurait peur ! Pour le macaron, il faut un serveur derrière chaque table, des produits plus chers. Ça peut freiner la clientèle. Il y a le plaisir de la bonne cuisine, mais il faut rester viable », analyse Béatrice Gaulié, responsable com du golf.

Il n'est pas question d'augmenter les prix, même auréolé d'une Assiette Michelin. « On ne tire pas vers le haut, certifie-t-elle. Il faut quand même faire venir les gens jusqu'au bout du quartier. »

Le succès du restaurant ne repose pas sur le golf : trois quarts des clients ne sont pas golfeurs...