

Nico et son Ardoise

L'Ardoise de Nico succède au restaurant Le Piano. Nicolas Ballereau y invente une cuisine " simple, traditionnelle, conviviale et gourmande " .

Élodie Corvée

Le CV du Castelroussin Nicolas Ballereau est pour le moins éclectique. Après être passé par les restaurants étoilés (CAP-BEP à La Cognette ; brevet professionnel dans un deux-toiles de La Rochelle), il a fait ses armes de manager à... Pat à Pain, à Châteauroux, Issoudun, et Vierzon, où il a été promu directeur à seulement 25 ans. « Une formidable école. » Puis il a décroché une belle place de conseiller culinaire du fabricant suisse d'électroménager haut de gamme, V-zug. « La marque a eu l'idée de se développer en France en faisant des démonstrations culinaires. Je voyageais beaucoup. Je faisais une formation à domicile à chaque client qui achetait un four. Avec mon collègue, j'ai monté la Gourmet Icademy. Nous avons créé un livre de recettes avec Gault et Millau. J'avais une place rêvée. J'ai vécu de très belles choses. »



Derrière Nicolas Ballereau, des vitres permettent d'observer le travail réalisé en cuisine. Devant lui, un nouveau concept, réalisé grâce à ses partenaires.

Mais passer ses semaines à des centaines de kilomètres de sa famille a fini par lui peser. « Et je ne voulais pas avoir le regret de ne pas avoir ma propre affaire. » Alors, en janvier, Nicolas Ballereau commence à chercher un établissement à reprendre, pour y créer son restaurant. Il trouve son bonheur avenue Marcel-Lemoine. Mais, surprise, alors que le dossier est finalisé, il trouve une nouvelle offre intéressante, sur le Bon Coin : celle de la vente du Piano, rue Grande, après le départ en retraite de ses gérants. « L'investissement était le même entre les deux établissements. Je suis allé visiter en juillet et j'ai vu la cuisine... » Coup de cœur. Nicolas Ballereau change ses plans et signe, le 30 septembre.

L'aventure commence. Après quelques semaines de travaux qui ont changé littéralement feu Le Piano, L'Ardoise de Nico a ouvert ses portes, le 7 novembre. Pas de carte, une seule ardoise avec les menus du jour. « J'ai toujours voulu faire une cuisine de retour de marché. Je définis le menu en fonction de mes achats. » Dans sa cuisine, trois fours de son ancien employeur font la différence. Pour rendre un laquais de porc fondant ou garder la fraîcheur d'un poisson cuit à la vapeur. Mais il ne veut surtout pas être catalogué restaurant gastronomique. « Je propose une cuisine simple, traditionnelle. Je veux un restaurant convivial et gourmand. » Convivial et gourmand en organisant, pourquoi pas, des ateliers culinaires pour tous. Nico y pense. L'Ardoise de Nico, 91, rue Grande, tél. 02. 54. 08. 05. 48 ; www.lardoisedenico.fr. Ouvert à midi, du lundi au vendredi, et le soir, du jeudi au samedi. Menus de 10, 90 E à 15, 90 E, à midi, et de 21, 50 E à 26 E, le soir. ■