

LE COUCOU & GASTON VOUZOTE

QUI SE CACHE DERRIÈRE CES DEUX ADRESSES AUX NOMS ÉVOCATEURS ?

PAR CORINNE DELFOSSE

Mathieu Vanneste et Jérémy Vanderbeke se connaissent depuis longtemps, ils ont travaillé ensemble durant sept années au restaurant étoilé « Le Saint Christophe » chez Monsieur Jacques Pélissier, à Courtrai. Cette belle et longue amitié les anime depuis vingt ans ! Aujourd'hui, l'un en Flandre et l'autre en Wallonie, proposent de goûter leur cuisine, pour le premier inventive et pour le second plus traditionnelle. L'un comme l'autre, ils sont attachés à la qualité de leurs produits et à l'atmosphère de leur établissement, confortable et conviviale. Deux top-adresses à cinq minutes des grands axes routiers.



GASTON VOUZOTE

Boulevard des Canadiens 27 - 7711 Dottignies - Belgique - Tél. +32 56 48 48 20
Ouvert midi et soir - Fermeture le mardi & mercredi - info@gastonvouzote.be - [gaston vouzote](#)

Gaston Vouzote, la brasserie belge à l'accent Belle Époque

Le restaurant du chef Jérémy Vanderbeke, « GASTON VOUZOTE » vient de s'offrir un nouveau labo de cuisine, le matériel est innovant et tout particulièrement les fours au charbon végétal « Mibrasa » qui permettent une cuisson à haute température pour le braisage des viandes, des volailles, des poissons, des crustacés et même des légumes. Un vrai régal ! GASTON VOUZOTE c'est une adresse gourmande, à l'atmosphère emblématique des brasseries Belle Époque parisienne, qui propose une carte traditionnelle revisitée assortie d'un service irréprochable. L'accueil est convivial et efficace, les serveurs sont aux petits soins, aimables et à l'écoute vigilante. En cuisine, une équipe motivée et dynamique. À la carte : produits frais fait maison, poêlée de calamars à l'ail et au chorizo accompagné d'une salade de fenouil, saumon labellisé label rouge salé sur place avec agrumes, succulentes viandes de Pata Nègre, sans oublier le légendaire mille-feuille pur beurre à la vanille de Madagascar. La carte des boissons n'a rien à envier au menu, plus de deux cents références qui font la part belle aux Bordeaux, Côtes-du-rhône et Bourgogne, ainsi qu'une sélection de bières spéciales et régionales. Pour vos repas d'affaires, en famille ou entre « vouzotes » soyez assurés de passer un moment de bonheur gustatif et de pure convivialité !

Le coucou, le bon goût en action !

Lorsque le meilleur sommelier de Belgique et une passionnée de déco décident de mettre leur bon goût en action ça donne : LE COUCOU. Carole Laevens et Mathieu Vanneste, unis à la ville comme à la « scène », peuvent être vraiment satisfaits de leur création. Leur restaurant, ouvert en juin, est sans conteste une très belle adresse. En tant qu'ancienne styliste chez Flamant, Carole a orchestré les travaux d'agencement et de décoration dans une ancienne brasserie qui est aujourd'hui immaculée et méconnaissable ! Mathieu, au parcours jalonné de tables exceptionnelles - Château du Mylord, Sea Grill, Quique Dacosta en Espagne, en Amérique du Sud et dernièrement, pendant cinq ans, chef sommelier chez Hof Van Cleve 3* - a concocté une carte qu'il souhaite honnête, c'est-à-dire, une cuisine réalisée avec de bons produits frais et des suggestions renouvelées régulièrement, qui cassent délicatement les clichés classiques. On y trouve aussi bien du bar fraîchement pêché, du chili con carne, des ris de veau au jus corsé, que des crab-cakes à partager en toute convivialité. Bien évidemment, la carte des vins est formidable ! L'expérience de Mathieu transparait et ne saurait mentir, on sent les bonnes adresses, les petits vins aux tarifs agréables et les grands crus se côtoient en toute simplicité. La délicate attention que vous portera Carole dès l'accueil répond à leur enthousiasme commun et leur envie sincère de vous faire passer un agréable moment.



LE COUCOU

Roodhuisweg 10 8510 Bellegem - Courtrai - Du mardi au samedi 12.00 > 14.00 - 19.00 > 21.30
+32 (0) 56 49 61 57 - [enjoy@lecoucou.be](#)