

L'apprenti et le mentor honorés ensemble

L'édition 2020 du Gault&Millau réserve une belle histoire neuchâteloise. Les deux nouveaux, François Berner et Lianel Mercier, se connaissent bien.

PAR MATTHIEU.HENGUELY@ARCINFO.CH



François Berner (La Croisette, à gauche) et Lianel Mercier (La Trinquette), les deux chefs qui entrent dans l'édition 2020 du guide Gault&Millau, ici dans le nouveau lounge gastronomique de La Croisette, au Locle. LUCAS VUITTEL

«Qu'on rentre ensemble dans le guide, c'est un beau clin d'œil!» Patron de La Trinquette, à Bevaix, Lianel Mercier fait son entrée dans le célèbre guide culinaire Gault&Millau, dont l'édition 2020 a été dévoilée hier. La belle histoire veut qu'il le fasse en même temps que son mentor et ami François Berner, chef de La Croisette, au Locle. Les deux cuisiniers et leurs équipes sont les seuls Neuchâtelois à faire leur entrée cette année dans cette bible des gastronomes. Avec la note de 13/20 chacun. En tout 21 établissements du canton sont recensés dans cette édition.

Formé au Locle

Les deux hommes se sont connus dans les cuisines de La Croisette, lorsque celle-ci affichait un rutilant 15/20 au G&M avant de disparaître du recueil. François Berner était déjà à la tête de

l'établissement, fondé en 1962 par ses parents. Lianel Mercier y entraînait comme apprenti. «Lianel, c'était un jeune un peu borderline mais toujours très doué», se souvient le chef. Dans la cuisine locloise, l'apprenti apprend la rigueur nécessaire au métier. «François avait une vie qui me faisait rêver. Il était en cuisine puis partait le lendemain à New York pour le marathon. Il a su me dynamiser. Il me disait toujours: 'si tu ne le fais pas toi, personne d'autre ne le fera'. Nous avons les deux fait du hockey, on s'est toujours compris. On m'a déjà dit que j'étais un mini Berner.» Leurs chemins se sont séparés un moment, Lianel Mercier partant travailler à l'étranger, à Londres notamment. Pendant ce temps, François Berner a également repris l'auberge de La Tène et le restaurant du Cifom, au Locle. Il a également perdu petit à petit ses points au G&M. «Quand on a baissé, je

n'ai jamais eu l'impression de mal faire mon travail», dit-il.

«Tout ce que je vis, il l'a déjà vécu»

Les deux hommes se sont retrouvés plus tard. François Berner était à nouveau là quand Lianel

Mercier a repris La Trinquette il y a dix ans. «Il est venu me dire qu'on lui avait proposé un restaurant», dit le Loclois. «Je l'ai un peu aidé. Nous sommes allés voir les fournisseurs ensemble.» «C'est un énorme atout pour moi. Tout ce que je vis, il l'a déjà

vécu», complète le trentenaire, dont la comptabilité est toujours assurée par son compère. Chez l'un et l'autre, la carte met en valeur les produits de la région, mais également des produits d'exception. «Nous proposons une gastronomie moderne et contemporaine», résume François Berner, dont la carte fait la part belle au foie gras et au caviar. «J'essaie surtout de penser au goût et de mettre ce que j'aime dans les assiettes. Je fais parfois un peu des patchworks», dit pour sa part Lianel Mercier.

Deux tables emblématiques

Le guide salue le pavé de black cod (un poisson) au Locle et un suprême de volaille agrémenté de morilles et «d'une savoureuse sauce au vin jaune» à Bevaix. Pour Knut Schwander, rédacteur en chef du Gault&Millau, les deux tables sont embléma-

tiques de ce que veut proposer le guide. «Nous avons gardé à l'œil La Croisette qui avait été dans notre guide. Et l'arrivée de La Trinquette me ravit. On voit que le G&M n'est pas qu'un recueil de tables exclusives. Un endroit simple, comme une ancienne buvette de port, n'empêche ni les produits, ni le talent.»

Pour les deux chefs, l'entrée (ou le retour) dans le guide est une belle reconnaissance pour les équipes respectives. «Nous renforçons notre crédibilité», estime Lianel Mercier, qui tient à partager cette réussite avec ses proches, ses parents venant souvent l'aider au restaurant. Même fierté au Locle, où le retour en grâce se conjugue à l'ouverture, en début d'année, du Lounge gastronomique. «Nous avons vraiment des personnalités en cuisine avec qui ça va très bien», conclut François Berner.

LES ÉTABLISSEMENTS CLASSÉS DE LA RÉGION

→ **Canton de Neuchâtel** Auvernier, Le Poisson 12 points; Bevaix, La Trinquette 13 (nouveau); La Chaux-de-Fonds, La Parenthèse 13, La Table du Reymond 13 (-1); Dombresson, hôtel de Commune 15; Le Landeron, L'Escarbot 14; Lignièrès, hôtel de Commune 13; Le Locle, La Croisette 13 (nouveau), restaurant de la Gare Chez Sandro 14, auberge du Prévoux 15 (+1); Môtiers, Les Six-Communes 13; Neuchâtel, La Fugue d'Alpes et lac 12, Beau-Rivage restaurant O'terroirs 16, Le Bureau 12, La Désobéissance 12 (-1), La Maison du Prussien 16, La Table du Palafitte 14, hôtel DuPeyrou 16; Saint-Aubin-Sauges, La Maison du village 16; Saint-Blaise, Le Bocca 17 (+1), Red Pepper 13.

→ **Franches-Montagnes** Le Boéchet, Le Paysan Horloger 13; Le Noirmont, Maison Wenger 17 (découverte de l'année).

→ **Jura bernois** Moutier, brasserie-café L'Indus 13; Perrefitte, L'Etoile 13; Les Prés-d'Orvin, Le Grillon 15; Les Reussilles, hôtel-restaurant de la Clef 12; Sonceboz, hôtel du Cerf 16.

→ **Aux alentours** Gals (BE), Kreuz 13; Lüscherz (BE), 3 Fische 14; Zum Golden Sternen 15; Lugnorre (FR), auberge des Clefs 14; Schernelz (BE), Aux Trois Amis 14; Sugiez (FR), hôtel de l'Ours 13.

Le Bocca retrouve sa bonne note au Gault&Millau

Il l'a retrouvé, ce 17e point! Le Bocca de Claude Frôté a regagné le point perdu il y a trois ans dans le Gault&Millau. La réussite du chef saint-blaisois est saluée par les responsables du guide. «Je suis très heureux que Claude Frôté regagne ce point. Dans une région, il y a des tables emblématiques dont les gens sont fiers. Claude Frôté est quelqu'un de passionné, de très droit, qui transmet une culture de la gastronomie», indique Knut Schwander, rédacteur en chef du G&M. «Je me réjouis de rentrer de vacances pour offrir un bon verre à mes collaborateurs!», réagit Claude Frôté. «C'est le couronnement de nos efforts. J'ai toute une équipe qui fait un travail constant pour notre

public. C'est une reconnaissance et une récompense. Je mets tout mon cœur dans mon métier, qui me le rend bien.» Pour le guide, terminé les «flottements» au sein de l'établissement. «Nous avions pris acte de la perte du point à l'époque. Là, nous prenons acte avec plaisir. On profite aussi de ces jugements», dit le Saint-Blaisois. A-t-il changé quelque chose entre-temps? «Chaque année, nous investissons 10% de notre chiffre d'affaires pour le restaurant. Cuisiner, c'est une leçon d'humilité. Nous changeons toujours quelque chose.»

La Maison Wenger fait fort

Autre excellente nouvelle pour la gastronomie régionale, la transition est réussie au

Noirmont. Avec 17 points, Jérémy Desbraux et Anaëlle Roze ont dignement pris la succession de Georges et Andrea Wenger. Les nouveaux venus sont carrément la découverte de l'année du Gault&Millau. Si le chef noirmonnier possédait une note de 18, la performance est de taille. «Il est très très rare que quelqu'un entre avec 17 points dans le guide», salue Knut Schwander. L'auberge du Prévoux, au Locle, gagne également un point et en affiche désormais 15. Deux tables neuchâteloises perdent par contre des plumes. La Désobéissance, à Neuchâtel, et La Table du Reymond, à La Chaux-de-Fonds, perdent chacun un point et passent respectivement à 12 et 13 points.