



## SudInfo

Date: 03-08-2023

Page: 23

Periodicity: Daily

Journalist: Charlotte Vanbever

Circulation: 60824

Audience: 588607

Size: 396 cm<sup>2</sup>

# publications: 6 : SudInfo - Nord Eclair - La Nouvelle Gazette - La Meuse - La Province - La Capitale

## DE LA TÉLÉ AU PUBLIC

# Deux « Top chef » cuisinent à Bruxelles pour le public

Le gagnant de la dernière édition, Hugo Riboulet, rejoindra le presque Belge César Lewandowski, le 1<sup>er</sup> septembre prochain, pour cuisiner à quatre mains au Fox, à Watermael-Boitsfort.

## CHARLOTTE VANBEVER

César, en mai dernier, un nouveau Foodmarket, le Fox, ouvrait à Bruxelles. Et vous y installez votre comptoir, le Lova by César, où vous proposez une recette unique...

J'ai toujours aimé la street food et le pop-up, c'est une manière

de rencontrer un maximum de gens et de leur faire découvrir ma cuisine assez vite. La recette que je pro-

pose — les Lova, soit des galettes « pancakes » de chou japonais (succulentes, NdLR) — je l'ai créée pendant le Covid mais je ne l'avais jamais fait goûter à personne, avant le patron du Fox qui a adoré. Et il n'y a donc qu'ici qu'on peut les goûter!

**Vous êtes très régulièrement présent derrière votre comptoir, qui porte votre nom...**

C'est aussi pour montrer que les chefs font autre chose dans la street food et qu'on vient challenger un

”

**« On aimerait faire venir tous les candidats de cette saison de 'Top chef' ici ! »**

César Lewandowski  
EX-CANDIDAT « TOP CHEF »,  
PATRON DU LOVA



César, le « presque Belge » et son comparse, gagnant de « Top chef », Hugo. © D.R.

peu cet univers. On va régulièrement avoir ici des événements au cours desquels on va inviter d'autres chefs, dont Hugo, qui a gagné cette édition de « Top chef ». Il sera là le 1<sup>er</sup> septembre, il fera une de ses recettes et on cuisinera ensemble. Il sera mon invité ! L'idée est qu'on soit tous les deux derrière le comptoir de Lova pour discuter avec les gens, que ce soit festif et qu'on soit accessible. Tout le monde est le bienvenu ! Ce sera la pre-



mière fois que Hugo cuisinera en Belgique ! On aimerait faire venir tous les candidats de cette saison de « Top chef » ici !

**Vous avez toujours l'ambition de cuisiner chez vous pour les gens et pas d'ouvrir votre restaurant ?**

Oui. Je n'ai pas laissé tomber cette idée. On attend de voir les opportunités, il faut trouver le lieu. Et puis, Lova, on doit réfléchir aussi si on le développe avec ces pancakes-là ou si on l'étend à différents produits. Lova deviendrait une marque de référence d'innovation en cuisine. On réfléchit à ça en famille avec mon frère, mon beau-père et un ami de la famille. Et j'adore travailler en famille !

**Vous voyez aujourd'hui les répercussions de votre passage à « Top chef » ?**

Ça m'a lancé, ça lance la locomotive, ça donne une impulsion. Ça m'a détendu dans l'idée de faire des recettes sur Instagram et d'être capable de lancer un truc. Ça montre que les choses sont accessibles. ■