



Cooki, c'est son nom. Parce qu'il s'appelle Anh-Quoc, et que son diminutif depuis l'enfance s'est vite réduit à « Cook ». Puis Cooki. Cook-ki, c'est le nom de son restaurant. « En référence à l'anglais cook (cuisinier), mais aussi au ki japonais, qui désigne l'énergie. » Car de l'énergie, il n'en manque pas, le nouveau venu dans le paysage de la restauration nancéienne, qui vient de s'installer rue de La Salle non loin de l'Hôpital central.

C'est là, qu'il a décidé de travailler du bocal. Et de la cocotte. Un concept emprunté à Marc Veyrat, qui convient à ce jeune quadragénaire formé dans la restauration depuis bientôt 20 ans. Essentiellement pour des gros groupes, tels Sodexo, côté événementiel, ce qui lui a permis de nourrir les invités du SLUC à Nancy, aussi bien que ceux d'Areva à Chalon-sur-Saône ou de l'Olympique lyonnais. De retour à Nancy, il a eu la responsabilité d'une cuisine centrale qui débitait 2.500 repas/jour. « Trop industriel », il s'en est vite lassé et a fini par ouvrir Cook-ki, avec la promesse de ne travailler que le produit frais « à 90 % local » et ne servir que des plats maison. Dont beaucoup sont mijotés. C'est d'ailleurs le joli paradoxe de chez Cook-ki, restaurant-traiteur (du quotidien comme de l'événementiel), que de pouvoir satisfaire un client très vite, tout en cultivant le goût pour les plats mijotés. Dégustés sur place ou à emporter. Chaque jour plaisir varie. Invariablement est proposée une soupe, puis se délectent les amateurs de coq au vin, de bœuf bourguignon, pâtes ou colombo de volaille. Sans oublier l'option végétarienne. La formule la plus simple suggère un plat et une boisson pour 12 €, 19 € en ajoutant entrée ou dessert. Le tout chez Cook-ki, qui « garantit la gourmandise sans massacrer personne ! »

*34 rue de La Salle, du lundi au vendredi midi-19h, et traiteur seul le samedi matin. (03.83.25.72.47.)*