

**L'Avenir**Date: **01-09-2023**Page: **48**Periodicity: **Daily**Journalist: **Fanny Guillaume**Circulation: **64222**Audience: **483000**Size: **325 cm<sup>2</sup>**

# publications: 6 : L'Avenir - L'Avenir Le Courrier - L'Avenir Le Courrier de l'Escaut - L'Avenir Le Jour Verviers - L'Avenir Entre Sambre et Meuse - L'Avenir Luxembourg

# Hugo, le gagnant de « Top Chef » sur nos terres

## TÉLÉVISION

En remportant la 14<sup>e</sup> saison de « Top Chef », Hugo Riboulet a vu de nombreuses portes s'ouvrir à lui dont celles de la Belgique.

L'été ne fut pas de tout repos pour Hugo Riboulet, vainqueur de la 14<sup>e</sup> saison de *Top Chef*, face à Danny Khezzar. Entre résidences chez des chefs étrangers, événements éphémères, partages de cuisine et menus à quatre mains, le jeune cuisinier de 24 ans a eu de quoi faire. « Sans *Top Chef*, il est clair que mon été aurait été bien plus calme (rires), explique-t-il. L'émission a une telle notoriété que l'on vient me chercher pour me proposer de très belles collaborations. Ce sont des rencontres joyeuses et enrichissantes sur tous les tableaux. J'ai adoré mon été. »

Et ça n'est pas terminé puisque Hugo vient d'arriver en Belgique. Invité par



Ce soir, César, le candidat belge de la dernière saison de « Top Chef » accueille Hugo dans son resto concept.

son pote de promo, César Lewandowski, à cuisiner au Lova, son resto concept au Fox de Bruxelles, Hugo se réjouit de cette éphémère expérience belge. « Je ne connais pas bien la cuisine belge et vos spécialités, admet-il. Oui, il y a les frites bien sûr et les gaufres. J'ai découvert les cro-

quettes de crevettes aussi, mais je suis sûr qu'il y a encore bien des choses à goûter. Je dois bien avouer que mes goûts personnels me poussent plus vers la cuisine du Sud, celle de mes origines, mais je suis curieux... »

### La tribu « Top Chef »

Et ses copains de la promo

2023 de *Top Chef*, il ne manque jamais une occasion de les retrouver. « Ce qu'on a montré durant l'émission n'était pas mis en scène : on s'entend tous vraiment bien. Il n'y a pas de concurrence entre nous ; on se réjouit de ce qui arrive aux autres et on ne manque pas une occasion de se retrouver pour cuisiner ou simplement pour boire un verre. D'ailleurs, à la rentrée, je vais enchaîner plusieurs événements sur Paris où on va se retrouver. Le public nous a aussi appréciés pour ce lien que nous avons. »

### Un gros projet avec Albane

Mais celle avec laquelle Hugo Riboulet va se jeter à l'eau c'est Albane Auvray. Ensemble, ils ouvriront en novembre, un restaurant de street food dans le 2<sup>e</sup> arrondissement de Paris. « Avec Albane, on s'est immédiatement super bien entendu. Et il se fait qu'elle et moi on avait tous les deux envie de développer un concept de street food. Elle avait

Le palais ouvert à toutes les cuisines, Hugo a quitté celles d'un palace pour tenter plein d'expériences.

une idée, elle me l'a proposée et on a décidé de se lancer tous les deux. Ce sera un vrai restaurant avec 15-20 places assises au comptoir et un service à emporter autour de la tourte ! Le fait de se lancer à deux rend les choses moins effrayantes : on divise les risques financiers par deux, mais aussi notre temps, ce qui nous permet de continuer à développer d'autres activités sur le côté. Et puis, avec Albane on est très complémentaires : elle aime organiser les choses et je suis plus dans la proposition culinaire. On se complète bien. Je me réjouis tellement ! »

En attendant, c'est ce soir à Bruxelles que l'on peut déguster sa cuisine et celle de César.

FANNY GUILLAUME