

Comment un Rumegeois s'est toqué de cuisine avant de viser les étoiles...

À 31 ans, Élie Beghin est chef adjoint depuis deux années du restaurant lillois Le Cerisier, une étoile au Michelin. Il vient en plus de prendre la tête de deux établissements sous la même enseigne au Louvre-Lens. Un parcours à l'image de ses soufflets : ça ne retombe pas !



Élie Beghin dirige désormais deux restaurants à Lens pour Le Cerisier. Mais pour se ressourcer, il revient toujours dans l'Amandinois chez ses parents et ses amis d'enfance.

La stature d'Élie Beghin fait penser, non sans amusement, aux acteurs Depardieu et Godebois interprétant des cuisiniers dans les films *Vatel* ou *Délicieux...* La taille, la carrure et bien entendu l'amour de la table sont les ingrédients communs. Avec une proximité supplémentaire concernant François Vatel, puisqu'il était né à Tournai, à seulement 20 km de Rumezies, petite commune frontalière où Élie a passé toute sa jeunesse et où il rentre régulièrement se ressourcer chez ses parents.

Passion tardive

Chez les Beghin, bien mangé, c'est naturel : « *Mes parents ont toujours eu un potager, on allait à la chasse, mon tonton faisait des pâtés* ». Bref, le genre d'ingrédients qui ont fait dire au critique culinaire Curnonsky que « *La cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont* ». Les prémices aussi de la future carrière d'Élie ? Sûrement. Mais d'abord, le jeune gourmand s'est plutôt ennuyé sur les bancs de classe avant de partir en... BTS optique, suite à un stage chez une tantine dans la profession. Trop fade finalement pour l'étudiant qui découvre au début des années 2010 les premiers concours télévisés de Top Chef : « *J'ai arrêté l'optique du jour au lendemain. J'ai trouvé un job chez Lidl pour me payer des études de cuisine* ». Un aveu : à l'époque, il ne savait faire que des gâteaux aux pommes.

Super Charlotte

Pas question ici de la délicieuse pâtisserie. Charlotte est l'étudiante à l'ESH Tourcoing qu'Élie va rencontrer en entrant en BTS restauration. Sa désormais épouse y a choisi le service. À peine arrivé, le jeune mordu au parcours atypique réussit à trouver un stage de quatre mois chez le renommé Rollinger en Bretagne. Mais il doit d'abord démarrer en alternance. Il « *toque* » chez [Meert à Lille](#), le chef Maxime Schelstraete lui signe un contrat de deux ans, il y « *trie les herbes, nettoie les légumes* ». Un été, la chance lui sourit : « *Le sous-chef est parti en vacances, on m'a mis au poste des cuissons* ». Le plus dur de tous selon lui. Il y reste et Meert propose de le garder une fois diplômé. C'est là que Charlotte entre en jeu : « *Elle m'a dit il faut que tu ailles à Paris* ».

Toujours plus haut

On est en 2015. Ses lettres arrivent dans tous les palaces. Le Ritz rouvre et l'embauche après quatre entretiens. Des chefs étoilés, Élie en a déjà connu chez Rollinger, là où il a appris « *les règles et la hiérarchie* », découvert « *la cuisine gastronomique, les épices, la cuisine de la mer* ». Au Ritz, il est commis de cuisine dans une brigade de 90 personnes. La pression est énorme, il n'y reste qu'un mois et demi : « *Je n'étais pas prêt* ». Sa carrière se poursuit chez l'étoilé Christian Constant, au Violon d'Ingres dans le 7^e à Paris pendant trois ans. Il commence « *au plus bas de l'échelle, au garde-manger* » et sortira « *premier chef de partie des cuissons* ». Élie veut passer au stade supérieur. Dans le restaurant parisien doublement étoilé de Jean-François Piège, le désormais sous-chef de cuisine va plonger dans la haute gastronomie et les mijotés modernes : « *C'est quelqu'un qui change la vision du métier : tu cuisines pour faire plaisir aux gens mais tu dois en avoir aussi* ». C'est désormais sa devise.

Pour Élie Beghin, la cerise sur le gâteau, c'est allier modernité et tradition

À la fin du deuxième confinement, alors que famille et amis manquent à Élie et Charlotte, [Le Cerisier, une étoile au Michelin](#), cherche son sous-chef. Les Marquet, propriétaire de l'établissement, apprécie le parcours du Nordiste et le chef Mathieu Boutroy valide. Depuis, le trentenaire a fait sien le fil conducteur du restaurant lillois, « *Entre modernité et tradition* », avec « *un gros travail sur l'acidité* ». À tel point que la maison lui a confié ses extensions à Lens : l'ancien Atelier de Marc Meurin, en face du Louvre Lens devenu l'Atelier du Cerisier et la cafétéria à l'intérieur même du musée, baptisée la Pause du Cerisier. « *On travaille des deux côtés les mêmes produits de très grande qualité* », gère le chef exécutif, heureux de l'autonomie qu'on lui a accordée.

Péchés mignons

Mais qu'est-ce qu'Élie Beghin aime cuisiner ? Trop de bonnes choses pour toutes les répertoire. Citons tout de même les pâtés en croûte. En 2023, il participera d'ailleurs au championnat du monde de cette spécialité à Tain-l'Hermitage. L'an dernier, il a terminé à la 4^e place mondiale pour le lièvre à la Royale (désossé, farci au foie gras et truffé). Mais le concours qu'il ambitionne plus que tout, c'est Top Chef. À suivre lors des prochaines sélections.