



Le restaurant Poto parmi les meilleurs restaurants de France

Zudausques Le restaurant Poto, de Thomas et Pauline, a été nommé par Camille Delcroix aux The Fork Awards 2025. Et tout le monde peut voter !

Pauline et Thomas sont les gérants du restaurant Poto.

Un restaurant avec de bons produits, pas trop guindé, où l'on mange bien et au nom facile à retenir. Un restaurant où on peut aller avec ses potes, ses potos. Poto, c'est le nom qu'ont choisi Pauline et Thomas pour leur restaurant, ouvert depuis le 31 octobre 2024.

À deux, lui en cuisine, elle au service, ils tiennent un restaurant en campagne, à Zudausques. Après avoir travaillé à Wimereux et au Touquet, l'opportunité s'est présentée dans le village, et c'est ainsi qu'ils gèrent aujourd'hui, ensemble, un lieu de 25 couverts, et qui peut monter jusqu'à 45 lors de repas organisés.

Une recette qui réussit bien

Aujourd'hui, l'approche est simple et claire. « Ce n'est pas la même approche que quand j'étais chef au Touquet, précise Thomas, on n'est pas dans une zone touristique ici. On veut que les gens fassent le déplacement, viennent expressément pour notre cuisine. Et puis on aime ce côté campagne. » Un côté campagne qui va de pair avec du circuit court, et des produits de sai-

son. « On s'entoure de producteurs, que ce soit en fruits, en légumes, en poissons, en viandes. On les appelle, et on demande ce qu'ils font en ce moment. Là actuellement, on travaille sur du poivron, de l'aubergine notamment. »

C'est une recette qui semble leur réussir. Il y a quelques mois, Thomas reçoit un mail. « Le mail me félicite pour ma nomination aux The Fork Awards. Je me dis que c'est une erreur et je supprime le mail. En plus, il était dans mes spams. » Mais, quelques jours plus tard, le chef étoilé lui envoie un message. « Il me dit qu'il m'a nommé pour le concours The Fork Awards 2025. J'ai alors retrouvé le mail et j'ai appelé. »

Une belle surprise évidemment pour lui qui était déjà suivi par le chef audomarois lorsqu'il était au Touquet. « Il m'a expliqué que ça lui tenait à cœur. »

À vous de voter !

Et donc, en mi-juin, Pauline et Thomas se sont rendus à Paris pour le lancement de la compétition, où ils ont pu discuter avec Camille Del-

croix, et rencontrer de nombreux chefs venus des quatre coins de la France. Et c'est pendant plusieurs semaines que la compétition est lancée. Jusqu'au 30 septembre, tout le monde peut voter sur le site The Fork Awards. Une fois sur le site, il suffit de rechercher le nom du restaurant. Vous devez alors inscrire votre nom, prénom, adresse mail, votre ville, ainsi que votre avis sur le restaurant. Et peut-être, Poto sera-t-il élu meilleur restaurant de France !

Aujourd'hui, cette nomination est une reconnaissance pour le couple, « qu'un chef comme Camille Delcroix a reconnu que l'on faisait quelque chose de bien, de qualitatif ». ●

BIOGRAPHIE EXPRESS

DANS LES FOURNEAUX

Pauline et Thomas, 32 ans chacun, ont fait leurs études au lycée hôtelier du Touquet, complétées d'une mention pâtisserie. D'abord au Touquet, il est ensuite chef de cuisine à Wimereux à l'âge de 22 ans, puis revient au Touquet, au poste de chef au grand hôtel du Touquet. « C'était beaucoup de social, de gestion, et plus beaucoup de cuisine. Je voulais retrouver cela. » Cette volonté, et une opportunité, ça donne Poto, à Zudausques, avec sa compagne Pauline, qui s'est dirigée dans l'auto-entreprise, dans la production de chocolats. Poto c'est la première affaire qu'ils lancent ensemble.