

Une Toque d'or pour le chef du Potager des Demoiselles

Il y a un an, Jonathan Lutun, le chef du restaurant Le Potager des Demoiselles, terminait troisième du concours les Toques d'or, organisé par l'Académie nationale de cuisine. Il avait promis d'y retourner pour gagner. C'est fait, depuis une semaine !



PAR CARINE BAUSIÈRE
cbausiere@lavoixdunord.fr

VENDEVILLE. Qu'est-ce que ça change de gagner un tel concours ? À 35 ans, Jonathan Lutun sait désormais qu'au niveau travail, il n'est « pas si mauvais que ça ». Sa troisième place décrochée l'an dernier lui avait déjà donné une petite idée sur la question. Mais ce grand amateur de concours est toujours en quête d'adrénaline. Alors il a retenté sa chance cette année, en ap-

pliquant une nouvelle recette : moins de pression, une pincée de plaisir en plus et surtout, une bonne dose de recul. Plus question, par exemple, de s'enfermer dans la cuisine pour répéter ses gammes jusqu'à

“ Cette fois, le restaurant est resté ouvert pendant la préparation et les clients ont pu goûter en direct les exercices pratiques. ”

l'épuisement. Cette fois, le restaurant est resté ouvert pendant la préparation et les clients ont pu goûter en direct les exercices pratiques. « Nous avons mis le dessert à la carte, ce qui m'a permis de le travailler régulièrement », reprend le chef. Verdict ? L'entremets au chocolat mexicain, avec une gelée de

poire à l'intérieur, un glaçage chocolat, un crémeux mascarpone et des billes de poire confite a « beaucoup plu » !

LE « MOF » DANS LE VISEUR

Le bar farci entier et ses trois garnitures, plat imposé du concours, fera son arrivée sur les tables du restaurant cette semaine. Il rejoindra une carte composée de quatre entrées, sept plats et cinq desserts, préparés sur place chaque jour à base de produits frais. Une exigence qui permet à la table vendevilloise, gérée par Patrick Crombez, de se tailler une belle réputation dans la métropole lilloise. Sa renommée pourrait encore progresser dans les années à venir. Jonathan va « laisser retomber la pression » pendant quelques mois, puis il partira à l'assaut de son Graal, le titre de meilleur ouvrier de France (MOF). ■



Jonathan Lutun s'était promis de remporter la Toque d'or cette année, c'est fait !

Tout est dit,
et c'est vous
qui le dites.

★ ★ ★
**MEILLEURE
CHAÎNE
DE MAGASINS
DE L'ANNÉE
2018 - 2019**

**Catégorie
fruits et légumes**

Merci à vous

de nous avoir élus pour la première fois
dans cette nouvelle catégorie.

Étude basée sur 209 606 évaluations de consommateurs
de mai à juillet 2018 par Rhéa.

Bananes

Catégorie extra
Calibre P20
Variété : Cavendish

Le kilo

0.85€

Origine (selon arrivage magasin)

AMÉRIQUE CENTRALE, AFRIQUE OU ANTILLES FRANÇAISES

Endives

Catégorie 1

**Le sachet
de 4 fruits**

1.09€

FRANCE

* Offres également valables dans les magasins ouverts le dimanche 28 octobre

VENDREDI 26 ET SAMEDI 27 OCTOBRE

LIDL
Le vrai prix
des bonnes choses

200023955VO