



La Dernière Heure

Date: 01-09-2023

Page: 17

Periodicity: Daily

Journalist: Pierre-Yves Paque

Circulation: 32499

Audience: 318478

Size: 306 cm²

Deux Top Chef aux fourneaux à Bruxelles

CUISINE

Le Belge César Lewandowski a invité Hugo Riboulet, gagnant de la dernière saison de l'émission, pour cuisiner au Fox, nouveau foodmarket de la capitale.

Je suis bien arrivé en terre promise, plaisante Hugo Riboulet, 24 ans, lorsqu'il débarque de son train. Je connais Bruxelles car ma cousine habite ici. Mais pas encore assez bien pour avoir mes endroits préférés." Sur ce point, le dernier gagnant de Top Chef compte sur son camarade belge, César Lewandowski, qui l'a invité à venir cuisiner avec lui, ce vendredi, au Fox de Bruxelles lors de son rendez-vous culinaire Lova by César ("Join the Feast, Meet the Chefs") avec quelques autres surprises au menu.

"Le couteau sous la gorge, j'ai été obligé d'accepter, plaisante à nouveau le chef originaire d'Annecy. On s'est super bien entendu sur la saison de Top Chef et j'adore aussi le concept de street food. C'est sympa de venir à Bruxelles car il n'y a pas beaucoup de gagnants Top Chef qui viennent cuisiner ici. C'était l'occasion de pouvoir garder ce lien avec César et de pouvoir faire perdurer cela." Celui qui est toujours en contact avec son chef brigade Philippe Etchebest ajoute: "C'est ça la magie de Top Chef: pouvoir faire des événements ensemble, se retrouver et partager des choses. La cuisine est essentielle

et c'est comme cela qu'on évolue, par des événements et des rencontres."

Qu'allez-vous nous mijoter ce vendredi ?

"On va partir sur nos forces communes: la street food. Lui avec son concept de Lova et moi, je suis resté dans mon identité, à savoir le végétal. J'amène une recette: une tarte à la courgette, travaillée de différentes façons, avec un joli visuel, chic. Et, à côté, on retrouvera aussi le cappuccino de champignons que j'ai pu faire lors de la finale de Top Chef. Amener un peu, comme César peut faire, une street food que l'on ne voit pas partout, le tout en évoluant dans une bonne ambiance, entre musique, partage et échange. On y va pour manger, faire la fête et s'amuser. Un terrain de pétanque est même prévu, j'ai donc amené ma tripllette avec moi! Je suis prêt à affronter les concurrents. Je mets César au défi: s'il gagne, je lui offre le repas!"

"Le cappuccino de champignons que j'ai fait lors de la finale de Top Chef sera présent."

Auriez-vous des fans belges ?

"Pas mal me suivent sur les réseaux sociaux. À chaque fois que je fais des événements, à Lyon ou

ailleurs en France, je croise des Belges qui me disaient: 'Et en Belgique, c'est quand?' C'était l'occasion parfaite de venir chez vous!"

Tenterez-vous de cuisiner des spécialités belges ?

"Vous parlez des frites ou des gaufres (rire)? Pourquoi pas, je suis ouvert à toute proposition. J'aime les challenges! Je vous préviens: on est en forme en plus! Et on s'adapte à la météo locale, on sera en intérieur (sourire)!"

Avez-vous des projets ?

"Pas mal d'événements sont prévus sur Paris en septembre avec un autre candidat de Top Chef. Je vais aussi lancer mon propre concept de street food dans le II^e arrondissement de Paris. Je m'associe à Albane Auvray (la cheffe naturopathe de sa saison 14 de Top Chef, NdlR). On achète un fonds de commerce, avec 15/20 places assises et le reste est à emporter. Si ça marche, on en ouvrira d'autres. Quant au restaurant à proprement parler, cela se fera plutôt dans quelques années. Chaque chose en son temps!"

Interview > Pierre-Yves Paque



■ Au menu du tandem César et Hugo (respectivement à gauche et à droite): du street food franco-belge au Fox. © D.R.