

Que se passe-t-il à Paris..?



Pierre Meneau

C'est dans un ancien bar qui n'avait pas changé depuis les années soixante-dix que Pierre Meneau a ouvert son restaurant en septembre 2012.

Transformé de fond en comble avec l'aide d'un décorateur spécialisé dans la rénovation de châteaux du XVIII^e siècle, il a voulu le lieu à la fois unique et dans la continuité de la saga familiale : « *il y avait une large clientèle de l'Espérance dans le quartier, on a fait la synergie des deux établissements.* »

Un entrepreneur né

Les mises en garde paternelles quant à la dureté du métier l'avaient un temps

détourné de sa véritable vocation, mais la passion a vite repris le dessus.

« J'aime trop la nourriture, j'aime trop manger, et puis j'ai grandi dans une cuisine, je voulais y revenir. »

Ses trois ans d'études de droit et de management ne sont cependant pas inutiles à la gestion d'un restaurant.

« J'ai toujours su que je voulais avoir ma propre affaire ou mon propre resto, j'ai l'esprit d'entreprise, je préfère le poste de manager à celui d'exécutant. »

Le jeune chef ne manque d'ailleurs pas d'initiatives.

Son établissement est un modèle de flexibilité. Il propose aussi bien des menus à la demande, que des menus à quatre mains, des banquets privés ou des prestations extérieures, en particulier pour les entreprises qui représentent environ 80 % de la clientèle à midi. « *Ici, tout est possible* ».

Travail collectif

Il l'admet volontiers, son père, Marc Meneau, l'a toujours beaucoup aidé, à se former, à se lancer. Le nom du restaurant lui rend d'ailleurs hommage, en jouant sur le nom de son mets signature, les cromesquis.

Crom'Exquis - 8^e



Mais ses équipes sont aussi pour beaucoup dans la réussite de son établissement. Bon nombre de ses collaborateurs avaient auparavant travaillé à l'*Espérance*, l'établissement de son père. C'est le cas de son second ou de sa directrice de restaurant. Il les met volontiers en avant sur les nombreuses plateformes de communication qu'il maîtrise parfaitement (site web, Facebook, Instagram, Twitter...)

Il est aussi très proche de ses anciens collègues comme Simon Horwitz (qui a ouvert *Elmer*) ou des fils de grands chefs, qui, tout comme lui, ont choisi de se lancer ou de reprendre le flambeau : les filles de Michel Guérard, le fils de Michel Troisgros... Sans oublier sa femme, dont l'avis compte énormément.

Travailleur acharné

Impatient et ne sachant pas faire dans la demi-mesure, Pierre Meneau aime changer d'air et d'exercice.

À peine de retour d'Israël, pour la semaine de la gastronomie française, il repart déjà pour Shanghai où est prévue l'ouverture de son nouveau restaurant pour la mi-juin. D'ici la fin de l'été, il aura aussi cuisiné pour un *resort* italien et concocté des menus pour une flotte de bateaux de croisière de luxe dans les Cyclades. « Il est intéressant de travailler sous la contrainte, de sortir, de bouger, d'être curieux. »

Même si la curiosité ne rime pas toujours avec la découverte d'un nouvel ingrédient à l'autre bout du monde, mais parfois simplement avec la redécouverte d'un patrimoine classique tombé en désuétude.

Le chef est d'ailleurs si attaché à la cuisine classique qu'il compte ajouter à la liste de ses nombreux projets un livre consacré à ces trésors oubliés.

Une cuisine « logique »

En termes de création, Pierre Meneau fonctionne par association d'idées : « *Je suis cartésien, pour moi rien ne peut se faire sans une approche intellectualisée, voire conceptualisée de la chose.* »

Pour lui, un menu se doit d'être logique, et pour cela, il faut éviter de multiplier les goûts à l'infini. Il faut atteindre la simplicité en choisissant les meilleurs produits des meilleurs producteurs, et en définissant soigneusement sa ligne directrice.

« *Je dois d'abord savoir ce que je veux faire. La qualité d'un menu dépend de la part de réflexion qu'on y apporte.* »

Sur ces bonnes paroles, laissons donc le chef à ses recherches et à ses questionnements, pour nous consacrer à l'essentiel : savourer pleinement ses créations.

TEXTE : CHARLOTTE HAMELLE.
PHOTOS : PASCAL LATTES.
RÉDACTION CULINAIRE : JEAN-LUC DENONAIN.
ACCORDS VINS & METS : PIERRE MENEAU