



## Gens du Nord

# 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.

« Sans les producteurs locaux, on ne peut pas exister. » Mathieu Boutroy, le chef étoilé du restaurant Le Cerisier à Lille 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.

### « On a besoin des compétences de chacun »

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. « 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.

Le chef étoilé, originaire d'Arras, estime que « construire une relation de



Mathieu Boutroy est le chef étoilé du restaurant Le Cerisier à Lille.

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 sûr de l'ultra fraîcheur.»

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.»

Cette modestie se retrouve encore dans sa conception du métier de chef. «On met trop en avant les chefs. Mais chaque métier a son impor-

tance 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 4<sup>e</sup> édition

Le chef Mathieu Boutroy sera présent au salon Hores-ta, comme bon nombre de ses collègues, pour échanger autour des filières locales. Lors de l'événement prévu du 21 au 23 septembre prochains, les visiteurs (professionnels ou non) pourront assister à des nombreuses animations. Il y a 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.

● **Hervine Mahaud**