

GASTON VOUZOTE

CHEZ GASTON, TOUT EST BON !

PAR **CHRISTELLE TACZALA** PHOTOS **DAVID LOSFELD**



Des banquettes confortables, des boiseries chics et chaleureuses, des ardoises qui parlent à nos cœurs de gourmands, des miroirs dorés qui reflètent l'atmosphère unique et la convivialité de la maison. Vous n'êtes pas dans une brasserie à Paris, mais bien à deux pas d'ici, à Dottignies. Chez Gaston, vous pouvez souffler, vous détendre et vous sentir comme chez « vouzote » à l'intérieur de la brasserie, comme à l'extérieur, les pieds dans l'herbe, sur terrasse. A table !



Brasserie authentique depuis 2017

La carte l'annonce et le revendique haut et fort : Gaston Vouzote est « un lieu où règne l'amour du bon ». Bœuf Black Angus, ris de veau, bar, sole... l'énoncé des plats fait du produit, le plus souvent noble, la star. Le chef met un point d'honneur à sélectionner des produits de qualité. La base d'une cuisine authentique et sans chichi, dans la plus pure tradition des grandes brasseries parisiennes... l'accent belge en plus. Ici la crème est d'Isigny, le jambon Bellotta 100% ibérique (pata negra) signé Maldonado, les sardines Ramon Peña et les huîtres Gillardeau... Délices d'origine contrôlée. La crevette grise se décline en tomate ou en croquette, le homard se dévoile en Bellevue. Ici, ces produits sont sublimes. Précision, justesse des cuissons et des assaisonnements. La belle cuisine française, dans les règles de l'art, servie dans des assiettes estampillées « Gaston Vouzote ». Esprit brasserie oblige. Un conseil : gardez une place pour le dessert, le sabayon champagne glace vanille est à tomber.

La braise sans artifices

Équipé d'un four Mibrasa, Gaston Vouzote vous propose des plats cuits au charbon de bois. Comme le feu d'une cheminée, ce mode de cuisson a le pouvoir de révéler le meilleur d'une viande, d'un poisson ou d'un légume, en lui apportant une touche

grillée fumée incomparable. Révélateur de goût, il permet de saisir, braiser, tout en préservant le jus. Les viandards notamment apprécieront, mais pas seulement. Pour vous guider sur la carte, un picto vous indique les mets grillés au Mibrasa. Côte de veau, sauce « black-well », Noix d'entrecôte argentine, poêlée de pleurotes ail et persil, Homard entier, sauce aux petits légumes, ou encore Filet de bar de ligne... Entre terre et mer, vous avez le choix.

Des formules gagnantes

La brasserie s'est imposée depuis 2017 pour son cadre parfait, propice aux rendez-vous d'affaires (le restaurant est ouvert le midi 7 jours sur 7), aux repas familiaux, en amoureux, ou aux grandes tablées amicales. La formule « All In » à 59 euros est idéale pour les groupes à partir de 10 personnes, le Bib Gourmand de Gaston (Entrée/Plat/Dessert) à 38,50 euros ou encore le plat du jour à 16 euros les midis de la semaine, permettent de se faire vraiment plaisir. Côté cave, Gaston a tout prévu. Riche de 200 références, la carte des vins* fait la part belle aux Bordeaux, Côtes du Rhône et Bourgogne. Une sélection de bières* spéciales et régionales comblera les amateurs de houblon. Gaston a décidément tout bon.

GASTON VOUZOTE

Plat du jour : 16€ le midi en semaine - Menu Gaston : 38,50 €
Menu des « p'tits enfants à Gaston » : 15€

Boulevard des Canadiens, Dottignies, Belgique
Tel. : +32 56 48 48 20 - www.gastonvouzote.be
Ouvert 7/7 les midis. Fermé uniquement mercredi soir et jeudi soir.

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