

Cook-ki – cuisine en anglais et énergie en japonais – un surnom qui résume bien la personnalité d'**Anh Quôc Lê.**

© DR

Anh Quôc Lê

À la table des grands

Le 12 octobre prochain, Anh Quôc Lê sera intronisé disciple d'Escoffier. Une nouvelle distinction pour le chef nancéien, déjà membre de l'Académie nationale de cuisine et de l'Académie culinaire de France. À 51 ans, celui que beaucoup connaissent sous le nom de Cook-ki voit surtout dans ces reconnaissances le regard de ses pairs sur un parcours construit entre la Lorraine et le Vietnam.

Élise De Grave
rédactrice en chef adjointe

Trois académies en moins de deux ans, et Anh Quôc Lê lui-même semble presque surpris lorsqu'il les énumère. Après l'Académie nationale de cuisine puis l'Académie culinaire de France, une troisième « *famille* », comme il aime les appeler, s'apprête à l'accueillir : le 12 octobre, jour anniversaire d'Auguste Escoffier, il sera intronisé disciple du célèbre cuisinier. « *Il faut être parrainé par deux chefs, comme pour l'Académie nationale de cuisine. Pour moi, Escoffier c'était un peu le Graal.* » Derrière les vestes blanches, les titres et le cérémonial, il y a chez lui quelque chose de plus intime. « *On cherche un peu toujours sa crédibilité. Pas face au public, mais face à ses pairs.* »

Le vestiaire des académies

En quelques années, les distinctions se sont accumulées : Gault & Millau en 2021, le titre de Maître restaurateur la même année, un passage dans Le Combat des régions sur M6 en 2022, puis une reconnaissance du Pudlo Lorraine pour son activité de chef privé et de formateur. Désormais, ce sont les académies qui ponctuent son parcours, avec leurs codes parfois un peu figés et une image qu'il ne cherche pas à enjoliver. « *Ça peut faire un peu guindé vu de l'extérieur. Mais à l'intérieur, tu as des très jeunes, des chefs privés, des profs, des Meilleurs ouvriers de France.* » C'est justement ce mélange qui l'attire, davantage encore que les titres eux-mêmes. À l'Académie culinaire de France, il participe à des masterclass, croise des chefs étoilés et se retrouve surtout autour d'un plan de travail à revoir des gestes ou des classiques. « *Tu vois des gens passer, il y en a qui ont des cols blancs et rouges, l'autre a deux étoiles Michelin… mais tout le monde*

LS1093-PORTRAIT.indd 37
LSMM1093_037_DO4800046.pdf
15/09/2026 10:10



© DR

Anh Quôc Lê

Sa musique

« J'ai appris la musique avec les Beatles, mais celle qui me fait vraiment vibrer, c'est le métal. Pantera m'a donné des frissons à l'adolescence et m'en donne encore. Pendant près de vingt ans, j'ai joué avec mes frères dans deux groupes, Scarecrow puis Stone Remains, au chant et à la guitare. On a écumé les scènes de Nancy, joué à Paris, dans des festivals, et sorti un album en 2012. À l'époque, ma passion, c'était même plus la musique que la cuisine. Mais je peux aussi passer de Pantera à Bruno Mars ou Katy Perry sans problème. Aujourd'hui, je ne joue plus : je suis devenu un fidèle auditeur et un gros amateur de concerts. »

Son livre

« Avant les réseaux, j'achetais beaucoup de livres de cuisine. Et j'avais mon petit rituel : j'achetais le livre d'un chef et j'allais le faire signer directement dans son restaurant. J'en ai ainsi fait dédicacer par Pierre Gagnaire, Anne-Sophie Pic ou Thierry Marx, qui reste pour moi une figure de proue. Aujourd'hui, les livres ont laissé la place aux réseaux sociaux. Je suis beaucoup de chefs et de pages consacrées à la gastronomie. C'est là que je regarde ce qui bouge, les nouvelles tendances, mais aussi l'économie de la restauration. Une autre manière de rester connecté à mon métier. »

Sa madeleine de Proust

« Le pho, c'est le plat qui me fera toujours rêver. Comme le hu tieu, ce bouillon que l'on mange dans la rue. Pour moi, l'Asie, ce sont les bouillons, leurs odeurs, leur profondeur, ce génie de la préparation que je trouve poussé très loin. Aujourd'hui encore, je travaille le mien et je le fais évoluer. Je l'utilise notamment pour revisiter la soupe VGE de Paul Bocuse, en remplaçant son bouillon de volaille par le mien. Une façon d'y mettre un peu de mon histoire. »

Ses coins secrets

« Mes refuges ne sont pas très loin : les Vosges et l'Alsace. Entre Gérardmer et La Bresse, au milieu de rien, j'aime cette sensation de calme, presque immédiate. Et puis il y a les vignes alsaciennes : chaque fois que j'arrive sur la route des Vins et que je lève les yeux, je trouve ça magnifique et reposant. À l'autre bout du monde, mon autre ville de cœur, c'est Hô Chi Minh-Ville. Tout l'inverse : une ville qui ne dort jamais, où l'on peut tout trouver, mais où je retrouve surtout ce sens de l'accueil vietnamien. »

se dit "tu". » Une proximité qui lui plaît autant qu'elle remet les choses à leur place. « *Ça permet de démystifier un peu la starification du chef. À un moment, il faut se poser, on est juste des chefs. On fait de la cuisine. On n'opère pas à cœur ouvert.* »

Chez les disciples d'Escoffier, il apprécie aussi la dimension caritative, mais retrouve surtout ce même fil conducteur : transmettre. « *À chaque fois que tu multiplies les regards, les façons de faire, tu découvres quelque chose de nouveau.* » Avec le temps, cette recherche de reconnaissance a donc changé de nature. Elle n'a pas disparu, Anh Quôc Lê ne le nie pas, mais elle est devenue moins une quête de validation qu'une manière de continuer à apprendre. « *Quand tu es jeune, tu as ce complexe d'infériorité. Aujourd'hui, j'ai 51 ans. Ces prix, c'est peut-être le meilleur résumé de ma vie.* »

Remettre le curseur en bas

Ce besoin d'être reconnu par ses pairs ne date pas d'hier. Bien avant les académies, il s'est d'abord construit dans leur regard, parfois de manière beaucoup moins flatteuse. Encore étudiant en BTS à l'école hôtelière Stanislas, il entre au Grand Hôtel de la Reine à Nancy, alors étoilé. Le chef Michel Douville lui demande de faire une omelette. « *Je l'ai complètement ratée…* » Envoyé au poste des sauces, il découvre les jus, les fonds, les poissons frais, les ris de veau et un niveau technique dont il ne soupçonnait pas encore l'exigence. « *Quand tu sors de l'école, tu as l'impression que tu es Superman. Là, je me suis pris une claque technique.* » Il en prendra d'autres et s'en félicite aujourd'hui. Cette manière d'avancer par corrections successives prend d'autant plus de sens que sa trajectoire n'avait rien d'une vocation toute tracée. Avant de chercher sa place parmi les chefs, Anh Quôc Lê avait d'abord dû trouver sa place en cuisine. Né en Suisse de parents vietnamiens arrivés en Europe à la fin de la guerre du Vietnam, il grandit à Liverdun. À la maison, les bouillons mijotent et les épices douces imprègnent les pièces. Son père prépare aussi des plats vietnamiens pour une activité de traiteur. Le phô reste son plat préféré ; les nems, en revanche, lui rappellent surtout les centaines qu'il fallait rouler pour les commandes. « *Pour nous, c'était une punition.* » La cuisine professionnelle arrive presque par hasard, après une troisième moins studieuse il intègre l'école hôtelière Stanislas, il y découvre surtout une discipline qui lui convient. La passion, elle, viendra plus tard, lorsque le métier cessera peu à peu d'être seulement un cadre pour devenir un terrain de curiosité.

Le déclic survient au début des années 2000, après la restauration d'entreprise et l'événementiel avec le Sluc Nancy Basket, lorsqu'il rejoint les espaces VIP de l'Olympique Lyonnais à Gerland. Là, il sort de son quotidien, participe rapidement à la création des menus et surtout côtoie des chefs venus de toute la France, avec d'autres techniques, d'autres habitudes, d'autres façons de penser la cuisine. « *J'ai vu tellement de choses, de belles choses. C'est là que la passion est venue.* »

Il faudra pourtant encore du temps avant que cette curiosité ne se transforme en cuisine personnelle. Une aventure entrepreneuriale en Bourgogne, un retour en Lorraine, puis la quarantaine qui approche. Audrey, sa compagne, finit par poser la question qui fera basculer la suite : « *Si tu ne le fais pas maintenant, tu vas le faire quand ?* » Cook-ki ouvre en 2016 à Nancy et, après plus de vingt ans à cuisiner pour les autres, Anh Quôc Lê estime enfin avoir trouvé sa propre patte.

Transmettre à son tour

Une fois cette identité trouvée, Anh Quôc Lê n'avait plus forcément besoin d'un restaurant pour continuer à cuisiner. En 2025, après neuf années derrière les fourneaux de Cook-ki, il vend l'établissement et referme sans trop de nostalgie un chapitre devenu pesant, celui des réservations à surveiller, des tables vides et des avis Google capables de gâcher une soirée. La cuisine, elle, reste bien là, mais elle voyage davantage. Avec Cook-ki Academy, il accompagne désormais des professionnels dans tout le Grand Est, intervient dans des restaurants, travaille une carte, une organisation, une rentabilité. À côté, il cuisine chez ses clients, pour quelques convives parfois, avec des menus dessinés sur mesure et cette Asie qu'il a longtemps gardée à distance désormais pleinement assumée. Surtout, il a retrouvé du temps pour sortir de sa propre cuisine, voir ce qui se fait ailleurs, rencontrer d'autres chefs, participer à des masterclass et continuer à apprendre. À l'Académie culinaire de France, il a récemment préparé un plat vietnamien populaire au milieu de recettes très françaises. Une scène presque anodine, mais qui dit beaucoup du chemin parcouru : il n'a plus besoin d'expliquer ce que cette cuisine fait là, ni ce qu'elle raconte de lui. Le 12 octobre, lorsqu'il rejoindra les disciples d'Escoffier, une nouvelle distinction viendra s'ajouter aux précédentes. Longtemps, Anh Quôc Lê a cherché à entrer dans le cercle ; aujourd'hui, il semble surtout décidé à l'ouvrir.

LS1093-PORTRAIT.indd 38 LSMM1093_038_DO4800048.pdf 15/09/2026 19:10