



LIÈGE

Le restaurant Toma ! du chef Troupin décroche une étoile Michelin

Magnifique récompense obtenue par le chef liégeois Thomas Troupin. Son restaurant iToma!, situé boulevard de la Sauvenière au pied des remparts du mont Saint-Martin, vient de décrocher une étoile au prestigieux guide Michelin.



Gaspard Grosjean
Rédacteur en chef

L iège compte un nouveau restaurant étoilé au guide Michelin ! Et non des moindres, puisqu'il s'agit de l'établissement iToma!, du chef Thomas Troupin. Ce restaurant, situé au pied des remparts du mont Saint-Martin, dans un cadre magnifique en retrait du boulevard de la Sauvenière, a été récompensé ce lundi lors de la traditionnelle cérémonie du célèbre guide. En réalité, c'est la seconde fois que Thomas Troupin décroche une étoile. Il en avait en effet obtenu une lorsqu'il officiait derrière les fourneaux de la Menuiserie, à Waimes. Michelin a souligné, lorsque l'heureuse nouvelle est tombée, que « la cuisine intuitive de iToma! à Liège nous emmène en Wallonie. Le chef Thomas Troupin y concocte des assiettes au plus près de la nature. »

Une étoile verte

D'ailleurs, ce côté « nature » a valu à Thomas Troupin une seconde distinction. En effet, les engagements en faveur d'une gastronomie plus durable du restaurant sont récompensés par « l'Étoile Verte Michelin ». Il s'agit là d'un prix lancé récemment par le guide culinaire. Depuis l'an passé, il distingue les établissements pour leurs engagements et leur philosophie remarquables en fa-

veur d'une gastronomie plus durable. Dix ont reçu ce prix l'an passé, contre un seul cette année. « Un onzième restaurant rejoint cette année cette sélection avec iToma! Dans cette adresse liégeoise, Thomas Troupin a fait du respect de la nature, du terroir et des produits le maître-mot de son concept. Dans une approche locavore et zéro déchet, iToma! donne à vivre à ses clients une expérience de table particulièrement inspirante », souligne-t-on chez Michelin.

Déjà le Gault&Millau

Pour Thomas Troupin, les récompenses s'enchaînent. Rappelons ainsi qu'il y a quelques mois à peine, il décrochait d'emblée un 16/20 et un titre de « La Nouveauté Remarquable de l'Année en Wallonie » décerné par le guide Gault&Millau.

Nul doute que Thomas Trou-

« Dans cette adresse liégeoise, Thomas Troupin a fait du respect de la nature, du terroir et des produits le maître-mot de son concept »

GUIDE MICHELIN

pin a d'ores et déjà marqué de son empreinte la gastronomie liégeoise. Le public ne s'y trompe d'ailleurs pas, puisque son restaurant est sans cesse complet et qu'il faut des semaines voire des mois pour trouver une date.

Mentionnons également que le chef liégeois s'est vu décerner le prix de « Liégeois de l'Année 2021 » dans la catégorie Horeca par La Meuse. ■

AUTRES RÉCOMPENSES

Deux nouveaux « Bib » Gourmand liégeois

Outre la consécration pour TOMA!, plusieurs autres récompenses sont à souligner pour cette cérémonie 2022 du Guide Michelin.

Au niveau des Bib Gourmand, tout d'abord. Deux établissements liégeois en ont reçu un, à savoir **La Cantinetta** à Grivegnée et **Cuisine & Nous** à Tilff. Rappelons que le guide des « Bib » concentre les adresses « coup de cœur » des inspecteurs du Michelin, avec des restaurants sélectionnés pour leur bon rapport qualité-prix.

Les autres restaurants liégeois qui bénéficient d'une étoile la conservent. C'est le cas pour **L'Héliport Brasserie** (Sart-Tilman), **Arabelle Meirlean** (Marchin), **Philippe Fauchet** (Saint-Georges), le **Coq aux Champs** (Tinlot) ou encore le **Pré des Oréades** à Spa. Notons également qu'**Arabelle Merlean** avait reçu, elle aussi, une Étoile verte Michelin en 2021. Sur les 11 restaurants qui en ont une, deux sont donc liégeois. ■



Thomas Troupin récompensé. © Belga

RÉACTION

« Après un an d'ouverture, c'est vraiment incroyable »

Tout juste auréolé d'une première étoile Michelin, le chef liégeois Thomas Troupin, à la tête du restaurant TOMA!, apprécie cette récompense à sa juste valeur. « Une belle mise en valeur de toute l'équipe », confie-t-il.

M. Troupin, votre première réaction à cette étoile ?

Je suis évidemment très, très content ! C'est une belle mise en valeur de toute l'équipe, de mon associé Roger Gehlen, des producteurs et artisans avec qui nous travaillons. Après presque un an d'ouverture, c'est incroyable.

Pour vous, c'est aussi une « reconquête » puisque vous en aviez décroché une déjà à Waimes...

Oui, mais je ne vois pas les choses ainsi. Je veux faire de mon mieux au moment présent. L'univers de TOMA! est complètement différent, je veux vraiment profiter de ce que j'y fais. On ne sait jamais de quoi demain sera fait, donc je veux juste savourer.

Vous vous attendiez à avoir une étoile Michelin si vite ?

Franchement, non, je n'avais aucun écho spécifique. Beaucoup de gens le sous-entendaient, mais je ne sais pas si ça se basait sur quelque chose de sérieux ou si c'était plus lié à ma personnalité et mon histoire.



Thomas Troupin dans son restaurant. © TOMA/G.L.

Ici, vous avez même deux prix ! À fond, c'est incroyable, comme je disais... Quand ils ont annoncé qu'on avait aussi l'Étoile verte, j'ai trouvé ça génial car c'était vraiment une belle mise en va-

leur et une belle récompense pour celles et ceux avec qui nous travaillons. Nous avons voulu créer un univers et le voir ainsi mis en avant, ça fait plaisir. ■

GASPARD GROSJEAN

Trois loubards sur de grosses motos s'arrêtent devant un relais de routiers et entrent dans le restaurant. A une table, ils voient un chauffeur, pas bien épais, qui vient de finir de manger et qui fume une cigarette. Ils s'approchent de lui en roulant des mécaniques. Le premier lui arrache sa cigarette. Le routier ne bronche pas. Le second prend sa bière et la lui verse sur la tête. Le routier ne bronche toujours pas, paye et se lève.

Alors le troisième lui fait un croche-pied et le malheureux s'étale de tout son long. Il se relève sans un mot et sort. Les trois loubards ricanent...

Le premier dit au patron :
- Vous avez vu ce minable ? Il ne sait pas éteindre sa clope !
- Ni boire sa mousse, ajoute le second.

- Il n'est même pas capable de marcher, fait le troisième.
- Et il ne sait pas conduire non plus, dit le patron. Je viens de le voir partir avec son trente-huit tonnes, en faisant sa marche arrière, il a écrasé trois grosses motos...



MAXIMUM

ÉCOUTEZ MAXIMUM
WWW.MAXIMUMFM.BE

Alertez-nous

Envoyez-nous vos infos,
photos et vidéos :

sudinfo.be/alerte