

Pont-à-Mousson

« Chez Lulu » le rendez-vous des gourmets

Des produits frais, de saison, principalement locaux, cuisinés sur place : la proposition de Ludovic Oudard qui ouvre le restaurant « Chez Lulu », ce vendredi soir au 40, rue Gambetta.



epuis le 3 avril, le restaurant est entièrement rénové et décoré par la famille et les amis de Ludovic Oudard (à gauche). Le cuisinier, Mathieu Eder, ne travaille que des produits frais et de saison. Photo J.B

Par **Jérôme BOURGUIGNON** - 12 mai 2017

De la cuisine jusqu'à la terrasse, un soin particulier a été apporté à la rénovation ainsi qu'à la décoration du restaurant « Chez Lulu », de Ludovic Oudard, qui ouvre ce vendredi, 40 rue Gambetta.

Le nouveau propriétaire et son cuisinier, Mathieu Eder, ont moins de 30 ans, une dizaine d'années d'expérience en restauration et surtout une envie commune : « Donner du plaisir aux clients et en prendre en cuisine ».

Ils ne travaillent que des produits frais, de saison et principalement locaux. La carte change tous les mois, de même pour les vins, le domaine de Ludovic Oudard, titulaire d'une mention complémentaire en sommellerie.

« Pour débiter, il y aura des vins du Sud-Ouest, c'est la saison. De vraies découvertes issues de petits producteurs ».

Trois entrées, autant de plats et de desserts, basés sur de la cuisine traditionnelle française avec de petites inspirations d'autres pays. Des mets servis dans un cadre « sobre et classe où on se sent chez soi ». Deux nuances de gris et le noir dominant. Une touche végétale a été apportée par le magasin voisin, Ver'Tige. Pas de nappes, « c'est l'ancien temps », mais comme sets de table, une page de l'édition spéciale de la gazette « Chez Lulu ». L'éclairage a été retravaillé, la décoration du bar en charmera plus d'un.

Toutefois, ce sont principalement les papilles gustatives qui vont tomber sous le charme des plats de Mathieu Eder proposés en mai : asperges sauce mousseline, saumon gravlax, « une recette scandinave », crème de choux-fleurs aux chips de chorizo, cœur de rumsteck flambé au cognac et sauce au poivre, risotto pointes d'asperges, petits pois et copeaux de parmesan.

Les desserts ont été revisités : crème brûlée maison avec vanille bourbon, minestrone d'agrumes, mille feuilles fraise pistache.

« C'est un vrai plaisir de ne cuisiner que du frais, les clients apprécient », assure le cuisinier qui mettra du poisson au menu deux fois par semaine : « J'aime les produits de la mer, c'est une de mes spécialités ».

Les menus sont inscrits sur des tableaux fixés au mur. Dès qu'un produit manque, il est retiré. « On travaille à flux tendu avec nos fournisseurs pour garantir la fraîcheur de toutes nos préparations », explique Ludovic Oudard.

Il conseille de réserver. Les premiers clients le savent. Le restaurant de 48 couverts, plus 8 en terrasse, ouvre ce vendredi soir. « Il ne reste déjà que quelques places et on est complet samedi soir ».

Pont-à-Mousson

Brunchs et soirées œnologie reprennent « Chez Lulu »

Commencées deux mois avant le premier confinement, ces deux activités avaient trouvé de fidèles adeptes. Ludovic Oudard a donc décidé de les remettre à la carte de ses propositions. Les deux rendez-vous auront lieu la dernière semaine du mois.

Par **Christelle OSSET** - 22 janv. 2022



Reprise la semaine prochaine des brunchs et des soirées œnologie « Chez Lulu » / Photo ER /Christelle OSSET

rendez-vous mensuel, la dernière semaine du mois, avait été retenue avec le choix du dimanche matin pour le brunch et du jeudi soir pour l'œnologie. « Nous avons réussi à en faire deux avant que tout s'arrête. Les clients étaient au rendez-vous. » Face à des demandes et las d'attendre que la crise sanitaire soit définitivement derrière nous, Ludovic a décidé de les remettre en place.

Brunch sur place ou à emporter

Le cours d'œnologie se tiendra jeudi prochain. « Avant je recevais 20 à 25 personnes. Maintenant je limite à 15 places ». La première séance 2022 sera consacrée à la région Bourgogne. « Nous faisons vraiment de l'œnologie pour faire découvrir la nature des sols, les arômes... pour que les gens puissent apprendre des choses et revivre cette expérience chez eux avec d'autres vins. » Un retour aux bases pour celui ayant eu une formation en sommellerie et œnologie pendant deux ans.

Trois jours après Ludovic espère avoir le plaisir de retrouver les deux salles du restaurant pleines pour le brunch. Là aussi des adaptations seront faites à cause du virus. Des couverts spéciaux pour se servir au buffet seront attribués à chaque client et il faudra porter le masque pour aller se servir. Et pour ceux ne voulant pas venir sur place le brunch sera proposé en vente à emporter. Ou comment s'adapter à la situation, encore et toujours.

Il a du dynamisme et des idées à revendre. À la tête de « Chez Lulu », Ludovic Oudard ne ménage pas sa peine pour développer les activités de son restaurant de la rue Gambetta. Et ce n'est pas une pandémie mondiale qui va y mettre un frein. « Depuis deux ans, on a appris à s'adapter », avance le jeune homme, qui tient les rênes de l'établissement depuis 2017. Ventes à emporter, plats proposés dans un hypermarché lors de la fermeture des restaurants, activité traiteur... Ludovic et son cuisinier n'ont jamais baissé les bras. Quelques semaines avant le premier confinement, le patron avait mis en place deux rendez-vous conviviaux : un brunch et un cours d'œnologie. Mais pour que cela reste un événement, pas question d'en faire de façon hebdomadaire. L'option du