

Interview de Waléry Doumenc

Nina Métayer, chefe de l'excellence

BIO EXPRESS

1988 : naissance à La Rochelle
 2016 et 2017 : élue « chef pâtissier de l'année »
 2019 : ouverture de Food Market à Londres
 2020 : inauguration de Délicatissierie à Issy-les-Moulineaux, près de Paris
 2023 : élue « meilleur pâtissier du monde »
 2024 : sacrée « Meilleure cheffe pâtissière du monde » durant la cérémonie organisée par The World's Best Restaurants aux États-Unis.

© Mathieu Salomé

Élue l'an dernier « meilleur pâtissier du monde », Nina Métayer a réalisé, à force de persévérance, l'exploit de s'imposer, aux yeux du monde entier, dans un milieu presque exclusivement masculin.

Famille de goût

Nina naît à La Rochelle mais grandit à Strasbourg. Sa famille a la culture des bonnes choses : « On ne partait pas beaucoup en vacances, mais tout notre budget passait dans la nourriture. La cuisine nous a toujours réunis. Les repas étaient des moments sacrés. »

Rêve mexicain

À 16 ans, durant un voyage d'études au Mexique, elle devient amie avec un couple de pâtissiers français qui lui montre le métier. C'est la révélation. De retour en France, Nina annonce à

ses parents qu'elle a trouvé sa voie : elle sera boulangère ! « J'ai eu un coup de foudre pour le Mexique, et je voulais y habiter en y apportant un savoir-faire français à travers la boulangerie. » C'est avec l'objectif d'y revenir pour y monter une affaire de vente de viennoiseries aux hôtels que Nina prépare un CAP boulangerie, après son baccalauréat. Son diplôme en poche et son rêve en tête, elle part en Australie pour parfaire son anglais et se perfectionner.

Parcours sans faute

Là-bas, le travail est difficile, mais elle s'accroche. Elle découvre la pâtisserie de restauration et

à force de through
 un exploit feat
 presque almost
 passer (here) to go into
 sacralisé sacred

un rêve dream
 trouver sa voie to find one's calling
 avoir un coup... to fall in love with
 ... de foudre
 monter une affaire to start a business

parfaire to improve
 se perfectionner to get better
 un parcours... impeccable career
 ... sans faute
 s'accrocher to persevere

se prend d'affection pour les arts sucrés. À son retour, un an plus tard, elle rencontre Mathieu, qui deviendra son mari et son associé. Elle change ses plans et oublie le Mexique. À Paris, les boulangeries l'ignorent : « Aucune ne voulait me prendre, car, à l'époque, il n'y avait pas beaucoup de filles en boulangerie. Je suis donc entrée à l'école Ferrandi¹, où j'ai fait un apprentissage en pâtisserie pour compléter ma formation. » Major de sa promotion, elle intègre l'hôtel Le Meurice et y apprend la pâtisserie de palace. À 25 ans, elle entre à l'hôtel Le Raphaël (où elle crée son premier dessert signature, l'île flottante exotique), avant d'être appelée par Jean-François Piège².

Championne de France

Ce parcours gagnant lui permet de « s'approprier tout ce que les grands chefs lui ont inculqué pour inventer sa pâtisserie, qui a comme unique ambition de faire plaisir ». En 2016 et 2017, elle est élue meilleure pâtissière de France. À la tête des créations sucrées du groupe Café Pouchkine, elle voyage beaucoup. Elle dispense aussi des masterclass dans le monde entier, et on l'aperçoit dans différents concours à la télévision. En 2019, dans l'idée de « maîtriser l'intégralité de la chaîne pour mieux participer au monde de demain en intégrant dans sa démarche les enjeux écologiques et sociétaux », elle se lance dans l'entrepreneuriat.



© Louise Manning
Pièce montée



© Louise Manning
Pavlova mangue-passion

Championne du monde

En 2020, Nina ouvre Délicatissérie, sa première pâtisserie, à Issy-les-Moulineaux. Elle répond à des commandes passées sur Internet avant de s'installer au Printemps du goût un an plus tard. Le succès et la renommée sont au rendez-vous. Cette même année, elle sort un livre, DÉLICATE PÂTISSERIE, tout en préparant le concours des Meilleurs ouvriers de France en pâtisserie et confiserie. On connaît la suite pour Nina Métayer, première femme à décrocher le titre mondial : « Ce titre a une saveur particulière, car ce n'était pas toujours évident d'être reconnue dans un monde très masculin. » Nina est aujourd'hui un exemple, mais pas seulement. Ses mots sont autant un baume pour le cœur que ses créations le sont pour les papilles : « Il faut savoir persévérer. La volonté emmène plus loin que les compétences, car les compétences peuvent s'acquérir. La volonté est la chose la plus précieuse que l'on peut avoir. »

¹ Créée en 1920, cette école forme l'élite de la gastronomie et du management hôtelier.

² Jean-François Piège est un très grand chef cuisinier français.



ZOOM SUR LA LANGUE

Le **CAP** (certificat d'aptitude professionnelle) donne une qualification d'ouvrier ou d'employé qualifié dans un métier précis. Il existe environ deux cents spécialités de CAP.

se prendre d'affection...
... pour
à l'époque
un apprentissage
une formation
de palace
un parcours gagnant
s'approprier
inculquer

to become...
...enamoured with
at the time
apprenticeship
training
luxury, high-end
win-win career path
(here) to assimilate
to teach

à la tête de
dispenser
un concours
une démarche
un enjeu
se lancer dans
une commande passée
la renommée
tout (+ gérondif)

as head of
to offer
competition
(here) approach
issue
to get into
order
fame
while

la confiserie
décrocher
une saveur
reconnu
autant
un baume
une papille
la volonté
emmener

confectionery
(here) to win
(here) significance
recognised
as much
balm
tastebud
willpower
to take