

# La cuisine de Cook-Ki

2 Avril 2017

Anh Quôc de son prénom, a ouvert un tout nouveau restaurant à Nancy. Il n'en faut pas plus à Madame Antoine pour s'y intéresser de près (bon ok, vous vous en doutiez...). Quoiqu'il en soit, ce nouveau restaurant Cook-Ki, se présente comme un restaurant de cuisine de marché, travaillant essentiellement avec des producteurs locaux. Mais Anh Quôc ne peut pas, et ne veut pas, renier ses origines vietnamiennes.

La solution est toute trouvée, proposer des plats frais, qui changent tous les jours, préparés à base de produits lorrains, tout en y apportant ses ingrédients et son savoir-faire vietnamien. Une découverte certaine s'annonce donc...

## Qui est donc ce Cook-Ki ?

Anh Quôc est lorrain. Passionné par la cuisine, il fait ses classes dans une école hôtelière de Nancy. Son BTS en poche, le voici dans les cuisines du Grand Hôtel de la Reine (situé Place Stanislas au cas où des non-lorrains passeraient par ici).

Anh Quôc intégrera ensuite la société SODEXO et sera principalement en charge de la gestion de repas (principalement VIP) notamment pour le SLUC Nancy Basket, pendant 14 ans. Puis une opportunité s'offre à lui en Bourgogne. Pendant 7 ans, Anh Quôc sera en gestion du restaurant d'entreprise de la société AREVA, ainsi que de prestations événementielles sur des grands événements tels que la Coupe Davis, la Coupe du Monde de Rugby, le Tour de France, divers repas de Gala... Anh Quôc sortira fort et enrichi de ses années d'expériences dans le milieu événementiel, grâce à une collaboration accrue avec de grands chefs étoilés.

Mais l'idée de posséder son propre restaurant lui taraude évidemment dans la tête. Quelle joie de se lever le matin, de venir travailler dans son propre restaurant, ses propres cuisines, proposer ses propres plats, ses menus élaborés selon son inspiration. Je pense que tout chef qui se respecte en rêve...

Anh Quoc l'a fait, et pas peu fier de son bébé, il nous a cordialement invité, moi et plusieurs blogueurs nancéiens tels que We Love Nancy et Jus de Violette, à venir découvrir son univers et sa cuisine lors d'une soirée dégustation.

## Du salé au sucré, rétrospective d'ateliers

Anh Quôc a décidé, ce soir-là, d'organiser une dégustation sous un aspect ludique, en proposant 5 ateliers salés et deux, sucrés. Agréablement surprise par le concept, j'ai tout de suite adhéré au principe. Anh Quôc cuisinait devant nous les différents plats, tout en expliquant chaque ingrédient présent, chaque temps de préparation, chaque origine de plat. Un véritable échange autour de sa cuisine.

Le premier plat proposé était bourré d'émotion puisqu'il s'agissait d'un plat de son enfance, le Phô, sorte de pot au feu à la vietnamienne. Le tout est de faire blanchir du jarret de boeuf (lorrain s'il vous plaît) et de le faire mijoter de longues heures. De quoi vous rendre la viande extrêmement fondante en bouche. Bien sûr, tout cela mijoté dans un bouillon aux épices vietnamiennes agrémenté de nouilles de riz, de coriandre, de pousses de soja et d'oignons blancs.

Monsieur a complètement validé et re-validé le Phô vietnamien. Moi, Anh Quôc m'a fait aimer le plat suivant, les ris de veau, accompagnés d'un crémeux de chou-fleur, et croyez-moi, c'était loin d'être gagné...

Le tout s'est enchaîné avec un plat typiquement lorrain, la saucisse (fumée des vosges) accompagnée de sa fondue d'oignons et des ses lentilles.

Puis vers un plat avec mention spéciale : plat végétarien ! Oui Cook-Ki propose également tous les jours un menu végétarien ! Ce soir-là, nous avons pu déguster des pleurotes en persillade, accompagnés de sa fondue de poireaux et de sa purée d'artichauts frais.

Mais le plat que j'ai, moi, préféré, a été les aiguillettes de poulet, enroulées de cheveux d'anges, et trempées dans une vinaigrette asiatique aux éclats de chou romanesco, soja, citronnelle, coriandre et grenade, une tuerie !

Et pour accompagner le tout, rien de tel qu'un petit verre de vin. Cook-Ki travaille avec des petits producteurs, le chef goûte et choisit personnellement ses vins qu'il proposera à la carte pour accompagner ses plats. Le tout est de proposer un bon vin pour un prix très raisonnable, comptez environ 5€ le verre.

Côté douceur sucrée, un pur régal je vous le dis d'avance, avec des pommes caramélisées au miel de pays

(acheté chez l'apiculteur d'à côté), servies sur son sablé breton et sa crème de bergamote... Voilà, voilà... C'était canon ! La seconde douceur sucrée était un moussoux de mascarpone, à la fève de tonka, accompagné d'une gelée de fraises et de croustilles au chocolat. Pareil, les papilles ont exulté ! Une superbe soirée en somme avec une très jolie rencontre d'un chef passionné, qui m'a donné envie de pousser ma curiosité encore un peu plus loin...

## Le test grandeur nature

Et justement, pour ceux qui me suivent ici au quotidien (Merci pour tout d'ailleurs), vous devez commencer à me connaître, et savoir que je ne peux pas rester uniquement sur cette soirée. Pour finaliser mon avis, je tiens toujours à tester l'adresse en tant que « vraie » cliente, lors d'un repas avec des amis !

Après un accueil très chaleureux de Anh Quôc et d'Audrey, ravis de nous voir revenir, nous nous installons pour manger sur place. Nous prenons connaissance des différents menus de Cook-Ki.

Trois choix de menus s'offrent à vous : le menu Eco à 9,90€ qui comprend un plat du jour + le dessert du jour ; le menu Malin à 14,90€ qui comprend entrée + plat ou plat + dessert parmi les plats proposés à la carte; et enfin, le menu Gourmand à 19,90€ qui comprend entrée + plat + dessert.

En ce vendredi midi, ce sera 4 menus Malin s'il vous plaît Chef ! Pour ces messieurs qui m'accompagnaient ce jour-là, ils se sont tous ligüés pour le saumon et sa sauce oseille (mais attention, toujours avec la touche Cook-Ki, quelques épices asiatiques viennent parfumer le tout). Pour moi, ce sera des Noodles façon Phô, avec du jarret de bœuf lorrain et son excellent bouillon, accompagné de feuilles de Nankin (traduction « plante qui fait revivre » rien que ça) qui apporte une véritable touche au bouillon avec son goût légèrement mentholé.

Assiettes vides, plus que vides, reparties en cuisine, on attaque le dessert ! Ce sera trois mousses de fraises accompagnées d'un granola au chocolat et fraises fraîches. Et pour le quatrième, moelleux au citron. Bien sûr, tout est fait maison. Une cuisine simple et savoureuse, spécialement élaborée à partir de produits frais et, autant que faire se peut, locaux.

## Bilan de ces deux expériences

Un bilan qui va se résumer en quelques mots... Une très jolie découverte, un chef passionné, accessible, qui n'hésite pas à venir en salle, demander l'avis de ses clients concernant ses plats, ayant un mot gentil pour chacun, une véritable passion lorsqu'il vous présente ses plats et ses ingrédients !

Un restaurant avec un rapport qualité/prix tellement intéressant, que ce serait dommage de s'en priver ! Une adresse que je vous recommande donc vivement (foi de Madame Antoine).

## Les + de Cook-Ki

Cook-Ki c'est aussi un traiteur. Et oui, Anh Quôc garde de son expérience en événementiel, un solide bagage en tant que traiteur. N'hésitez donc pas à faire appel à lui pour vos événements professionnels et personnels. Cook-Ki saura vous faire la meilleure proposition qui soit, selon vos envies et votre budget !

Cook-Ki c'est un véritable amour de la cuisine, qu'il est important de partager ! Anh Quôc propose donc également des cours de cuisine ! Autour de différentes thématiques, apprenez les techniques de bases de tout bon chef, ou bien pour les plus téméraires, attellez-vous à la réalisation d'un dessert ou d'un plat !

Enfin, Cook-Ki propose également des soirées Afterworks le jeudi et vendredi soir, avec Happy Hour et planches... On s'en régale déjà d'avance, et des soirées thématiques le soir en week-end. De quoi passer de très bons moments chez Cook-Ki.

## L'avis de Madame Antoine

Ambiance	★★★★★
Service	★★★★☆
Cuisine	★★★★☆
Moyenne	★★★★★

## Informations Pratiques

### Restaurant Cook-Ki

34 rue de la salle, 54000 Nancy

**03 83 25 72 47**

N'hésitez pas à suivre Cook-Ki sur [sa page Facebook](#), vous pourrez y connaître les menus du jour, ainsi que toutes ses actus sur son [site internet](#) !