

La pâtisserie de NINA MÉTAYER



À pointure exceptionnelle (Jean-François Piège), pâtissière d'exception (Nina Métayer). En effet, Nina Métayer, c'est LA jeune pâtissière en vogue en cette fin d'année. Et son entrée dans *Le Grand Restaurant* de Jean-François Piège a défrayé la chronique... Mais bien au-delà d'une simple image sur papier glacé, et dans la lignée de cette toute nouvelle génération de jeunes pâtissiers et pâtissières, Nina est une recrue idéale pour qui veut promouvoir le meilleur du sucré. Car ainsi va Jean-François Piège, il a le *flair* pour dénicher le *must*.

Nina...

Elle est vive, passionnée et éloquente lorsqu'elle évoque son métier, pétillante

lorsqu'elle nous parle de son univers sucré... Elle est radieuse.

Pourtant, rien ne la prédisposait à rejoindre cette profession.

Née à La Rochelle, Nina a certes grandi au sein d'une famille de gourmands, adepte de bons produits ; mais dans la famille, point de cuisiniers, point de pâtissiers. Et elle, elle s'orientait vers un bac littéraire.

C'est lors d'un voyage en Amérique du Sud que son destin « bascule » ou plutôt que sa vision sur l'avenir se précise. Elle a tout juste seize ans, effectue un séjour linguistique d'une année au Mexique et rencontre un couple de Français qui avait créé une

boulangerie pâtisserie dans ce lointain pays. Ils sympathisent, Nina partage une nuit de travail avec ses nouveaux amis, c'est la révélation.

De retour en France, elle annonce à ses parents :

« *Je serai boulangère.* »

Ils lui répondent :

« *Oui. Après le bac...* »

Après le bac...

Nina poursuit ses études *via* un CAP en boulangerie à La Rochelle. En alternance dans la boulangerie *Chez Paillat*.



De la boulangerie à la pâtisserie, il n'y a qu'un pas. La jeune boulangère le franchit lors d'un second long voyage à l'étranger. En Australie, chez *French Fantasy*, une boulangerie pâtisserie française réputée à Melbourne, elle y découvre le monde de la pâtisserie boutique.

Après Melbourne :

Dunsborough, Darwin et Port Douglas... Un périple australien au cours duquel elle s'initie à la pâtisserie de restauration.

Après l'Australie...

Un an plus tard, en 2010...
« De retour en France, je m'installe à Paris ». Elle occupe un poste de tourier en attendant d'intégrer une formation en alternance mention complémentaire pâtisserie à l'École Ferrandi.

Votre poste de tourier...

« Aux Délices de Manon, une boulangerie pâtisserie qui livrait des hôtels. Un travail de qualité, surtout au niveau de la viennoiserie. J'y effectue finalement mon apprentissage en pâtisserie. »

Puis, Le Meurice...

« Avec Yannick Alléno et Camille Lesecq. »
Une entrée dans la cour des grands...
« C'était le choc. Génial, et dur aussi. Quelques mois pour s'adapter... C'était comme dans un rêve. J'ai passé près de deux ans au côté de Camille Lesecq. Tout d'abord comme commis, puis chef de partie. »

Des envies d'ailleurs...

« Je quitte Le Meurice pour l'hôtel Raphaël. Avec Amandine Chaignot et Damien Vidal, chef pâtissier. »

De chef de partie à chef pâtissière...

Lorsque Damien Vidal décide de laisser son poste, Nina prend la succession, « j'avais entre temps, pris le poste de second, cela s'est fait tout naturellement... ». Elle a juste vingt-sept ans.

Enfin, en septembre 2015, Le Grand Restaurant de Jean-François Piège...

« Ici, j'évolue dans un univers différent, celui de la restauration pure et dans l'excellence. Nous avons le temps de peaufiner chaque détail. »

Jean-François Piège...

« J'avais un réel besoin, dans mon parcours et à mon âge, de côtoyer un très grand professionnel de la cuisine. Jean-François Piège me guide, me montre des nouvelles façons d'aborder l'univers du sucré, il ouvre d'autres barrières et surtout, il m'ouvre l'esprit. »

À la question,

Connaissez-vous Jean-François Piège ?
Nina répond, « comme tout le monde, j'en avais beaucoup entendu parler. Je ne l'avais jamais rencontré ».

Et à présent ?

« J'apprends à le connaître. Je l'écoute tout le temps, il a une vraie histoire à raconter, il a des émotions à partager. »

Si nous lui demandons plus de précisions sur leurs émotions à tous les deux, Nina hésite, puis elle poursuit :

« Je ne sais pas comment l'expliquer, mais souvent, quand il pense à quelque chose, j'y avais déjà songé. C'est compliqué de mettre des mots sur tout ça... »

Nous n'insisterons pas. Une chose est sûre, sur les grandes lignes, les deux personnalités se rejoignent.

On sent comme une affinité... Une même sensibilité. Une même pudeur aussi.

Pour la jeune pâtissière, le dessert d'un restaurant, c'est la petite touche de gourmandise qui arrive après *tout le reste*, il doit être « léger ».

« Avec de la fraîcheur, du fruit ou de la glace et pourquoi pas une pointe d'acidité. »

La pâtisserie, un métier difficile, qui occupe la quasi-totalité d'une vie...

« Quand on aime, on ne compte pas. »

Un métier carré, avec très peu d'improvisation, bien moins que dans la cuisine... Comment Nina Métayer, avec cette vivacité à fleur de peau, réussit-elle à se conformer à toutes ces règles, très strictes ?

« Justement, j'ai besoin de ça. Je suis hyper active, si je n'ai pas de repères, je vais dans tous les sens. La pâtisserie, c'est une chimie, en connaître tous les mécanismes, cela me permet de comprendre et de corriger mes erreurs. Tout cela me rassure. »

Est-il utile de rappeler l'expérience cathodique de la jeune pâtissière ?

L'émission *Qui sera le prochain grand pâtissier* lui laisse un souvenir inoubliable, « une expérience de vie... Je ne suis pas très « concours » et lorsque j'ai été contactée, j'ai tout d'abord refusé. Puis je me suis ravisée, je me suis lancée dans l'aventure, et j'ai adoré, même si elle m'a épuisée émotionnellement. Cinq semaines de folie, de rencontres inoubliables... ».