

NINA MÉTAYER /

Chef 5 étoiles

Elle aimait pâtisser comme d'autres enfants peinturlurent. Mais cela ne suffit pas à vous tracer au milieu de la main une ligne de créatrice des desserts au Raphaël.

Du lycée Valin où elle préparait un bac littéraire, Nina s'est échappée pour une année scolaire au Mexique. Dans les pas de Breton, Artaud ou Kerouac, elle rencontre plus prosaïquement des Français boulangers et trouve fort intéressant de mettre la main à la pâte. De retour à Valin, passe ton bac Nina! Ce fut fait, avec mention. Hypokhâgne ? Non, apprentissage chez Paillat à St-Maurice. Un CAP plus tard, l'envie d'aller voir loin ce qu'est la vie la transporte en Australie où elle rencontre... des Français boulangers. À l'étranger, quand un français manque de pain, il ouvre une boulangerie.

Depuis lors, Nina sait ce qu'elle veut.

« Je me suis présentée à l'école Ferrandi à Paris pour me former à la pâtisserie. J'en suis sortie avec une place de commis au Meurice. » Talentueuse, assurément, elle gagne des galons et quitte la rue de Rivoli pour l'avenue Kléber. En avril 2013, *Le Raphaël* lui confie la création de ses desserts. « J'aime cette maison, ses gens très humains et son histoire. C'était le bar de Gainsbourg ! »

En quelques mois, elle devient chef pâtissier, dirige une dizaine de personnes et compose chaque carte des douceurs, du restaurant gastronomique au room service. Cartes redistribuées au gré des saisons qui proposent une nouveauté par semaine et font appel à la créativité de Nina. Ça tombe bien, nourrie par ses voyages et curieuse de tout, elle est « très attentive à toutes les saveurs, aux parfums des fleurs et aux matières premières, aux découvertes des producteurs avec qui [elle] travaille. » Elle confesse un autre péché d'inspiration : « Ma propre gourmandise, ce que j'ai envie de manger. » Ajoutons-y l'air du temps, par exemple le retour en grâce et dans l'assiette de la pâte-à-choux que l'on avait un peu oubliée.

Après le feu du service, Nina prend son après-midi pour réinventer un printemps : rhubarbe pochée, fraises, sorbet thym-citron. « Les gens aiment les choses classiques, moi j'aime surprendre. » Témoin, cette planète cognac-cigare, née au Salon du chocolat 2013 d'un souvenir cubain : « J'ai enfermé de la fumée de havane dans une sphère en chocolat. » Cassez l'enveloppe cacaotée, et voyez, et sentez... ce n'est plus seulement de la pâtisserie. C'est de la poésie. ■



© David Cohen

CHRISTOPHE PECOSTE /

Les regards d'égout lui font les yeux doux

Sur deux roues ou en camion, entrepreneur, guitariste ou francou, il y a bien trente-six manières, au moins, de le rencontrer. En voilà déjà quatre



Un : soir de concert à La Sirène, rouflaquettes taillées au bon endroit, boucles à l'oreille, doigts bagués et un ressort sous chaque semelle, façon *Jumpin' Jack Flash*.

Deux : avec ses potes d'échappement au guidon de sa Vespa 125, en attendant que soit achevée la restauration d'un 50cc fin sixties rouge candy : « Il va drôlement claquer quand il va sortir en ville ! » Ce n'est pas une promesse, c'est déjà un fait.

Trois : aux Francofolies, monté sur la même abeille, il devient coursier-scooteriste. « Je vais chercher des serviettes, des clopes, un instrument, un truc à manger... Chaque année je retrouve les roadies, les artistes ; je vois plein de monde, j'adore ça. »

Quatre : et le plus souvent, on verra Christophe Pecoste descendre d'un rutilant camion rouge pompier. Alors on sait que les choses sérieuses vont commencer. Parce que sur cet engin-là, du genre hydrocureur, de blanches lettres l'annoncent : Atlantique Assainissement. Christophe a créé l'entreprise voici deux ans et visite tout ce que La Rochelle compte de tuyaux bouchés. L'affaire ne lui laisse plus beaucoup le temps de courir les concerts, les rassemblements de vespa ou de taquiner sa guitare. Atlantique Assainissement l'occupe dix heures par jour, six jours par semaine. Entreprises, syndicats, écoles, maisons de retraite, OPAH, particuliers font appel à lui s'il y a défaut de transit des eaux pluviales ou usées.

Les regards d'égout lui font les yeux doux et les gens l'attendent comme le messie (sic). « Ici c'est ma base (sa maison rue Siegfried, l'un des tout premiers logements sociaux rochelais où vécurent ses aïeux et ses parents), on m'appelle et je peux intervenir dans l'heure. » Une inspection vidéo des canalisations (gardez le CD de votre tuyau-scopie !) et le diagnostic sont posés. Reste à manier le dispositif d'aspiration et/ou de débouchage à haute pression hydraulique.

Voilà -succinctement- pour la technique, car Christophe est un professionnel rigoureux doublé d'un personnage attachant. Avenant, positif au possible, il privilégie la relation humaine jusque dans ses tendres tarifs : « Une intervention est toujours l'occasion d'une belle rencontre. Et qu'ils soient humbles ou notables, tous les gens me disent à bientôt. » Comme s'ils espéraient d'un conduit qu'il se conduise mal pour recevoir encore la visite de ce drôle de gars qui, le temps d'un débouchage, leur aura parlé des arbres du jardin, de l'histoire de l'habitat ouvrier à La Rochelle, des chansons de Thiéfaïne, du mobilier en formica et du rouge candy d'un scooter prêt à sortir en ville... ■

