

Pouvoir d'achat

Retrouvez-nous sur LinkedIn

Jura

Ses assiettes se retrouvent sur les tables des candidats de Top Chef

Margot Lacker, ébéniste basée à Mesnay, s'est positionnée sur la fabrication d'objets en bois liés à l'art de la table. C'est elle qui a démarché les grands chefs pour leur proposer une alliance entre l'objet d'art et les bons produits. Elle travaille notamment avec Matthias Marc.

Par **Maryline CHALON** - 17 mai 2022 à 06:30 | mis à jour le 17 mai 2022 à 08:00 - Temps de lecture : 4 min



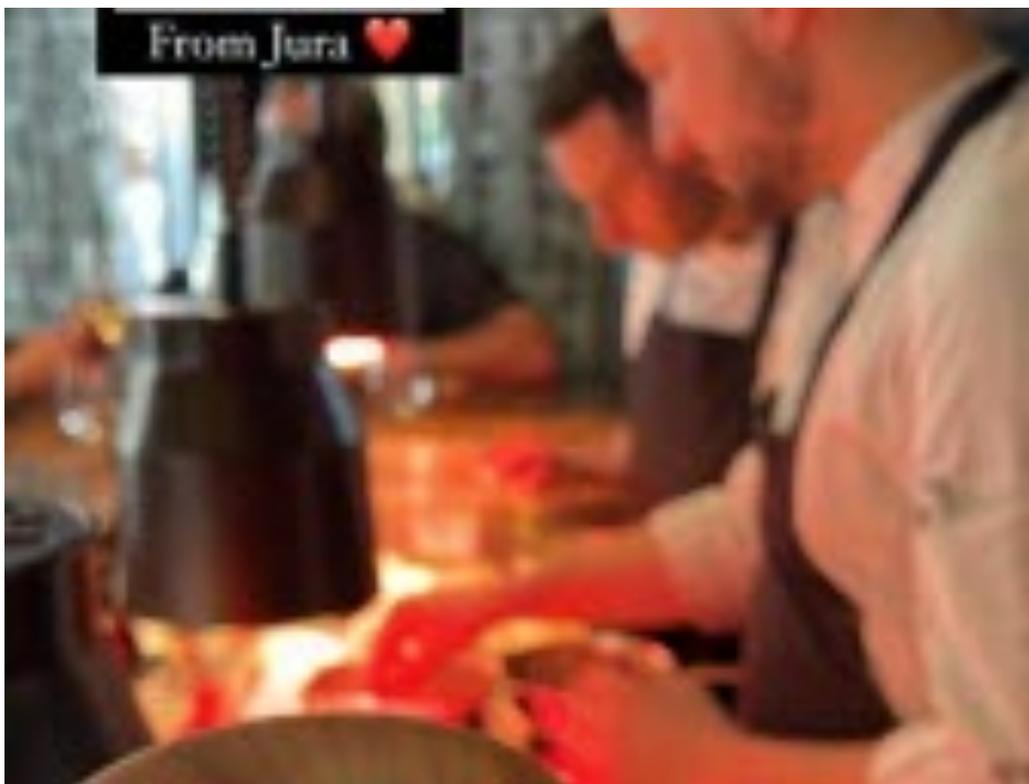
Margot Lacker revisite les ustensiles de cuisine, dans sa gamme 100 % bois. Photo Progrès /Maryline CHALON

[La cuisine franc-comtoise de Matthias Marc](#) ou encore « le meilleur

restaurant végétarien du monde » d'Adrien Zedda. À Mesnay, Margot Lacker, ébéniste spécialisée dans les arts de la table a suivi l'ascension des jeunes chefs, qui ont percé le petit écran avec l'émission télévisée Top chef.

« Il met en avant la cuisine jurassienne »

La trentenaire fournit principalement des pièces sur-mesure pour une clientèle de restaurateurs. C'est elle qui a démarché les chefs de restaurants bien connus. « Je me mets des objectifs atteignables », déclare celle qui avait d'emblée prévu de contacter le chef franc-comtois qui a étudié à Poligny, Matthias Marc avec son restaurant Substance à Paris.



Matthias Marc a mis en avant son travail sur Instagram. Capture DR

« Il met en avant la cuisine jurassienne », avance la jeune femme qui a eu l'occasion de manger dans le restaurant récemment étoilé. « C'est vraiment le Jura au cœur de Paris », appuie-t-elle. Il a

d'ailleurs posté récemment sur Instagram une photo des produits de la maison Lacker qu'il utilise dans son restaurant.

Ce contenu est bloqué car vous n'avez pas accepté les cookies.

En cliquant sur « **J'accepte** », les cookies seront déposés et vous pourrez visualiser le contenu.

En cliquant sur « **J'accepte tous les cookies** », vous autorisez des dépôts de cookies pour le stockage de vos données sur nos sites et applications à des fins de personnalisation et de ciblage publicitaire.

Vous gardez la possibilité de retirer votre consentement à tout moment.

[Gérer mes choix](#)



Restaurants étoilés, gastronomiques, et produits locaux

Margot Lacker vise des restaurants étoilés ou gastronomiques avec des chefs « qui valorisent les produits locaux ». « Les artisans cuisiniers sont plus sensibles que les chaînes de restaurants », assure-t-elle. Pour partir à la rencontre de ces chefs, la jeune femme déclare faire « du relationnel ». Et dans le milieu de la restauration, le bouche-à-oreille fonctionne.

Ce ne sont pas les seuls grands noms de la cuisine avec qui elle travaille, mais pour raison de confidentialité, elle ne doit en piper mot. « J'ai créé un site Internet pour avoir une visibilité partout en France et promouvoir le Made in Jura », détaille-t-elle. Les voisins

arboisiens aussi jouent la carte du “Fabriqué dans le Jura”, comme La Closerie des capucines, le troquet les Archives ou encore le domaine de la Tournelle à Arbois.



05 / 10

Elle accorde une importance particulière aux finitions. Chaque pièce est poncée puis huilée pour être n'y a pas de teinte dans son atelier, les ustensiles font la part belle aux couleurs naturelles du bois. P Progrès /Maryline CHALON

Ce contenu est bloqué car vous n'avez pas accepté les cookies.

En cliquant sur « **J'accepte** », les cookies seront déposés et vous pourrez visualiser les contenus Cartographiques et infographiques.

En cliquant sur « **J'accepte tous les cookies** », vous autorisez des dépôts de cookies pour le stockage de vos données sur nos sites et applications à des fins de personnalisation et de ciblage publicitaire.

Une planche à découper « à présenter au centre de la table »

[Margot Lacker a appris le tournage sur bois à Moirans-en-Montagne.](#)

Elle n'avait pas de prédispositions pour ce métier mais un goût prononcé pour la matière et la volonté de « faire quelque chose de mes mains ».

« J'ai envie de prendre soin de cette matière pour la valoriser et l'utiliser dans sa globalité, assure-t-elle. C'est une matière que l'on voit pousser et que l'on utilise sur des générations. » L'ébéniste s'approvisionne auprès des scieries locales.

Elle reçoit sa matière première sous forme de planches. Elle commence toujours par la création des plus gros objets : les planches à découper. S'ensuivent les grandes assiettes et les soliflores. Avec les restes, elle confectionne un jeu d'empilement avec des morceaux de bois qui peuvent compter jusqu'à quinze faces.

Ce contenu est bloqué car vous n'avez pas accepté les cookies.

En cliquant sur « **J'accepte** », les cookies seront déposés et vous pourrez visualiser le contenu.

En cliquant sur « **J'accepte tous les cookies** », vous autorisez des dépôts de cookies pour le stockage de vos données sur nos sites et applications à des fins de personnalisation et de ciblage publicitaire.

Vous gardez la possibilité de retirer votre consentement à tout moment.

[Gérer mes choix](#)

J'accepte
J'accepte
tous les
cookies

Bois de Franche-Comté au maximum

Margot Lacker décline sept catégories de produits : planches à découper, assiettes, bols, patères, couteaux à beurre, soliflores, bougeoirs. Les produits varient selon les formes et les couleurs naturelles du bois, du clair au foncé. Elle manie uniquement les bois durs comme le noyer, l'érable, le platane, le hêtre, en majeure partie issus de Franche-Comté.

La planche à découper n'est plus le vilain objet sur lequel on coupe la viande. La créatrice sort du tiroir ce bel objet rond, carré ou rectangle que l'on peut « présenter au centre de la table ». L'ébéniste trouve l'inspiration dans la nature. Le pourtour de certaines de ses assiettes est composé de stries irrégulières marquées dans le bois. On y retrouverait presque une marque laissée par Dame Nature.



Conquise par la cuisine, une pièce où il fait bon vivre

De bons produits servis dans des assiettes fabriquées en France. C'est le credo de Margot Lacker. La jeune ébéniste s'est lancée en mars 2020 dans la fabrication d'objets en bois autour de l'art de la table à Mesnay, juste à côté de la cartonnerie. Assiettes, planches à découper, bols, couteaux à beurre... Si elle ne se décrit pas spécialement comme bonne cuisinière, c'est l'esprit lié au domaine de la cuisine qui l'a poussée à créer ces objets spécifiques. « La cuisine est une pièce agréable à vivre, on y passe beaucoup de temps, surtout dans le Jura avec le fromage et le vin », sourit la créatrice qui a grandi à Voiteur.

Margot Lacker s'amuse à retravailler les ustensiles de cuisine. Prenez ce couteau à beurre. « On a l'habitude de prendre un ustensile lourd pour se servir de quelque chose de doux », remarque celle qui y propose un ustensile léger, qui ne fait pas de bruit.

L'appel des lacs

Avant d'ouvrir sa propre entreprise, Margot Lacker a été

employée chez un ébéniste dans le Haut-Doubs, de 2010 à 2015 puis comme conceptrice d'espaces de vie, soit de l'aménagement intérieur, dans le Pays de Gex, jusqu'en 2019. C'est ainsi qu'elle réalise entre autres de l'aménagement de cuisine. Un retour aux sources s'est imposé. L'appel des « lacs et montagnes » sans doute. « Mon mari, ébéniste depuis quelques années, cherchait un atelier dans le Jura », raconte-t-elle. Mais à chacun le sien, lui est installé à Salins, pour fabriquer des meubles. Ils se partagent quelques outils, notamment pour le sciage. La suite du travail s'effectue dans son propre atelier. La jeune femme commercialise [ses objets à la Fabrik à Arbois](#) et dans son showroom à l'entrée de son atelier.

Visite du showroom uniquement sur rendez-vous. Renseignements à contact@maison-lacker.fr

Economie

Artisanat



À LIRE AUSSI

LYON. Mort de René Hadjadj : l'émoi ne retombe pas dans la communauté juive

Une semaine après le meurtre de René Hadjadj, poussé du 17e étage d'un immeuble du quartier de La Duchère à Lyon, l'émoi ne retombe p...

Le Progrès
