

[Enquête : ce qui se cache derrière les arnaques à la rénovation énergétique](#) >[Actu](#) > [Hauts-de-France](#) > [Nord](#) > [Lille](#)

Mathieu Boutroy, chef étoilé à Lille : "Sans les producteurs locaux, on ne peut pas exister"

Lors d'une conférence de presse, le chef étoilé du restaurant Le Cerisier à Lille a salué le travail des producteurs locaux, avec lesquels il a noué une relation de confiance.

a Cet article est réservé aux abonnés



Mathieu Boutroy, chef étoilé du restaurant Le Cerisier à Lille et de la brasserie, salue l'énorme travail réalisé par les producteurs locaux. ©Hervine Mahaud

▶ [Écouter cet article](#) ⓘ

2:54

Par [Hervine Mahaud](#)

Publié le 24 avr. 2025 à 17h36

« Sans les producteurs locaux, on ne peut pas exister. » Mathieu Boutroy, le chef étoilé du restaurant Le Cerisier à Lille (Nord), a rendu hommage à ses fournisseurs à l'occasion de la présentation d'Horesta Hauts-de-France. Ce salon professionnel de l'hôtellerie, restauration et métiers de l'alimentation se tiendra à Lille Grand Palais du 21 au 23 septembre 2025.

« Les restaurateurs ont le beau rôle »

La quatrième édition de cet événement mettra notamment en lumière les producteurs locaux de la première région agricole de France. Mathieu Boutroy, qui recevait les organisateurs du salon au sein de son [restaurant étoilé](#), a tenu à souligner le travail de ceux qui lui fournissent, chaque jour, ses produits.

[À lire aussi](#)

Lille. Brasserie fine et abordable d'un côté, chef étoilé de l'autre : Le Cerisier renforce son attractivité

« Les producteurs vouent leur vie à faire de beaux produits, **c'est un travail difficile**. Et **nous, restaurateurs, on a le beau rôle**. On n'a pas à faire les courses, on nous livre directement des produits », assure-t-il.

Sans les producteurs locaux, on ne peut pas exister !

Mathieu Boutroy, chef du Cerisier

Le [chef étoilé](#), originaire d'Arras, estime que « construire une relation de confiance » avec ses fournisseurs représente 1/4 de son travail. Une étape primordiale qui lui permet de cuisiner en toute sérénité, avec un maximum de produits locaux.

« **Le port de Boulogne-sur-Mer, c'est plus fort que Jeff Bezos** (*le patron d'Amazon, ndlr*) ! On commande à minuit, on a le poisson le lendemain. Pour les asperges, notre producteur est à 15 minutes. Elles ont été cueillies ce matin, on les prépare pour ce midi. **On est sur de l'ultra fraîcheur**. »

« On met trop en avant les chefs »

Formé par **Marc Meurin à Busnes**, Mathieu Boutroy revendique l'héritage du chef 2*. « Il a mis sur le devant de la scène plein de jeunes cuisiniers. On forme maintenant une belle famille. On a tous un style différent mais avec la trame Meurin. **Le chef nous a transmis son humilité et sa passion**. »

[À lire aussi](#)

Une 2ème étoile pour le Rozó à Marcq : « On rentre dans un autre monde mais on ne veut pas être élitiste »

Cette modestie se retrouve encore dans sa conception du métier de chef. « **On met trop en avant les chefs**. Mais chaque métier a son importance pour que l'expérience soit à la hauteur des attentes des clients. » Il souligne ainsi le rôle essentiel des serveurs qui font le lien entre la cuisine et salle. « Sans le relais de mes collègues en salle, on ne pourrait pas faire correctement notre travail. **On a besoin des compétences de chacun**. »

Un beau programme pour cette 4ème édition

Le chef Mathieu Boutroy sera présent au [salon Horesta](#), comme bon nombre de ses collègues, pour échanger autour des filières locales. Lors de l'événement prévu du 21 au 23 septembre 2025, les visiteurs (professionnels ou non) pourront assister à des nombreuses animations. Il y aura notamment un village dédié aux produits locaux et circuits courts, un mini salon de la bière, un pavillon de start-ups spécialisées dans l'alimentation. Parmi les moments très attendus, citons la course de garçons de café, les nombreux concours de cuisine ainsi que la finale du grand concours organisé par le collectif Mange Lille.

Suivez toute l'actualité de vos villes et médias favoris en vous inscrivant à [Mon Actu](#). ●

#Artisanat

#Gastronomie

#Restaurant

DACIA BIGSTER
Coffre jusqu'à 667L* *Norme VDA / Litres
Dacia | Sponsored

Ailleurs sur le web

Ce Vendredi, découvrez gratuitement la valeur de votre bien immobilier

Meilleurs Agents | Sponsorisé
Hyundai KONA Electric

Essaver l'outil

Hyundai | Sponsorisé

En savoir plus

A lire aussi sur Actu.fr

Prostitution à Saint-Brieuc : des mesures d'accompagnement pour en sortir
Actu.fr

Ailleurs sur le web

Découvrez Nouveau Hyundai INSTER
Le petit SUV 100% électrique, proposant une autonomie allant jusqu'à 369 km
Hyundai | Sponsorisé

En savoir plus

France sous le choc ce matin

Kanqt | Sponsorisé
L'arnaque du solaire : 90% des Français l'ignore, et vous ?

France Éco Infos | Sponsorisé

A lire aussi sur Actu.fr

Les bonnes astuces d'un pro pour éviter l'invasion des rats dans votre poulailler
Actu.fr

Ailleurs sur le web

Cet appareil sans pile cartonne chez les seniors
La meilleure aide auditive pour une compréhension claire - idéale pour les + de 50 ans
Bonne audition | Sponsorisé

En savoir plus

0 commentaire

2 débatteurs en ligne

[Vous souhaitez donner votre avis sur cet article ?](#)