

Un Meusien sur la Terrasse Mirabeau

Dans le XVI^e arrondissement de Paris, Pierre Négrevergne fait une cuisine savoureuse, créative. A des tarifs légers comme les cuissons à la plancha...

Les tranches de pâté en croûte au foie gras et ris de veau sont épaisses, les assiettes de lieu jaune en tournedos au chorizo ou de thon rouge croustillant à la crème d'orties sont opulentes. Par cette générosité, Pierre Négrevergne se singularise dans les habitudes gastronomiques parisiennes...

L'homme a deux passions : la cuisine et le vélo. L'asthme lui a interdit la pratique de l'un mais a favorisé sa carrière dans l'autre. En effet, ce Meusien de Ligny-en-Barrois (55), s'en est allé seul à 14 ans dans le Vercors pour respirer un air salubre. Il est entré en apprentissage à Villard-de-Lans. Au restaurant Le Dauphin, il a travaillé dans ce domaine qu'il aimait déjà tant. Et cela lui a fait beaucoup de bien. Son asthme s'est atténué, il a grandi de 17 cm en un an et il a été sûr d'avoir trouvé sa voie. Cette voie qui l'a conduit aujourd'hui à proposer une cuisine de saveurs et d'idées à La Terrasse Mirabeau à Paris.

Le parcours professionnel de Pierre Négrevergne a débuté logiquement dans le Vercors et la région de Grenoble. Il a ensuite rejoint le Royal Monceau à Paris puis il est resté huit ans chez Michel Rostang. En février 2004, il a sauté le pas et s'est installé à la Terrasse Mirabeau, l'ancien « Hameau d'Auteuil », véritable institution du XVI^e arrondissement où Arletty et ses amis avaient leurs habitudes.

Les platanes, la terrasse, le calme relatif donnent à ce restaurant des allures du sud. On s'imaginerait facilement à Avignon ou à Aix-en-Provence, le mistral et les cigales en moins. La cuisine de Pierre Négrevergne a aussi un côté sud, ensoleillé, plein de goûts et de couleurs. Mais il n'en oublie pas ses origines. Le Meusien met en avant la Lorraine dès qu'il en a l'occasion. Les mirabelles bien sûr prennent place dans sa carte très évolutive. « Ma cuisine colle à la nature, aux saisons », explique-t-il. « Les produits de ma région y figurent évidemment. Même du côté des vins. Je propose l'Auxerrois, le rosé et le

Il a créé son propre vin, en rouge et en blanc

pinot noir du Domaine de Muzy à Combrès-sous-Les-Côtes. C'est pareil avec le Crillon des Vosges, le vin de rhubarbe de chez Moine. »

Quand Pierre Négrevergne évoque le vin, il sait de quoi il parle. Il a créé son propre vin, en rouge et en blanc. Il travaille avec des vignerons du Languedoc, du Bordelais, va prospecter sur la Vallée du Rhône du côté de Courthézon... Il goûte

les jus issus des cépages puis décide des assemblages. Son expérience a débouché sur un concept inédit, celui de « Wine by Chef », qui amène les particuliers à rencontrer les vignerons, à tester les cépages et à créer une cuvée sur-mesure.

Le vin de Pierre Négrevergne séduit les clients qui le découvre au restaurant. Le blanc, à 65 % de vignier et 35 % de sauvignon, est très demandé pour accompagner les créations du chef. Aromatique, il s'associe à merveille avec le cappuccino de langoustines, artichauts poivrades et

Pierre Négrevergne :
un humaniste joyeux
et généreux.



Photo DR

L'ARDOISE

« **La Terrasse Mirabeau** »
5 place de Barcelone - 75016 Paris
www.terrasse-mirabeau.com
Menus (déjeuner et dîner)
25 € et 31 €.
Carte : entrées de 11 € à 21 €,
plats de 22 € à 39 €, desserts 12 €.

copeaux de speck. Le rouge (syrah, merlot, petit verdot et cabernet sauvignon) s'illustre entre autre avec la selle d'agneau confite sept heures et rôtie.

« La magie des rencontres a permis tout cela. On découvre des lieux et des gens qui nous envoient vers d'autres horizons et on se construit, on évolue. Je suis un passionné de bouffe parce que j'ai vu ma mère et ma grand-mère aux fourneaux. J'aime le vélo parce que mon père était marchand de cycles et parce que mon frère a été un bon coureur. »

Pierre Négrevergne participe au rayonnement de sa région en rapprochant les Lorrains de Paris et d'ailleurs. Un exemple : une cuvée vient d'être créée en collaboration avec CharElie Couture, séduit par ce nouveau domaine créatif. On en boira sur la Terrasse.

Jean-Charles VERGUET