

# Le restaurant éphémère Le Quintessence veut réveiller vos papilles

**Tourcoing.** Depuis ce lundi et jusqu'au 26 juin, dix-huit étudiants d'Ecosup hôtellerie sont aux commandes de leur restaurant éphémère baptisé **Le Quintessence**. Des plats créatifs feront la part belle à cinq saveurs.

Fanny Saintot journaliste fsaintot@lavoixdunord.fr

Au menu du restaurant éphémère Le Quintessence, tenus par dix-huit étudiants d'Ecosup hôtellerie, de ce lundi 4 mai au 26 juin : cabillaud poché gel citronné, magret de canard laqué, sauce soja, tartare de bœuf, framboise et coulis de fruits rouges, chou acidulé au citron, ou encore glace au fromage frais et coulis de tomate...

## Une décoration soignée

Bref, « *un voyage gustatif* » autour des cinq saveurs fondamentales : le sucré, le salé, l'acide, l'amer et l'umami (c'est-à-dire le mélange des quatre autres saveurs), le « *challenge le plus compliqué* ».

Chaque plat doit mettre en lumière « *l'équilibre et l'harmonie de ces goûts, au cœur de la cuisine contemporaine* ». Avec une décoration soignée, dont un marais salant, un citronnier, du bambou... « *C'est notre huitième thème, on fait en sorte de se renouveler* », indique **Thierry Corbeil**, le professeur de restaurant qui encadre les étudiants. « *On a commencé à faire des tests, en amuse-bouche, qui seront déclinés en plats, avec une saveur qui prend le dessus* », explique **Julien Bataille**, étudiant de Wattrelos en année de remise à niveau.

Cette expérience leur permettra de se spécialiser en cuisine ou en salle, dans des conditions réelles. « *On a tout imaginé* », notamment la présentation des tables.

« *On essaie de faire au maximum les décorations par nous-mêmes. C'est une chance de pouvoir créer notre propre restaurant. Cela nous apprend beaucoup de choses, comme la gestion du stock, du matériel. C'est un petit stress de se demander si les plats, parfois surprenants, vont plaire. On l'espère en tout cas.* »

Du 4 mai au 26 juin au restaurant d'application Alumni, 17 place Roussel à Tourcoing.

Tarif indicatif : 20 euros pour une entrée, un plat et un dessert.

Ouvert uniquement du lundi au vendredi, uniquement le midi. Tél. : 03 20 70 06 06.