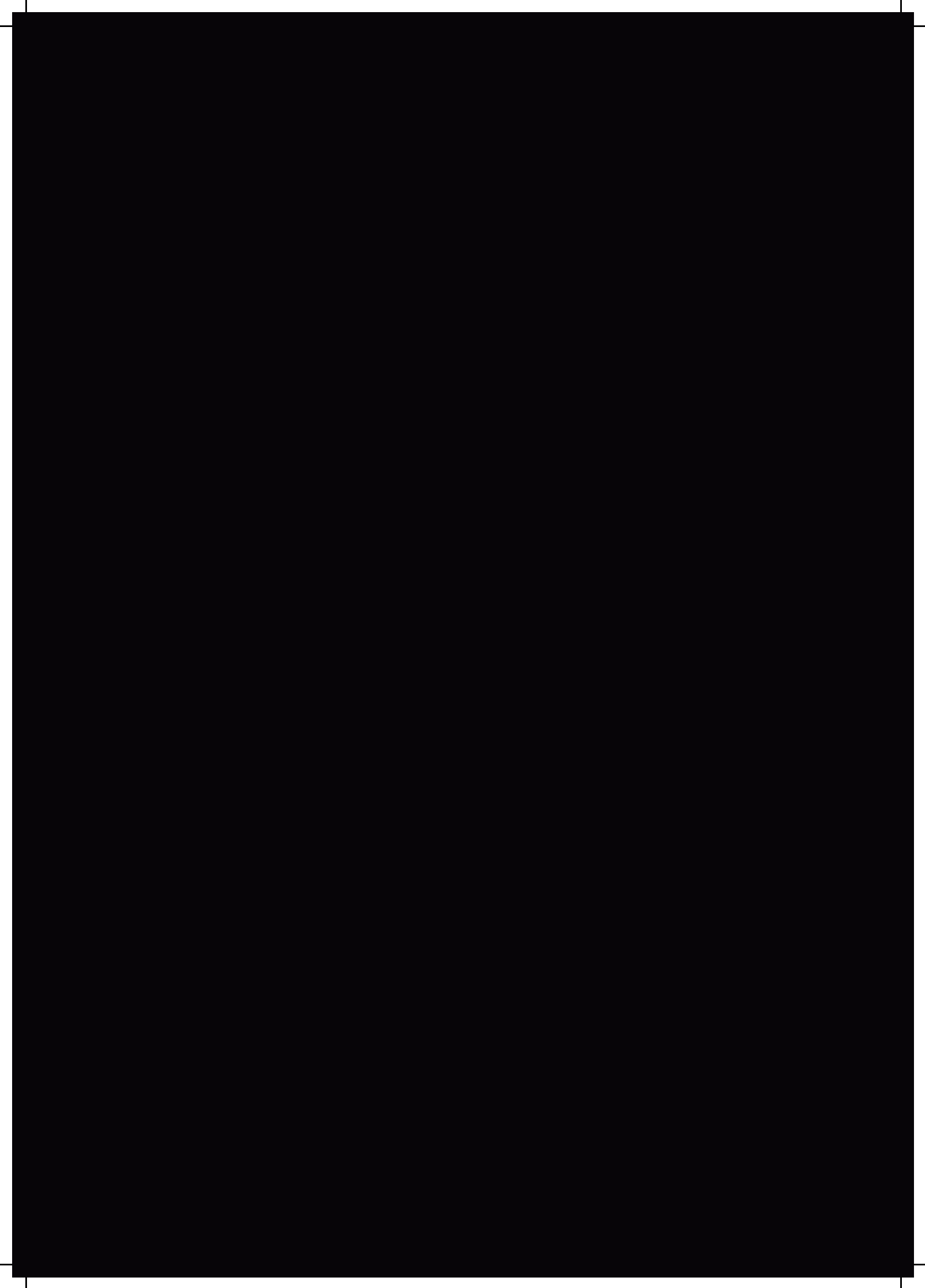




Toque  
& CHEZ  
VOUS







*Quentin Dupont, chef à domicile*

# Chef à domicile

Une cuisine qui raconte une histoire, celle de ma rencontre avec les produits de mes fournisseurs. Une véritable recherche de produits locaux, raffinés, qui feront le bonheur de vos papilles !

Une forte envie de vous transmettre cette histoire et de créer un moment riche en émotions.

Retrouvez mes cinq types de menus qui suivent les saisons pour s'adapter à vos envies !



*Découverte*



*Fusion*



*Prestige*



*Toqué*



*Concept*

## Extras :

*zakouskis;  
accords vin-mets;  
apéritifs;  
plateau fromage*

# Sélection des produits

Sélectionner les meilleurs produits, c'est la principale préoccupation du chef ! Terroir, qualité et fraîcheur sont ses maîtres mots. Il collabore avec des producteurs passionnés et a à cœur de concocter ses menus en accord avec les saisons.

Avec Toque & Chez vous, la création des menus devient alors une aventure, une recherche de la meilleure association des goûts et des textures pour atteindre une véritable symbiose entre les produits et un équilibre entre son côté gourmand et raffiné.



Toqué

Concept



# Particuliers



Une cuisine raffinée au confort de votre maison qui peut également s'adapter à vos moments spéciaux (mariage, communion, anniversaire...).

Pour faire découvrir ma cuisine et partir à votre rencontre, je participe et organise des événements dans de nombreuses contrées.



Le petit plus, la recherche de lieux insolites pour vous faire découvrir une expérience unique et inoubliable l'espace d'un instant en tête-à-tête ou entre amis. Dans quel lieu magique imaginez-vous vivre un moment suspendu ?

# Entreprises



Un restaurant qui vient à vous, avec des produits locaux et de saison qui seront mis en avant dans votre assiette et celle de vos collaborateurs.

Envie de sortir du cadre de votre entreprise et de prendre le large ? Je travaille avec des lieux de prestige qui peuvent vous accueillir le temps de votre événement.



Je vous propose une gamme de services adaptés à vos envies. Cela peut aller du repas de direction, au service club, au teambuilding et brunch, en passant par les cours de cuisine, sans oublier... un "walking dinner"... en randonnée !

# Vous cherchez un lieu pour vous accueillir ?

Toque & chez vous vous propose plusieurs lieux hauts de gamme pour passer un moment agréable et hors du temps, dans différentes régions en Wallonie.



## NAMUR

### CASINO

Etablissement reconnu - salles à privatiser (entre 30 et 200)

### CAFE NOMADE

Espace chaleureux et intimiste avec vue sur la Sambre à privatiser dans le centre de Namur (entre 10 et 24 pers.)

### DOMAINE DU CHENOY

Deux salles, deux ambiances dans un cadre dépayçant en plein coeur des vignes.

### ECLIPSE & VOUS

Lieu insolite et mystérieux rempli de surprises (possibilité de logement).

### ILOT POTES

Privatiser une partie de l'île d'Yvoir est désormais possible (entre 30 et 200 pers.)

### PAVILLON

Atypique et précurseur, c'est l'écrin idéal pour l'organisation de vos évènements.



## GEMBOUX

### PRESSOIR

Une salle chaleureuse à la décoration industrielle parfait pour vos évènements privés ou professionnels qui rassemblera tous les amoureux du vin!

## ANDENNE - HUY

### SAMSON'VINS

Privatisez un lieu au coeur de la magnifique Vallée du Samson, situé à 10 minute de Namur.

### WEL'C HOME BY S&G

Privatisation d'une péniche pour un moment de détente

### CHATEAU TIHANGE

Venez troquer votre quotidien contre celui d'un chatelain du 18 siècle



# Cadeaux



## BON CADEAU

Offrez une prestation de chef à domicile ou un accès à un événement, en optant pour le bon cadeau Toque & chez vous !

Choisissez un montant à partir de 65€ et il sera déduit de la prestation :)

## LA "TOQUE BOX"

Embarquez dans l'univers Toqué pour une aventure culinaire hors du commun, en offrant la Toque Box !

Comment fonctionne la Toque Box ?

1. Contactez le chef pour définir d'une date
2. Faites confiance au chef qui s'occupera de vous emmener dans un lieu insolite.. : recevez le jour J, les coordonnées GPS de votre départ pour l'aventure culinaire, ainsi qu'une heure de rendez-vous.







# *Un apprentissage et une expérience variée*

---

*Qui me permettent d'appréhender  
plusieurs types de cuisine, ce qui fait  
aujourd'hui la richesse de mon travail*



Diplômé de l'école hôtelière de Namur en 2011, j'ai enrichi mes connaissances et compétences grâce aux différentes enseignes pour lesquelles j'ai travaillé, comme le Prieuré Saint-Géry, l'Atelier de Bossimé et le Cercle de Wallonie.

Enrichi de ces expériences et désireux de pouvoir créer des mets raffinés tout en étant proche de mes clients, je crée Toque & Chez vous.



# *La création de Toque & Chez vous*

---

*Un restaurant qui s'invite à domicile en  
mettant en avant des produits frais et  
locaux.*

*Un concept qui s'adapte à vous*



*"Quand c'est beau, on y va...  
Quand c'est bon, on y revient!"  
dixit "le chef"*



Cromesquis de Chorizo belge, scampis braisés,  
réduction au Chorizo



# *Un moment convivial*





# *Un service adapté à vos événements*



*L'envie d'aller  
à votre rencontre*



*Pour faire connaître mon concept, tout  
en développant des partenariats*



# La brasserie Caméléon

Des menus élaborés sur mesure avec les bières de la Brasserie Caméléon accompagnés d'un accord bières-mets.



Oeuf parfait "62°9c", Chanterelles rôties, réduction miel et "Odas"



# Le Craquage à Namur

L'installation, l'espace d'un week-end, derrière l'un des comptoirs du Craquage pour faire découvrir aux namurois un menu où chacun de mes plats représente l'un de mes fournisseurs.



**CRAQUAGE**  
REPÈRE DE CHEFS

**LES HISTOIRES DE COMPTOIRS**  
TOQUE & CHEZ VOUS  
29 & 30 juillet

**GRAVLAX GIVRE 12.00**  
Cavités de saumon accompagnées d'une glace à l'ail des ours, tartare de courgettes  
W/ Vue sur mer & Glacéstronomie

**ANGUS BEEF 13.00**  
Carpaccio de bœuf Angus Beef, glace pigeon de par et balsamique, croquant toque  
W/ Glacéstronomie

**L'« ODACIEUX » 11.00**  
Pâtine de porc, laqué à basse température, pomme amandine, croquantillanle, sauce à l'Odac  
W/ Boucherie Originelle (Ferme Tilman) & brasserie du Caméléon

**CANARD FAÇON TOQUE 13.00**  
Canard frotté au BBQ et cuit à basse température, crémeux de patate douce, pickles de carottes et réduction orange gingembre  
Forme de la Sauvènière

**RISOTTO ARDENT 13.00**  
Risotto de scampis flambés au « Rhum Ardent », shiitaké, crème de Chorizo Belge  
\*version végét: légumes du moment et graines torréfiées 11.00  
« Ardent Spirits » des Vintrepides, Racine Originelle & Le Pot à Greens

W/ Glacéstronomie & Rolls & go

**LE SNICKERS SUR SON 31 10.00**  
Douceur chocolat et cacahuète, caramel beurre salé et surprise Earl Grey

**LE BOUNTY 8.00**  
Rolls banane & crumble

**LA TARTELETTE MERINGUÉE DESTRUCTURÉE 8.00**  
Avec son rolls aux agrumes & meringue Hambee

**BURN-OUT 9.00**  
Crème brûlée, Roll's Mojito, croquant de chocolat

www.craquage.be



# Le Menu givré



## Givré

Gravlax de saumon, asperges,  
Sorbet à l'ail des ours

Magret de canard cuisson douce,  
"Ferme de la Sauvenière"

Déclinaison autour de la carotte

Grenailles au four

Glace tomate orange basilic

Trou Normand

Pasteis de Nata façon "Toqué"  
Abricots caramélisés  
Glace abricot romarin

Né d'une association avec Samson Vins et le Glacetrone, ce menu intègre une saveur glacée à chacun de ces plats. Le tout accompagné d'une sélection de vins de qualité.





# La marche gourmande



Une collaboration avec la "Boucherie Originelle", à l'occasion de "Les fermes ouvertes". L'opportunité pour les convives de rencontrer les vendeurs mais aussi les éleveurs et producteurs du terroir de la Bruyère.





# Le banquet des anciens de l'école hôtelière



Un challenge relevé en binôme avec le restaurant "54" de Dave et les élèves de l'EHPN (École Hôtelière de la Province de Namur)





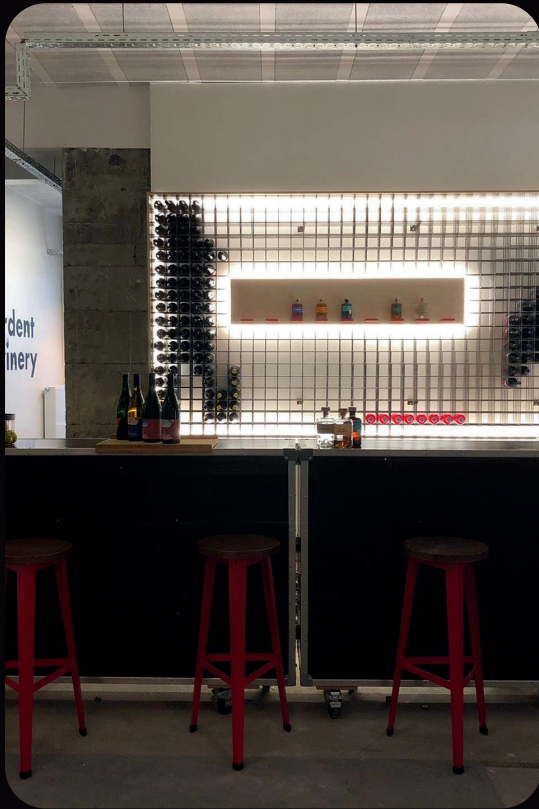
# L'Atomium



Toque & chez vous se plie en 4 pour vos événements. Preuve en est, cet anniversaire organisé pour une centaine de personnes dans un lieu symbolique.



## Les accords du Chai



Un menu gourmand né d'une collaboration avec les Vintrepides et les Ardents Spirits, à déguster dans un endroit plein de charme au cœur de la belle cité ardente.

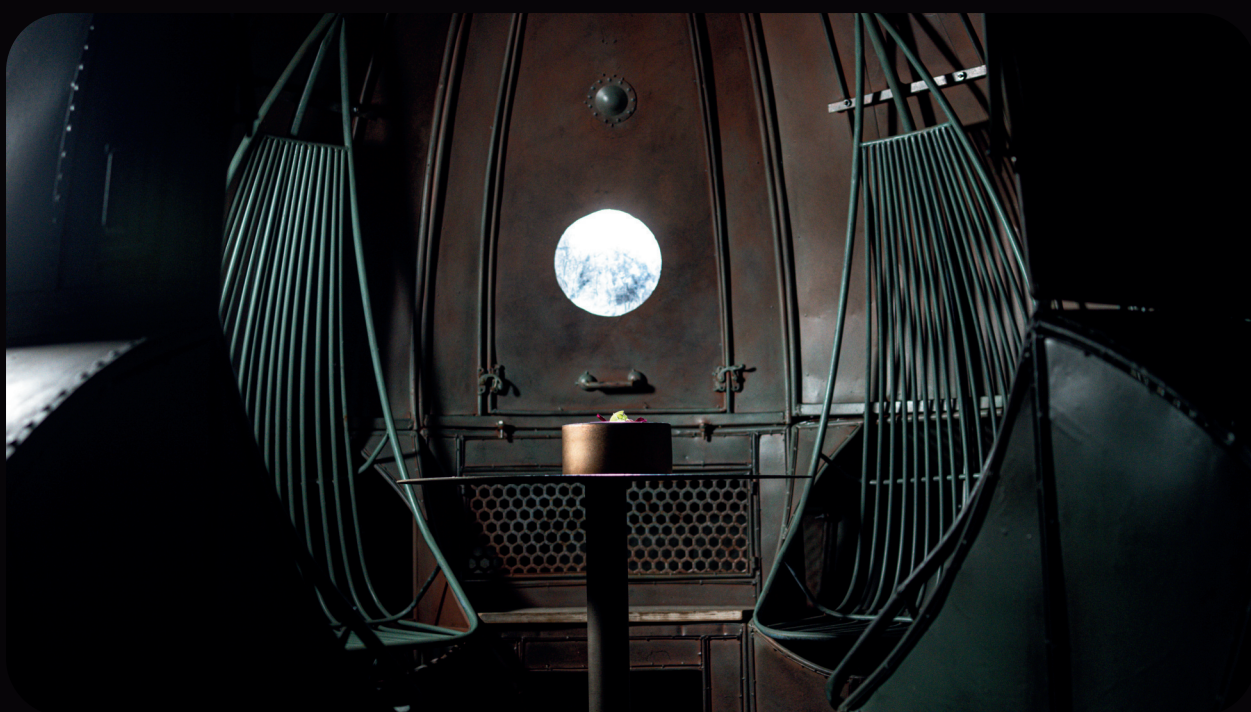




# La Souc'Houpppe



Un resto tout terrien avec vue sur une soucoupe, dans la campagne warisolienne. Pour l'occasion, le chef a imaginé un menu centré sur la Houpppe qui vous donne, tant dans les plats qu'en accord, un avant goût des nombreuses bières qui constituent les gammes de la Houpppe.





## *Le tunnel aux fraises*

Pour célébrer le début de la saison des fraises, le chef a collaboré avec un producteur local pour amener le client directement à la source, là où est cultivé la fraise



*L'inspiration de  
nouveaux concepts*



*Qui s'enrichissent au fil de mes  
rencontres.*

# Le défi du chef!

Le challenge culinaire, mettant à l'honneur le circuit court.  
Oserez-vous défier le chef ?



**OSEREZ-VOUS  
DEFIER  
LE CHEF?**

Rendez-vous à l'épicerie fine  
4, rue Royale à 5080 Emines  
Sélectionnez 12 produits  
Remplissez la Boîte Mystère

**LE CHEF AURA 48H  
POUR CONCOCTER UN MENU RAFFINÉ**

UN PARTENARIAT

**BOU  
CHERIE  
ORIGINELLE**

**Toque  
chez  
vous!**

**RACINE  
ORIGINELLE**





# *Le "walking dinner"*

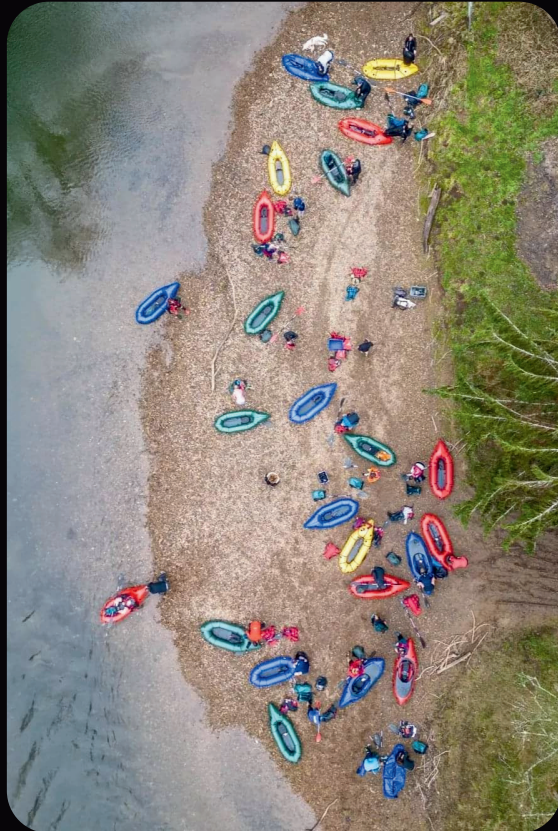
Envie d'ajouter du piment dans votre journée d'entreprise ? ...



Que pensez-vous d'un chef qui surgit au milieu de votre promenade pour vous proposer une pause gourmande et gastronomique ?



# Les tables de l'extrême



© Photos : Olivier Bourgi Photography



Avec les Sauvageonnes, on a eu l'idée folle d'allier cuisine et sensations fortes ... et il y en a pour tous les goûts !

Vous êtes plutôt mode "Pantoufles", mode "Tom Sawyer" ou mode "Dernier repas"?





# Le menu flottant



Pour déguster de délicieux mets dans le confort de votre piscine, en formule apéritive ou ... en repas 7 services !

Aubergine confite à la vanille, crémeux chocolat amer, glace au thé matcha



# "Sushinomie"

Le sushi sans dessus-  
dessous, déstructuré,  
flambé, givré, frit ...



Sushi déstructuré, gravlax de saumon,  
déclinaison sur l'avocat, crumble de  
wasabi



Sushi au foie gras " Ferme de la  
Sauvinière", déclinaison sur la  
betterave et son pain perdu



# Les vignes

Tables intimistes au beau milieu des vignes. Rien de tel pour mettre les vins belges à l'honneur !





# Croisière Gin-mets

Une délicieuse croisière  
sucrée sur la Meuse, en  
compagnie de Do You  
Speak Gin.



Verrines sucrées



## L'assiette blanche



Cette fois, on met l'assiette au centre de la table. Le chef a proposé, dans la belle boutique de Gaspar et Lily, un plat décliné en trois dressages créé pour mettre en valeur des vaisselles uniques sélectionnées avec goûts par Caroline et Thierry.







# *Le goût de l'insolite*



*J'aime découvrir ou re-découvrir des  
lieux insolites pour rendre vos  
événements uniques et magiques*



## "Le ponton"



Installés sur un ponton, seuls au monde, au cœur de ce bel écrin vert.



Canard fumé au barbecue, réduction orange et gingembre, pickles de carottes





# Les champs étoilés



Un menu dégusté en tête-à-tête à l'ombre d'un ballot avec des champs à perte de vue.





# La roulotte "Antoinette" à Wavre

Entre amis, dans une roulotte cosy à l'ambiance chaleureuse.





*Ne jamais arrêter de  
vous surprendre ...*



*Continuer à me dépasser en apportant  
des nouveautés culinaires, mais  
également de nouvelles expériences.*

*Coming soon...*

*Les jeux culinaires*

*Grottes de Han*

*Donjon & lardons*

*Speed dating*

*Et encore bien d'autres choses à découvrir !*

*Entretenir des  
collaborations avec les  
meilleurs fournisseurs*





Merci de votre confiance!



Brasserie du Caméléon



# *Merci pour votre aide!*



*Boucherie Originelle*  
*La ferme de la Préale*  
*Samson' vins & passion*  
*La Houpe*  
*Brasserie Caméléon*  
*Les Glaces de Patricia*  
*Elephantom*  
*On s'en Fish*  
*Les Vintrepides*  
*Ardent Spirit*  
*Gaspar & Lily*  
*Chez Maître Corbeau*  
*Jadac Jambes*  
*Le Domaine du Chenoy*  
*Vers l'Avenir*  
*Infor Jeunes*  
*Namur ma Belle*  
*Le Métropole*  
*Les potions de Mana*  
*Boulagerie Louise*  
*Le Pressoir*  
*Angel pro film*

# Galerie





# Galerie





# Galerie





# Galerie







# *The Wall of Fame*



# *Merci pour votre aide!*

Je souhaite adresser mes sincères remerciements aux personnes soutenant *Toque & Chez vous*.

C'est grâce à chacun d'eux que l'aventure continue... !

*Baudouin Dupont & Orieta Da Costa Sousa*

*Rony Salteur & Laurence Danzin*

*Béatrice Marchal & Fernando Da Costa*

*Sousa*

*Nina Lehoussé & Nicolas*

*Géraldine Battel & Adrien Stouse*

*Chloé Salteur & Thibaut Reizer*

*Kevin Dupont & Julia Staud*

*JA*

*Christian Gilon*

*Jean-Benoît Lambert*

*Clément Evrard*

*Amandine Derese & Florent Denis*

*Margaux Denis*

*Mathilde Pappi*

*Jean Denis Dupont & Anouck Fontaine*

*Mérine Deghislage*

*Karim Huyghe*

*Lionel Mattelet*

*Nicolas Salteur*

*Christian Battel & Pascale*

*Yohan Michel*

*Valérie Buggenhout & Manu Tilmant*

*Sébastien Geens & Florence Destrebecq*

*Raphaël Roland & Co*

*Amaury Geens & Co*

*Jean-Yve Mohimont & Justine Dewez*

*Catherine Taminiaux*

*Nathan Sonnet*

*Philippe Taminiaux*



# *Merci pour votre aide!*



<i>Vincent Rocher</i>	<i>Francois Dangotte</i>
<i>Vincent Desquin</i>	<i>Françoise Léonard</i>
<i>Vincent Lorent</i>	<i>Aurélie Depauw</i>
<i>Roger Biot</i>	<i>Chantal Dejehet &amp; Co</i>
<i>Christophe Poncin</i>	<i>Malik Bouhou &amp; Sophie</i>
<i>Steven Desmet</i>	<i>Marie &amp; Noé Malevé</i>
<i>Alain Gégo</i>	<i>Baudouin Lénelle</i>
<i>Marine Messens &amp; Lionel Petit</i>	<i>Pierre Charlier</i>
<i>Eddy Michel</i>	<i>Julien Lambert</i>
<i>Déborah Denis &amp; Remy</i>	<i>Cyrielle Greck</i>
<i>Zea Tessaro &amp; Sylvain Defays</i>	<i>Thomas Bodart</i>
<i>Didier Pierre &amp; Murielle Deridder</i>	<i>Guihome</i>
<i>Pierre Dupont &amp; Danielle</i>	<i>Frederic Hermetz &amp; Audrey Pacha</i>
<i>Laurence Dupont</i>	<i>Justine Dubail</i>
<i>Catherine Dupont</i>	<i>Elise Timmermans &amp; Nicolas Meulebrouck</i>
<i>Thérèse Dupont</i>	<i>Jean-Charles Paques &amp; Gwen</i>
<i>Charlotte Lambert</i>	<i>Freddo Detienne</i>
<i>Leonid Sournin</i>	<i>Violaine Detienne</i>
<i>Rachel Lechien</i>	<i>Martin Steenhaut &amp; Isabel</i>
<i>Nisrine Riyad</i>	<i>Roger Biot</i>
<i>Jeremy</i>	<i>Rithy</i>
<i>Elisa Dehasse</i>	<i>Lise-Marie Brassinne</i>

# Merci pour votre aide!

Pauline Miko  
Victorien Lories  
Loris Skay  
Victor Gêgo  
Marie Tirtiaux  
Emilie Delfosse  
Patricia Lecrenier  
Guillaume Delvaux  
Anne Duterck  
David Colin  
Nicolas Leboutte, Isa Derzelle  
Namur Ma Belle  
Namur Food  
Les pipelettes  
Antoine Quevrain  
Amandine Draux  
Le Café Nomade  
Restaurant le 54 à Daves

Gaëtane Goethals  
Christelle Delmote  
Marc Nattinck  
Muriel Lombaerts  
Romane Tassoul  
Sophie Martin  
Giacchino Sforza  
Sébastien Martin  
Elise Timmermans  
Ethan Gérard  
Hera Lambert  
Arber Ismaili  
Gérald de Woot  
Jean-Marc Krummes  
David Comblin  
Alexandre Comblin  
Thierry Husson

Un tout grand merci !

# Merci pour votre aide!

Sébastien de Foere  
Sophie Kerremans  
Angel Rodriguez  
Angel Pro Film  
Michaël Cleve  
Julie Beyaert  
Jean-François Mathieux  
Kathleen Gilon  
Maxime Husson  
Caroline Husson  
Ingrid Jandrain

EHPN (École Hôtelière Provinciale de Namur)  
Le Restaurant « Nous »  
Coquentin  
« Les Sauvageonnes »  
« Do you Speak Gin »  
51, club de namur  
Le groupe du BNP Namur Capitale  
Gegoteam  
La Villa Balat  
L'équipe de la boucherie Originelle  
Château de Tihange  
Volley-ball Namur  
CSC Namur  
Glacetrone  
Laser concept  
Eclipse & vous  
Fifty-one  
Les Pipelettes  
Hot Potes

Et tant d'autres ...

*Un tout grand merci !*



## Vos mots

---

*"Excellent moment grâce à toi, nous nous sommes régalés. Une confiance à avoir les yeux fermés sur le service, les plats et les accords.*

*Une soirée sous le signe de la bonne humeur !*

*Merci Beaucoup."*

*Marine & Lio (Namur Ma Belle)*

---

*"Délicieuse expérience culinaire et humaine.*

*Les plats sont à la hauteur de la bonhomie de Quentin.*

*Incrovable !"*

*Adrien Gilon*

---

*"Chef Quentin,*

*Une réussite absolument parfaite d'un moment magique. Tout était parfait et votre engagement et passion sont impressionnants.*

*Vous nous avez donné tous les ingrédients pour une soirée inoubliable !*

*Les plats, les goûts, les vins et votre enthousiasme ont rendu la soirée plus que parfaite !*

*Grand merci pour tout !"*

*Martin & Isabel (Ponton)*

---

*"Un superbe moment passé entre amis à domicile*

*Merci Quentin !"*

*Eileen (Namur Food)*

## *Vos mots*

---

*"Cadeau très original !"*

*Pascale*

---

*"Quel coup de cœur et qué corps de rêve"*

*Guihome (menu flottant)*

---

*"Très belle découverte !*

*Quel délicieux repas et quelle bonne soirée !*

*Encore merci d'avoir accepté d'adapter un menu végétarien.*

*A bientôt !"*

*France*

---

*"MERCİ pour ce petit moment de plaisir dans un endroit très original et  
magnifique à l'image du chef.*

*La petite main (comme il se nomme) est juste terrible, plein d'humour et très  
sympathique.*

*Voyage culinaire de l'entrée au dessert et assaisonnements splendides.*

*Le dessert, challenge plus que réussi."*

*Anonyme #ballot n°2*







EDU-VINCENT LORENT

Sur la planche un cuisinier, sous la toque un skateur... Quentin Dupont est surtout un créatif assoiffé de défis et de rencontres.

## La double vie de Quentin Dupont

### NAMUR

**La cuisine, le skate, deux mondes à part réunis en un seul homme. Rencontre avec Quentin Dupont, un passionné au profil décalé.**

**D**isposer d'un talent, c'est bien. Deux, c'est mieux. Quentin Dupont fait partie de cette rare catégorie de personnes capables de cultiver de multiples passions avec une certaine réussite. Le profil de ce jeune trentenaire originaire de Lives-sur-Meuse, est pour le moins atypique. Sa vie, il la partage entre le skateboard et la cuisine. Les joies de la glisse, c'est vers l'âge de 10 ans, en découvrant une vieille planche de descente ayant appartenu à son papa, qu'il y a pris goût. Avec son frère, il a parcouru les quatre coins de la Belgique et du nord de la France de skatepark en skatepark. « Parfois loin, parce qu'en Wallonie, nous ne sommes nulle part au niveau des infrastructu-

res », déplore-t-il. À force de travail, Quentin aiguisé sa maîtrise. Dans le petit milieu du skate belge, Le Flamingo, comme on le surnomme, jouit d'une petite notoriété. « Le Flamingo, c'est le nom d'une figure que j'ai l'habitude de faire. Le principe, c'est d'arriver à bloquer la planche entre les jambes », explique-t-il.

Depuis cinq ans, Quentin est même sponsorisé. Jusqu'il y a peu, il avait pour habitude de consacrer la majeure partie de son temps au skate. Aujourd'hui, son autre amour, la cuisine, a pris le pas.

#### « J'avais faim »

Diplômé de l'École Hôtelière Provinciale de Namur, où il remporte le prix du jury en pâtisserie en 2011, Quentin Dupont a pas mal bourlingué. « Le prix de pâtisserie m'a ouvert des portes. J'ai pu travailler avec Franck Kestener, qui est meilleur ouvrier de France, par exemple ». Passé par des tables bien connues dans le Namurois comme la Bergerie, à Lives, ou L'Atelier de Bossimé, Quentin a égale-

ment officié au Prieuré Saint-Géry, dans des collectives, des gastronomiques et des snacks... « J'ai voulu faire de tout pour savoir ce que je voulais vraiment faire », explique celui qui a découvert sa vocation de cuisinier à la suite d'un test d'orientation. « J'avais faim ce jour-là, j'ai coché toutes les cases où on parlait de nourriture, s'amuse-t-il. Quand mes parents ont vu les résultats, ils n'y croyaient pas. Moi non plus d'ailleurs, je ne savais pas faire cuire un œuf ».

Finalement, Quentin a accroché pour les mêmes raisons que celles qui le font aimer le skate. « Je crois que le fil conducteur de tout, ce sont les gens et les échanges que je peux avoir avec eux », glisse-t-il. Jamais le trentenaire n'hésite à partir à la rencontre d'autres skateurs comme il parle de ses plats. « Et puis, il y a tous les challenges personnels que l'on peut se mettre, la créativité... En skate, on peut passer des heures à tenter une figure. En cuisine, c'est la même chose. Ma crème brûlée, c'est ce dont je suis le plus fier, mais il m'a fallu des

milliers d'essais pour arriver à ce résultat », rit-il.

#### L'échange avant tout

En recherche constante de convivialité, Quentin s'est lancé depuis quelques années dans une activité d'événementiel à la suite d'une rencontre avec Steven Desmet de la Brasserie Caméléon.

Plus spécifiquement, depuis deux ans, avec Toque & chez vous, il a choisi d'officier en tant que chef à domicile pour des groupes de minimum six personnes. « Au début, je proposais une formule de paniers à réchauffer. Et puis, avec le Covid, j'ai voulu aller plus loin en cuisinant pour de petits groupes. Aujourd'hui, en étant chef à domicile, je m'invite dans le confort des gens pour leur proposer une cuisine où l'on sait d'où tout vient. » Échange avec les producteurs, échange avec les consommateurs, tout est lié. « J'ai mis du temps à figer mes fournisseurs, mais aujourd'hui je travaille avec Racine, Boucherie Originelle, à Émines, Samson Vins ou encore Les Vintrépides », dé-

taille Quentin. Chez lui, pas de menu tout fait et de longues listes de courses. « C'est comme ça que l'on peut garantir la fraîcheur des produits. Je pars des rencontres avec les fournisseurs et des choses qu'ils me proposent. » La création du Menu Givré illustre cette philosophie. Ce dernier, déclinant glaces et sorbets de l'entrée au dessert, est né lorsque les routes du chef et de Baudouin Lénelle, du Glacetro- nome, se sont croisées.

#### Top chef à domicile

Dernièrement, Quentin a lancé un nouveau concept : le défi du chef. Après avoir bloqué une date, les clients reçoivent un coupon et choisissent 12 ingrédients (max. 2 viandes, NDLR) chez Racine. Le chef se charge ensuite de concocter un menu en 48 heures. « Parmi les clients qui opteront pour cette formule, on retrouvera ceux qui voudront déguster un produit travaillé de manière gastronomique ou ceux qui voudront me tester », sourit cet amoureux de challenges.

VINCENT DESGUIN &





Le goût du défi et des bonnes choses ont fini par rassembler Émilie, Quentin et Marie dans un écrin de nature hors du temps.

## Randonnée, raft et cuisine fine : la recette des Tables de l'extrême

Les Sauvageonnes et Toqué chez vous se sont associés pour créer les Tables de l'extrême. Entre terre et mer, le premier acte de cette trilogie alliant sport, cuisine fine... et pantoufles aura lieu ce 27 mai.

### PROVINCE DE NAMUR

**A**près l'effort, le réconfort. Par la rencontre des Sauvageonnes et du Toqué, l'adage prend une tournure des plus savoureuse. Cette année, les trois complices proposeront Les Tables de l'extrême, une aventure culinaire en trois actes. Le premier, « Le mode pantoufle », se déroulera le 27 mai prochain, dans un havre de paix perdu au cœur du Namurois. Au programme : une randonnée de 5 kilomètres, un peu de rafting et un repas trois services en pleine nature. Le concept est atypique, à l'image de ceux qui l'ont imaginé.

#### Idylle gourmande

Au travers des Tables de l'extrême, ce sont les univers d'amoureux de défis qui s'embrassent. Quentin Dupont (Toqué chez vous) est un chef dont le cerveau est à

la recherche constante de nouveaux concepts à développer. Une cocotte à idées minute. Aussi à l'aise dans le confort d'une cuisine que derrière un réchaud installé sur une table pliante au bord de l'eau, Quentin ne se laisse pas impressionner par les contraintes. Elles le stimulent. « Et ce n'est pas parce que je vais me retrouver dans un endroit particulier que je ne vais pas rester perfectionniste, sourit ce MacGyver de la cuisine fine. C'est dans ma nature. »

Gravlax maison et granité Gin Ardent citron, crème brûlée foie gras, canard fumé au barbecue à basse température, glace, caramel beurre salé figurent notamment au menu de ce « mode pantoufle » (110 €/ personne boissons comprises). « Ce que j'aime, c'est la cuisine de produit avec un jeu de texture. La finesse, c'est d'aller chercher le croquant, le glacé, la

mousse, que quelque chose se passe. Et qu'en mélangeant le tout, il y ait une symbiose. » Même au milieu de nulle part, il ne sacrifie rien. Au plus grand plaisir de ses comparses. Les Sauvageonnes, Émilie Delfosse et Marie Tirtiaux. Suite au Covid, ces Namuroises ont fait de la Wallonie leur terrain de jeu. « À l'époque, le kayak était la seule activité autorisée », rappellent-elles.

Elles ont pris la boutade au mot. Sac à dos sur les épaules, elles sortent des sentiers battus, remontent le fil des rivières avant de le descendre sur leur canot gonflable. Pour les non-initiés, cette discipline combinant trail et rafting a un nom : le packraft.

En bonnes épicuriennes, rattrapées par leurs vieux démons, elles n'ont pas tardé à donner une touche gourmande à ces escapades sportives. « On n'est pas du genre à se laisser mourir de faim. »



Finesse, élégance, technicité, même au milieu de nulle part, Quentin Dupont ne veut rien sacrifier.

#### Événement éphémère

Les Tables de l'extrême seront des événements éphémères. Ce premier niveau d'une demi-journée est limité à 24 personnes et s'adresse à tout le monde, pas besoin d'être un grand sportif. « En pantoufles quoi, c'est tout le principe ! Les gens vont partir en balade dans la région histoire de s'ouvrir l'appétit. Ensuite, ils devront gonfler leur packraft et l'aventure commence », explique Marie Tirtiaux.

Les mises en bouche se dégusteront sur un point d'eau hors du temps, dont la local-

sation est jalousement gardée secrète. Le reste du repas se déroulera sur le ponton. Dans les prochains niveaux, « Le Tom Sawyer » et « Le Dernier Repas », l'effort physique montera crescendo, jusqu'à véritablement devoir se dépasser... à table.

VINCENT DESGUNS

» Infos et réservations : les-sauvageonnes@hotmail.com

[WWW.LAVENIR.NET](http://WWW.LAVENIR.NET)  
L'interview des Sauvageonnes et du Toqué est à retrouver en vidéo sur notre site Internet.

## Crédits photos:

*Pauline Miko*  
*Cyrielle Greck*  
*Loris Skay*  
*Liveen Agency*  
*Thomas Bodart*  
*Eileen Mossiat*  
*Clara Pierre*  
*Vincent Rocher*  
*Catherine Taminiaux*

## Book réalisé par:

*Géraldine Battel*  
*Mathilde Pappi*



*On reste en contact !*

0471 79 10 14

[www.toquechezvous.com](http://www.toquechezvous.com)



