

Lille

Les lycéens manifestent,
des casseurs s'en mêlent

P.7

Lille

A seulement 26 ans,
Tom est le nouveau chef
du restaurant Méert

P.8



CROIX DU NORD

Vendredi 7 décembre 2018 - N° 2603

Hebdomadaire chrétien régional d'information • 1,50€ • Tel. 03 20 55 42 60 • actu.fr/lille • et sur



UN MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE À LEZENNES

Les œuvres glacées de David Wesmaël



Le Nordiste invente
chaque jour de nouvelles
créations. La dernière en
date : une incroyable
bûche à la carte. P.3

Calais

P.2

Quand des migrants
créent un défilé de mode



Insolite

P.4

Un concours du pull
de Noël le plus moche

Lille

P.5

Friche Saint-Sauveur :
nouvelle polémique

Emploi

P.9

Modis recherche 185
personnes dans le Nord

La Madeleine

P.10

Méo se lance
dans la bière au... café !

Roubaix

P.12

Deux quartiers doivent
faire sans curé

Hauts-de-France

P.23

L'audacieuse création
du Théâtre du Nord

Comment la tradition de saint Nicolas perdure

Si elle est moins présente que par le passé, la Saint Nicolas
reste importante dans la région comme en Belgique.
Plusieurs animations ont lieu ce week-end.

P.6



Gens du Nord

LILLE. À seulement 26 ans, Tom Truy-Courties est le nouveau chef du restaurant Méert

Il y a du changement rue Esquermoise à Lille. La Maison Méert s'est dotée d'un nouveau chef pour son restaurant. La carte a été modifiée mais les saveurs sont toujours là.

Nouvelle carte et nouveau chef pour Méert. Lundi 3 décembre, la célèbre Maison a présenté son tout nouveau chef de seulement 26 ans, Tom Truy-Courties. Le 1^{er} novembre, il a repris des mains de Maxime Schelstraete les rennes des cuisines du restaurant, situé 27, rue Esquermoise à Lille.

C'est là que le jeune chef a commencé sa formation de cuisinier en 2011 en tant que chef de partie de Nicolas Pourcheresse puis de Maxime Schelstraete. Il est ensuite passé par La Laiterie (Lambersart) et le Bloempot (Lille) avant de revenir chez Méert en 2017 pour gérer la partie traiteur.

Un couple en cuisine comme dans la vie

Mi-août, Tom Truy-Courties avait pourtant quitté le restaurant pour se lancer dans un tour du monde avec sa compagne, Manon, qu'il a rencontré dans les cuisines de chez Méert et avec qui il est en couple depuis un an. Revenu à Lille après avoir travaillé dans un restaurant en Italie, il s'est vu proposer par

Maxime Schelstraete de devenir le nouveau chef cuisinier de l'établissement emblématique de Lille, une proposition qu'il ne pouvait pas refuser.

À la tête d'une brigade de 14 personnes, Tom Truy-Courties n'est pas arrivé seul en cuisine. Sa compagne est également devenue sa chef adjointe.

« Plus qu'un chef adjoint, Manon est mon bras droit et m'épaule, ce qui simplifie les choses en cuisine », sourit-il.

Une nouvelle carte audacieuse

Avec l'arrivée de ce nouveau chef, le restaurant s'offre une nouvelle carte, simplifiée, lancée mardi 4 décembre. On y compte quatre nouvelles entrées et quatre nouveaux plats qui mettent en avant les viandes et les légumes des éleveurs et producteurs locaux.

« Je suis en perpétuelle recherche de nouvelles alliances gastronomiques pour créer une cuisine de rencontre, réalisée avec des produits de qualité en circuit-court par des marai-

chers, pêcheurs et éleveurs consciencieux et amoureux de leur travail ».

Cette nouvelle carte s'avère très différente de l'ancienne, dont il ne reste que deux plats et deux entrées. Tom Truy-Courties n'a eu qu'un mois pour l'imaginer et la créer. Une période qui a été une grande source de stress pour lui.

Le point d'orgue a été dimanche soir avec la venue des 30 candidates pour l'élection de Miss France 2019 et les 16 membres de leur staff. Ce repas a servi de crash test pour la nouvelle carte et le plat signature du chef : son cochon rôti accompagné d'anguille fumée et de betteraves crues et cuites.

François Bienaimé, le responsable événementiel et réception extérieur, n'a jamais douté de la nouvelle recrue. En plus de croire en ses talents, il assure que la clientèle du restaurant du Méert est très curieuse en ce qui concerne la cuisine, contrairement à la pâtisserie où elle reste très classique. « Si on change une recette, on se fait incendier », assure-t-il.

Andya Gomichon



Tom Truy-Courties est le nouveau chef du restaurant de la maison Méert.



Manon, Bertrand Devienne (maraîcher) Tom Truy-Courties, Dries Delanote (maraîcher) Pierre Lesage (boucher).