

# À NOUS LILLE

## carte étoilée.

### Meert

Meert, ce fut d'abord une pâtisserie. Puis, un salon de thé. Aujourd'hui, cet établissement vous invite à déjeuner dans un cadre qui laisse un tantinet songeur. Tant d'espace qu'il a fallu aménager et agencer. Le projet signé Thierry Landron, patron de cette institution lilloise, offre un résultat en tout cas surprenant. Une grande verrière, une cour intérieure, une galerie à l'étage, une terrasse pour le moment dans les cartons. Encore fallait-il, sur un plan culinaire, donner du liant à ce projet. C'est Nicolas Pourcheresse, 37 ans, et de jolies références derrière lui, qui a pris possession des lieux « Je collectionne les expériences, les challenges », glisse le plus jeune étoilé de France (en 2005 avec son « hôteberge » de

Chavannes, à Courlans dans le Jura). Chez Meert, on lui a laissé carte blanche. Un restaurant que cet élève de la cuisine épurée voit comme « un vrai projet à tiroirs », une des raisons qui l'a poussé à relever le défi « On commence à proposer des soirées à thème », explique-t-il. La dernière ? Les goûts de foudre de la Saint-Valentin. Si Nicolas Pourcheresse attend de disposer d'une véritable cuisine centrale pour étoffer un peu plus ses envies, la carte fait déjà sacrément saliver.

**Meert, 27, rue Esquermoise, Lille.**  
**Tél. : 03 20 57 93 93. Ouvert du mardi au samedi en déjeuner.**  
**Fermé dimanche et lundi. Plats autour de 20 €. [www.meert.fr](http://www.meert.fr)**

