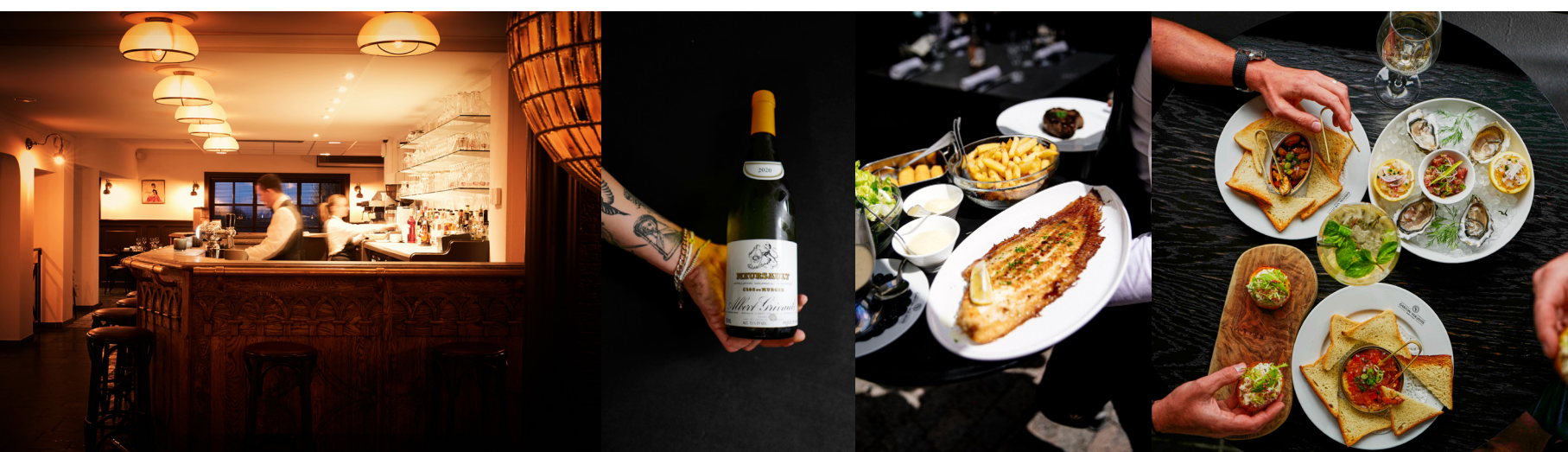


BRASSERIE GASTON VOUZOTE

Le repaire des bons vivants

PAR CHRISTELLE TACZALA



Vous cherchez à passer un moment 100 % détente et plaisir ? Voici le lieu qu'il vous faut. À Dottignies (Mouscron), à proximité des grands axes routiers, Gaston Vouzote est « LA » brasserie authentique par excellence. Une adresse rare, comme on les aime.

Un air de brasserie parisienne, une ambiance authentique et conviviale, c'est ce qui vous attend chez Gaston Vouzote depuis 2017. Ajoutez à cela une cuisine sincère, vivante et réconfortante et vous obtenez le menu parfait pour vos rendez-vous gourmands.

Le bonheur du lundi au samedi

Quel plaisir de voir les membres de l'équipe en salle transmettre, dans un ballet virevoltant réglé comme une horloge, leur bonne humeur et leur passion véritable ! Ici, le personnel est simplement heureux et motivé, et ça change tout. Trouver pour tous un équilibre professionnel et personnel épanouissant est important. Aussi, les horaires ont été modifiés : « Nous assurons tous les services, midi et soir, du lundi au samedi, confie le chef. En revanche, nous sommes fermés le dimanche. » Résultat : de bonnes ondes qui profitent à tous et font de notre repas chez Gaston Vouzote une expérience réussie. Les clients viennent de partout pour cette ambiance unique, de Tournai, de Mouscron ou de Courtrai... mais de plus en plus, car le secret a filtré, de Lille et sa métropole. C'est accessible, tout proche de la frontière, et en plus les clients profitent d'un grand parking privé. Tout ici crie « Bienvenue ! »

« Un lieu où règne l'amour du bon »

La carte, en cette saison, réchauffe nos cœurs avec des plats réconfortants. Le chef ne jure que par les produits nobles de qualité, la base d'une cuisine authentique et sans chichi, dans la plus pure tradition des grandes brasseries françaises. Ici, la crème est d'Isigny, le jambon Bellotta 100 % ibérique (pata negra) signé Maldonado et les huîtres Gillardeau... Délices d'origine contrôlée. Le défi : ne pas saliver à la lecture de « La carte à Gaston ». Extraits : Ris de veau aux oignons grelots (servi en cocotte), gratin de macaronis ; Rôti de bœuf « Black Angus » à partager, aux échalotes confites ou encore Bar de ligne grillé servi avec sa sauce béarnaise minute. Coup de cœur pour les plats qui nous replongent en enfance, dans la cuisine de nos grands-mères, comme les Endives gratinées au Vieux Comté ou encore le fameux « Saucisse purée » façon Gaston, avec une compote de pommes. Étoiles dans les yeux obligatoires.

Toucher tous les palais

Gaston Vouzote est équipé d'un four Mibrasa, qui apporte une touche grillée fumée incomparable. Les viandards, notamment, apprécieront, mais pas seulement. Ceux qui préfèrent la mer à la terre seront également comblés. Mention spéciale pour la Belle sole meunière cuite au beurre demi-sel, d'un superbe calibre. Rien que pour elle, l'adresse vaut le détour ! Côté cave, quelque 250 références, sélectionnées par le chef grand amateur de vin*. Le BIB gourmand décerné par le guide Michelin souligne un rapport qualité/prix exceptionnel. Avec ce menu à 47 euros, un plat du jour chaque midi de semaine à 19 euros ou encore un menu enfants à 17 euros, Gaston Vouzote s'impose comme une destination gourmande incontournable pour tous.

Brasserie Gaston Vouzote
27 Boulevard des Canadiens, Dottignies (Belgique)
Tél. : +32 56 48 48 20
www.gastonvouzote.be

Ouvert du lundi au samedi, midi et soir. Fermé uniquement le dimanche. Grand parking réservé à la clientèle.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

131