

PURETÉ

Un festival d'émotions à l'état pur

PAR CHRISTELLE TACZALA PHOTOS FLORIAN DOMERGUE



Des murs à l'assiette, le restaurant étoilé Pureté affirme son identité, tout en finesse. C'est brillant, émouvant et ça touche intensément.

Surprise, transe, joie... La « cuisine d'émotions » de Gérald Guille tient toutes ses promesses. L'impression est forte, le plaisir au sommet. Le chef nous embarque haut et loin. Une expérience sensorielle totale.

Arts de la table, art culinaire... Art toujours

Derrière la porte du restaurant Pureté, un univers. La décoratrice Annabelle Fesquet a privilégié les lignes pures, les matériaux bruts... Le terracotta domine, enveloppant. La graphiste culinaire Audrey Lorel signe une identité forte et pleine de sens. On aime !

Gobelets en céramique, coquetiers insolites, assiettes originales... tout est pensé pour mettre en scène la cuisine créative et décomplexée de Gérald Guille. Une scénographie maîtrisée qu'apprécient les esthètes exigeants, sensibles au raffinement et aux clins d'œil subtils. « J'aime les arts de la table, avoue le chef.

La vaisselle m'inspire des plats. L'oursin en céramique m'a ainsi donné envie de travailler le produit. Je peux aussi rechercher un contenant idéal pour sublimer une création. »

Une équipe unie sous une belle étoile

À 40 ans, Gérald Guille déroule un CV impressionnant. Avant d'ouvrir son établissement dans le Vieux-Lille, il a fait ses armes auprès de Michel Roth et de Marc Meurin, puis a été, pendant 12 ans, le chef adjoint du restaurant étoilé du Westminster, Le Pavillon. Révélé en 2012 dans Top Chef, il en a été le premier participant nordiste. Il a aussi été finaliste de prestigieux concours nationaux (Les Toques d'Or, Chefs en Or et Taittinger). Ne manquait plus que l'étoile à son palmarès. Il la décroche en 2023 ; le guide Michelin la reconferme en 2024. Un grand bonheur, qui pourrait aussi mettre un peu de pression. « L'étoile est un aboutissement et une grande fierté pour l'équipe, mais notre but reste avant tout de nous faire plaisir et de faire plaisir aux clients. » Le chef étoilé peut compter sur la motivation et la fidélité de son équipe de 12 personnes, dont sa talentueuse garde rapprochée en cuisine, Luc Vanyper le chef-adjoint et Clémence Ringard la cheffe pâtissière, ainsi que Rémi le maître d'hôtel et Marty son adjoint en salle. « Mener cette belle équipe est une vraie chance ! Nous sommes une famille. »

Le goût des beaux produits et des petits producteurs

Pureté, c'est une cuisine, spontanée, sincère, novatrice, qui sublime les produits, dont la qualité est au cœur de tout. Non seulement, ils sont beaux, mais le plus possible locaux. En cette saison, qui signe le retour des courges, des choux ou des légumes racines, Gérald Guille prend plaisir à travailler les champignons de Paris bruns bio de Sylvain Duribreux. Originaire d'Étaples, il aime ramener un petit bout de chez lui à Lille. « J'ai mon petit pêcheur à pied, Frédéric, qui me fournit en végétaux marins, asters maritimes et salicornes notamment. » Sans oublier le précieux safran de la Baie de Somme d'Anne Poupart. Ainsi vont les saisons et la carte qui évolue à leur rythme. Celle qui s'ouvre, annonçant les fêtes de fin d'année. Si vous êtes en manque d'idées cadeaux, le restaurant Pureté propose de somptueux coffrets à mettre sous le sapin, pour offrir des moments de pure grâce. À partager en famille, entre amis, en amoureux et faire plaisir sans modération.

PURETÉ

76 rue de la Monnaie, Lille - Tél. : +33 (0)3 59 51 87 91
www.restaurant-purete.com