

Mérignies: Le restaurant du golf devient la Canopée et (presque) 100% local

Jusqu'à-là, au golf, on pouvait déjeuner à la brasserie L'Engrenage et à sa version plus gastronomique, à l'étage. Désormais, le restaurant du haut devient la Canopée. Fruits, légumes, viandes, poissons, bières, et même whisky proviennent de 14 producteurs de la région.

Anne-Gaëlle Dubois | 07/04/2019



Gaël Vessié, chef, et Antonin Vessié, son second, sont enthousiastes grâce au projet 100 % local.

Bannis les ananas, les fruits exotiques, le riz... L'équipe de cuisine du golf a décidé de prendre un virage radical, mais **dans l'air du temps : passer au « résolument local »**. Pas (encore) tout bio parce que c'est compliqué, convient Emmanuel Gaulier, directeur du golf, qui en sait quelque chose puisque lui-même tente, en famille, de passer au bio, local, de saison et sans plastique.

Le responsable est convaincu que ce n'est pas en assénant « *cinq fruits et légumes par jour qu'on va sauver la planète.* » Son credo : « *S'émerveiller, prendre plaisir et tisser du lien* », autour de la table.



À l'étage du club house et de la brasserie l'Engrenage, la Canopée peut accueillir jusqu'à 45 convives.

Quatorze producteurs locaux

Avec son chef cuisinier, Gaël Vessié, ils ont convaincu 14 producteurs régionaux de les fournir. Certains sont juste à côté : **les légumes poussent à Ennevelin, les bières sont brassées à Mérignies et Ennevelin, les pigeons viennent de Beuvry-la-Forêt**, les œufs, beurre et fromages de Cappelle-en-Pévèle, la farine de Mons-en-Pévèle, le pain Catrisse de Pont-à-Marcq... Les plus éloignés produisent dans l'Avesnois, pour les alcools forts, le Boulonnais, pour le foie gras, et l'Arrageois, pour la pisciculture. Même le sel vient des Deux-Caps.

Cinq exceptions à la règle du local

Cinq exceptions tout de même au circuit court : le vin, les épices, le cacao (mais le chocolat vient de la célèbre maison Trogneux d'Amiens, famille de Brigitte Macron), le thé et le café (mais torréfié par Méo-Fichaux, La Madeleine).





Toute l'équipe en cuisine et au service, dont le chef à droite, Gaël Vessié, et le chef de salle, au centre, Benoît Ballet.

Et dans l'assiette ? **Le chef Gaël Vessié savoure de cuisiner des produits qui ont, selon lui, beaucoup plus de goût.** Son second et neveu, Antonin Vessié, renchérit en nous faisant croquer dans une feuille aromatique au goût d'huître, de Pévèle.

L'équipe aux fourneaux doit aussi s'adapter aux aléas de la production. « *Il n'y a plus de carte mais des plats à l'ardoise.* » Bref, quand il n'y a plus de fraises, plus de tomates ou de quinoa, c'est comme ça !

« On n'a pas augmenté les tarifs puisque les producteurs ont des prix stables et il n'y a pas d'intermédiaires »



Benoît Ballet, chef de salle.

On pourrait imaginer que le concept de la Canopée oblige à faire monter les prix. Eh non ! « *Avec les producteurs, on a des prix stables à l'année et il n'y a pas d'intermédiaire. Donc on a même baissé le prix au final, puisque le menu du jour reste à 27 € mais avec une entrée en plus,* » détaille Emmanuel Gaulier.

L'ardoise sera réduite à deux entrées, trois plats (dont un végétarien, systématiquement) et trois desserts, selon les arrivages. Pour les menus surprises, en trois ou cinq services, on passe dans la gamme supérieure (45 € et 63 €). Comme disent désormais les serveurs, « *bonne dégustation !* »

Ouvert le midi, sauf mardi et samedi, et le vendredi et samedi soir.

PUBLICITÉ

([https://ad.doubleclick.net/ddm/trackclk/N6600.3117516INVIBES_FRA_6600/B22489459.242807399;dc_trk_aid=439661143;dc_trk_cid=113821051;dc_lat=;dc_rd \[timestamp\]](https://ad.doubleclick.net/ddm/trackclk/N6600.3117516INVIBES_FRA_6600/B22489459.242807399;dc_trk_aid=439661143;dc_trk_cid=113821051;dc_lat=;dc_rd [timestamp]))





([https://ad.doubleclick.net/ddm/trackclk/N6600.3117516INVIBES_FRA_6600/B22489459.242807399;dc_trk_aid=439661143;dc_trk_cid=113821051;dc_lat=;dc_rd \[timestamp\]](https://ad.doubleclick.net/ddm/trackclk/N6600.3117516INVIBES_FRA_6600/B22489459.242807399;dc_trk_aid=439661143;dc_trk_cid=113821051;dc_lat=;dc_rd [timestamp]))

Gémo réveille le printemps !

JE DÉCOUVRE

Découvrez la nouvelle collection dans votre magasin Gémo le plus proche.

([https://ad.doubleclick.net/ddm/trackclk/N6600.3117516INVIBES_FRA_6600/B22489459.242807399;dc_trk_aid=439661143;dc_trk_cid=113821051;dc_lat=;dc_rd \[timestamp\]](https://ad.doubleclick.net/ddm/trackclk/N6600.3117516INVIBES_FRA_6600/B22489459.242807399;dc_trk_aid=439661143;dc_trk_cid=113821051;dc_lat=;dc_rd [timestamp]))

Inspired by (<http://www.invibes.com>) 

L'actu du golf

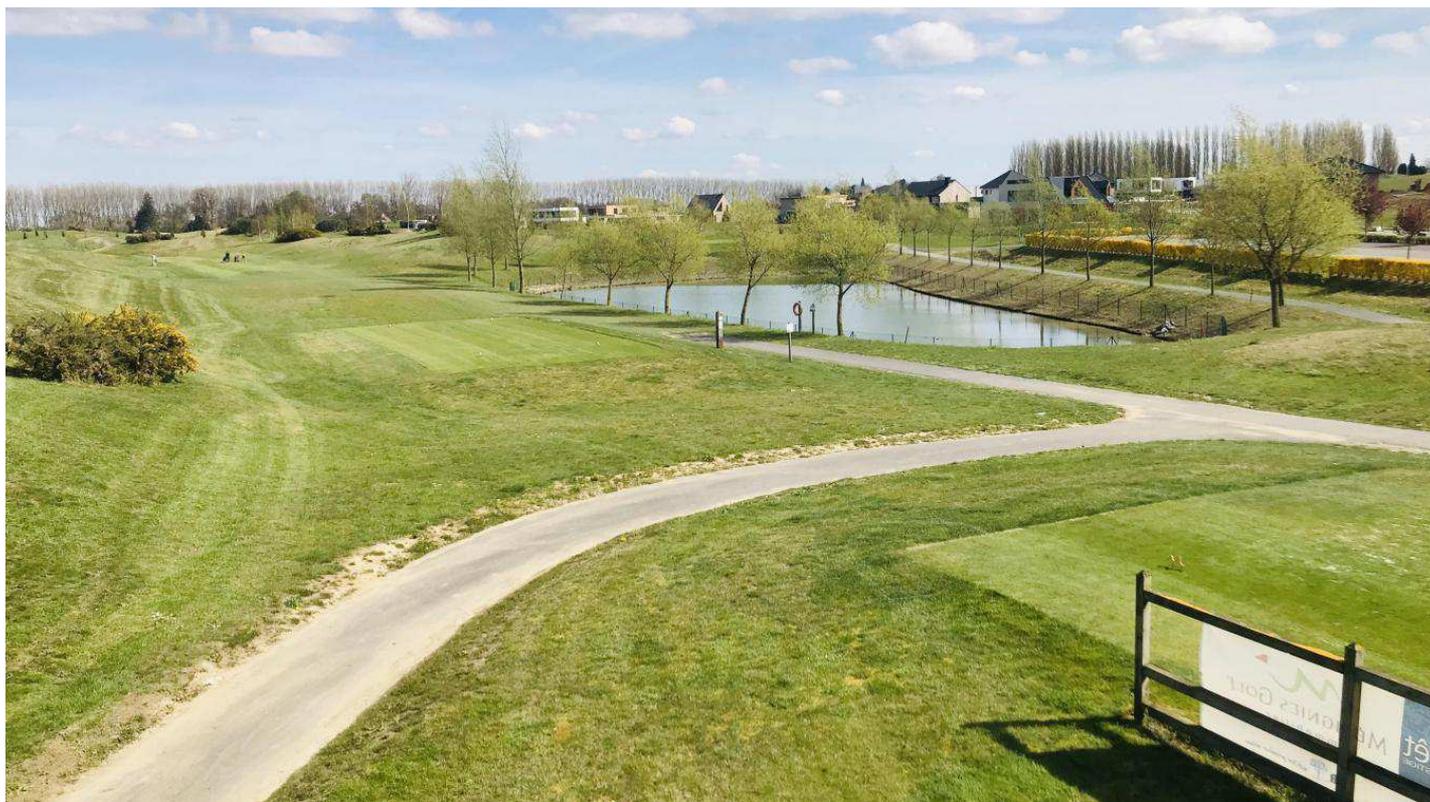
Où en est l'hôtel ?

Le golf avait annoncé la construction d'un hôtel dès 2018. Malgré des retards administratifs, les dirigeants espèrent avoir le permis de construire en mai et boucler le financement (un gros budget de 13 millions) d'ici septembre pour un démarrage de la construction fin 2019.

Il faudra dix-huit mois pour aménager une cinquantaine de chambres, avec salles de réception, et sans doute un spa à terme, destinées aux golfeurs, aux mariages, aux séminaires...

L'exploitation sera assurée par la société du golf mais sous la franchise *Best Western*.

La biodiversité en hausse



Le golf de Mérignies a obtenu le label argent du nouveau programme « Golf pour la biodiversité ». Suite à un inventaire faune-flore effectué pendant 12 jours et nuits, avec le muséum d'histoire naturelle et le Groupe ornithologique du Nord (GON), 196 espèces ont été recensées.

C'est une nette amélioration par rapport au temps où il n'y avait que des champs traités (avec une quinzaine d'espèces seulement). Le golf de Chantilly, beaucoup plus ancien, est à 700 espèces...

Les portes ouvertes

Jusqu'au 13 avril, on peut s'essayer gratuitement à la petite balle blanche, avec un entraîneur, en prenant rendez-vous.