



LILLE

« MEERT » DE TOUS LES DÉLICIES

Célèbre pour ses gaufres et son splendide décor classé, le salon de thé Meert risque bien de devenir - aussi - la nouvelle table « to be » : au piano flambant neuf, règne le surdoué Nicolas Pourcheresse, chef créatif et iconoclaste.



La vieille dame guindée de 247 ans, dont le général De Gaulle popularisa les légendaires douceurs, ne cesse de rajeunir, depuis dix ans, sous l'assaut des liftings bien ciblés d'un patron novateur. Thierry Landron écrit cette fois un chapitre totalement inédit, grâce à la complicité du trublion Nicolas Pourcheresse, chef audacieux d'une cuisine impétueuse et élégante, toujours bluffante de justesse. Derrière l'historique pâtisserie classée et le traditionnel salon de thé, on découvre l'écrin de la nouvelle brasserie de luxe Meert : une chic galerie de boiseries gris perle à l'étage, et à l'arrière, une salle écarlate que prolonge une verrière, entre une belle façade XVIII^e et une terrasse ensoleillée. Un tout autre décor et un nouveau challenge pour le chef qui, après avoir œuvré chez Alain Passard, avait conçu chez lui, dans le Jura, une « Hôberge » hyper contemporaine où il fut consacré, en 2005, plus jeune étoilé Michelin de France.

Ici sur fond de musique classique, la valse des plats révèle la ligne culinaire choisie : des en-cas délicats, mais roboratifs à souhait (omelette aux truffes de Bourgogne ; double *Fish&Chips*, raie et langoustines au vinaigre balsamique...) ; des assiettes « club » bien troussées ; des salades « un peu folles » ; et une dizaine de créations maison : risotto débordant de girolles, hachis Parmentier zéro défaut, langoustines saisies minute, filet de bœuf fondant sous le foie gras et la truffe, et même une insolente pizza saumon et caviar. Une belle carte à prix jugulés (de 10 à 25 euros), à arroser de vins tout aussi pertinents. Ajoutons le bon plan qui manquait en ville : un service jusqu'à 16 heures.

Enfin, pas à une révolution près, l'honorable institution s'est dotée d'un bar, un vrai avec carte d'alcools, vins au verre et une sélection pointue de crus de champagne. À accompagner de planches à la Pourcheresse, pleines de surprises bien sûr. Ouvert de 18h30 à 1h du matin (!), serait-ce le nouvel endroit où sortir chic ?

Plus que dépoussiérée, totalement redynamisée, en quelques années, Meert, la belle endormie est devenue un lieu absolument tendance. Et son histoire, « à tiroirs », n'a pas encore tout dit... ■

DELPHINE HERBETTE

Meert : 27, rue Esquemoise à Lille. Tél. : 03 20 57 07 44 et www.meert.fr



Cocktails épatants

Récemment implanté à Lille, l'Atelier des Chefs propose une formule « festive » certains vendredis soirs : la « Cocktail attitude », ou comment profiter d'un *before* (19h à 20h30) convivial en apprenant trois cocktails et trois « tapas » apéritives (verrines, toasts, papillotes, brochettes, mini-plats...) pour les resservir chez soi et épater ses invités. Avec les fêtes en perspectives, c'est le moment ou jamais !

Prochaine session : le vendredi 19 décembre (18 euros). ■ **D.H.**
Atelier des Chefs : 74, boulevard de la Liberté à Lille. Tél. : 03 20 17 17 50.
www.atelierdeschefs.com

Carte blanche aux grands crus

Pétrus, Mouton-Rotschild, Château d'Yquem, quelques-uns des crus d'exception que l'on peut dorénavant déguster au verre, au Carte Blanche, charmant restaurant de Villeneuve d'Ascq, dirigé par un couple d'épicuriens. Nathalie Vernier a lâché les relations publiques pour misonner des plats enlevés et créatifs, et Christian, son mari, a suivi et troqué son entreprise pour rédiger un beau livre de cave. Après la déco, revue et corrigée en 2006, c'est le bar qu'ils viennent de relooker. Cosy, design, parfait pour apprécier ces 24 nectars servis dosés à 8 cl (6 à 110 euros) ou 12 cl (9 à 157 euros), qui peuvent se conserver trois semaines grâce à une technologie ultramoderne (et inoffensive) à l'azote alimentaire. À vous les côte-rôtie (13,50 ou 19 euros), Pape Clément (20 ou 29 euros), et autres romanée Saint Vivant 1998 (101 ou 145 euros)... ■ **D.H.**
Carte Blanche : 72, rue Jean-Jaurès à Villeneuve d'Ascq.
Tél. : 03 20 72 66 14 et www.carte-blanche-restaurant.fr

