

ELLE

ELLE LILLE

L'INVITÉ



NICOLAS POURCHERESSE ÉTOILE MONTANTE

Ce jeune chef au parcours fulgurant vient de prendre la direction du restaurant de la maison Méert. Rencontre avec une toque solitaire et surdouée.

Risotto aux truffes grises de Bourgogne, velouté de légumes oubliés, Saint-Jacques de la Côte d'Opale à la plancha, potiron et foie gras. Vous salivez? Derrière ces plats se cache un petit génie des fourneaux. Petit, façon de parler. Avec sa carrure de bûcheron, Nicolas Pourcheresse, le nouveau chef du Méert, impressionne. Mais qui est-il vraiment? La question reste entière. Il ne court pas après les étoiles, fréquente peu le monde des cuisiniers et aime se retirer seul pour inventer de nouvelles recettes. Misanthrope des temps modernes? Surdoué de sa génération? Ses facéties désarment. Sa franchise surprend. Agace, parfois. « J'ai toujours aimé les oppositions de style, confie-t-il. C'est pour ça que j'ai quitté l'un des plus gros étoilé de province pour le plus petit étoilé de Paris (L'Arpège, ndr) ». Lorsqu'il parle de sa cuisine, la carapace se fendille. Son approche du produit laisse entrevoir une sensibilité à fleur de peau. « Lorsque je travaillais chez Alain Passard, on pouvait passer une heure à regarder un légume, pour essayer de le comprendre, de rentrer dans le produit ». A l'école des grands, Nicolas Pourcheresse trouve vite sa place. En 2004, il décide de voler de ses propres ailes avec l'Hôberge de Chavannes, dans le Jura. Ses mots d'ordre: rigueur, créativité et excellence. Un an plus tard, le premier macaron arrive. Trop tôt, peut-être. Sacré plus jeune chef étoilé de l'année 2005, l'homme se laisse griser. « Quand on vous dit tous les jours que vous êtes le meilleur, vous commencez à le croire », avoue celui-ci. En 2007, alors qu'il vient de céder son affaire, Thierry Landron, patron de la pâtisserie Méert – une institution lilloise –, lui offre ses fourneaux sur un plateau. « L'idée de faire une cuisine de salon de thé me plaît, parce que c'est l'antithèse de ce que j'ai connu jusqu'alors. Il n'y a aucune volonté de disparaître dans les guides ». Une envie qui le prendra peut-être au printemps 2009, lorsque le restaurant de Méert ouvrira aussi le soir. Une chose est sûre, Nicolas Pourcheresse n'a pas fini de vous étonner.

SOPHIE HELOUARD

Méert. 27, rue Esquermoise, Lille. Tél.: 03 20 57 93 93. www.meert.fr

BIO EXPRESS

7 août 1971. Naissance à Dole (Jura).
1996. Débute aux côtés d'Alain Passard.
1998 et 2002. Naissance de ses deux enfants.
2004. Ouvre l'Hôberge de Chavannes dans le Jura.
2005. Obtient son premier macaron au Michelin.
Novembre 2008. Prend les commandes du restaurant Méert.

mon pain Boulangerie

Alex Croquet. « Alex est un incontournable. C'est lui qui fait le pain du restaurant Méert. Son approche du produit est incroyable. Un type génial et complètement fou. »
56, rue Faidherbe, Wattignies.
Tél.: 03 20 95 01 29.

Boulangerie Alex Croquet

Maison Leclair



mes légumes bio

Maison Leclair. « Sur le MIN de Lomme, la maison Leclair est spécialisée dans les légumes bio et les variétés anciennes. »
Marché d'intérêt national, bât E 2, cases 9, 11 et 13, Lomme. Tél.: 03 20 92 02 90.

mon resto La Laiterie.

« Pour Ben, le chef, un copain ! J'aime sa générosité. Sa cuisine lui ressemble ! »
138, avenue de l'Hippodrome, Lambersart.
Tél.: 03 20 92 79 73. www.lalaiterie.fr



La Laiterie

ELLE
MEËRT

Elle
Hebdomadaire
Édition Nord Pas-de-Calais
7 Mars 2009
12 000 exemplaires