

# MARC MEURIN

## La leçon de piano

Seul chef deux étoiles de la région, Marc Meurin dirige le Château de Beaulieu, à Busnes, dans le Pas-de-Calais. Notre chroniqueur Yannick Hornez s'est invité dans sa cuisine.

### BIO EXPRESS

1953

Naissance à Lens, le 4 janvier.

1974

Premier restaurant à Laventie avec Claudine, son épouse. Ils ont 20 ans.

1988

Ouvre le Meurin, à Béthune. Première étoile en 1992, deuxième en 1998.

2005

Château de Beaulieu, à Busnes.



TEXTE CHANTAL DAVID PHOTOGRAPHIES THOMAS MUSELET

C

auserie autour de la salamandre. La conversation dévie sur le sexe des coquilles Saint-Jacques. La truculence de Yannick Hornez rivalise avec la verve de Marc Meurin. L'échange est parti du corail, cette partie orange et charnue, biologiquement glande reproductrice du mollusque, qui fait débat dans les assiettes des gastronomes. Chez Marc Meurin, le corail ne franchit pas la porte des cuisines. Le chef ne veut même pas argumenter. D'un geste précis, il tranche l'objet du litige qui laisse apparaître un fil sableux grisâtre peu ragoûtant. Pour ce faire, il a entraîné notre chroniqueur vers la porte de service. Dans le hall est installé un espace carrelé, minuscule atelier où tous les produits arrivant laissent leurs déchets et leurs salissures : les légumes y sont débarrassés de leur terre et épluchés, les poissons y perdent leurs écailles. Et c'est là que s'achève le périple du fameux corail. Plongeant la main dans le plat où une quarantaine de noix rondes et nacrées, le chef fait remarquer : « *Il y en a qui sont encore vivantes.* »

Derrière l'air bonhomme, on le devine intraitable : « *Indispensable pour faire ce métier.* »

La fraîcheur des produits est la caution des grandes tables. Marc Meurin se fournit quotidiennement chez des artisans de la région. Il cite les échalotes des producteurs de Busnes, les fromages de Philippe Olivier... Puis il s'arrête, accuse sa mémoire. Il ne veut pas froisser, il a tellement de bonnes adresses... taine d'employés de travailler sans se gêner. Chacun a même son tiroir pour ranger ses couteaux, « *importés du Japon avec l'idéogramme de son prénom gravé dessus.* » L'atmosphère est celle d'un laboratoire : une succession de blocs dans un espace ouvert, aux murs carrelés. Le mobilier en inox fait office de cloisons. L'allée centrale, bordée de passe-plats chauffants, sépare les cuisiniers du Meurin, restaurant gastronomique, de ceux du Jardin d'Alice, brasserie de luxe.

Dans un coin, quelques mètres carrés cloisonnés et vitrés délimitent le bureau du maître. Là trône un ordinateur qui renferme ses créations et ses tours de main. Lui seul a la clé. Simplement, explique-t-il, parce qu'il n'aimerait pas qu'on mette la pagaille dans ses dossiers. Car Marc Meurin aime l'ordre et les choses impeccables. Derrière l'air bonhomme, on le devine intraitable : « *C'est indispensable pour faire ce métier.* » Et les commis n'ont pas un cheveu

### Labo sur mesure

Marc Meurin est un fidèle. Les deux chefs qui travaillent avec lui le suivent depuis plus de vingt ans : vingt-

deux ans pour Philippe Géniteau, vingt-trois pour Franck Hochedez. « *C'est rare* », commente Yannick Hornez, qui mobilise soudain toute son attention vers le hall des livraisons. À cette heure de la matinée, l'activité y est intense. Avec une souplesse de torero, sa grande carcasse esquive le ballet des commis qui dispatchent les commandes dans les frigos. Chaque chef a le sien. En aménageant le château de Beaulieu, Marc Meurin a conçu une cuisine sur mesure qui permet à la ving-

### SES BONNES ADRESSES

#### • Charcuterie Marzek

Jean-Jacques Marzek fabrique une authentique charcuterie polonaise, avec des recettes transmises de père en fils.

516, rue de Verquin, à Béthune. Tél. : 03 21 57 68 71.

#### • Chocolatier Jeanson

Jean-Claude Jeanson fait des bonbons au chocolat à tomber par terre, notamment l'Escalât, à base d'échalotes de Busnes.

42, place Jean-Jaurès, à Lens. Tél. : 03 21 28 24 21.

#### • La pêcherie d'Opale

Une excellente adresse de poissonnerie. Également pour ses coquilles Saint Jacques.

28, boulevard Émile-Basly, à Lens. Tél. : 03 21 28 40 08.

qui dépasse : « *J'exige qu'ils aient une tenue impeccable et des souliers noirs cirés.* »

#### « Rhubarbe, citron, poire »

Autour de lui, des jeunes gens rayonnants ponctuent la remarque d'un sourire entendu. L'ambiance est concentrée, mais détendue, et si on dit « *Oui chef* » à chaque interpellation du patron, on n'hésite pas à lui demander conseil. Car Marc Meurin n'aime rien autant que les nouvelles idées et, désormais, s'y consacre entièrement. Il emprunte aussi bien aux recettes bourgeoises qu'à la cuisine moléculaire. Il a une préférence pour les commis créatifs.

De temps en temps, il lance un exercice à la cantonade : une association de produits pour lesquels lui-même a une esquisse de plat. « *Il y a quelques jours, c'était rhubarbe, citron, poire.* » Tout le monde peut jouer, que l'on travaille pour le Meurin ou pour Les Jardins d'Alice. « *Parfois, cela aboutit à des choses merveilleuses* », souligne le chef, des étoiles plein les yeux. Au même moment, un jeune homme met la touche finale au « *lingot d'or* » : une crème de foie gras surmontée d'une



Légende SVP...

demi-lune de chantilly saupoudrée de chapelure de popcorn. La création sera servie dès ce midi en amuse-bouche à la table du Meurin. Yannick Hornez, qui joue les goûteurs, en garde longtemps les papilles qui frisent.

L'heure du service a commencé. En témoignent les allées et venues de « *suitard* » qui, de la salle aux cuisines, s'assure de la cadence des plats. Pour le reste, pas un mot plus haut que l'autre, seuls quelques sourcils froncés laissant entrevoir l'heure du coup de feu. Et pourtant, même en semaine, le « *gastro* » fait cinquante à soixante-dix couverts par jour. C'est plus du double pour Les Jardins d'Alice qui, le week-end, affiche complet trois à quatre semaines à l'avance.

### ÇA VAUT LE DÉTOUR

#### MILLEFEUILLE

#### La langue Lucullus de Valenciennes

Un petit cours de langue, ça vous dit ? La langue Lucullus de Valenciennes est un délicat millefeuille composé de fines tranches de langue de bœuf fumée et d'un appareil à base de foie gras, recouvert d'une gelée nature. C'est la spécialité de Valenciennes qui porte le nom du célèbre sybarite romain Lucullus. À peine franchi le seuil de la boutique à la déco 1920, vous serez accueilli par Christian Thomann, campé derrière son comptoir. Sans dévoiler les secrets ni les tours de main du maître des lieux, sa Lucullus est réalisée à base de langue fraîche fumée à la sciure de bois blanc et cuite au court-bouillon ; et il ne lésine pas sur la proportion de foie gras d'oie. Avant d'ajouter un soupçon de porto. Une véritable merveille. Vous m'en direz quoi !

Boucherie-charcuterie Christian Thomann, 53, rue de Mons, 59300 Valenciennes. Tél. : 03 27 46 27 01.

MARBRE ENCADRÉ « **ÇA VAUT LE DÉTOUR** »



YANNICK HORNEZ  
Clown professionnel et chroniqueur sur Wéo

## Ripailles franco-belges Aux « plats » pays !

Faire un bon repas, c'est comme s'écouter un chouette morceau de musique. Parfois, on a envie d'une symphonie subtile et complexe ; parfois, on rêve de la mélodie simple et envoûtante d'un guitariste de blues.

Notre région est relativement bien armée avec sa douzaine de restaurants étoilés, mais il me paraît difficile ces temps-ci de trouver un petit restau où l'on peut manger une belle viande provenant d'un animal irréprochable, ou un poisson sauvage accompagné de légumes de saison frais et croquants. Avec cent quarante kilomètres de côtes et une campagne propice à l'élevage, le Nord-Pas-de-Calais est, rappelons-le, la deuxième région gastronomique de France, qui ne manque pas de ces producteurs qui tentent de marier diversité, qualité et originalité.

Ces femmes et ces hommes me disent souvent que les restaurateurs belges sont leurs meilleurs clients, très exigeants et fins connaisseurs, tout en étant, pour certains, à la tête d'établissements modestes.

### « Soyons exigeants »

Un soir, je décide de passer la frontière pour vérifier sur pièces. Et je me retrouve confortablement installé dans une ambiance bistrot à la française à La Table du boucher, 49, rue de Havré, à Mons. Luc, le propriétaire à l'allure débonnaire, me sert les typiques croquettes de crevettes grises de la côte belge accompagnées de persil frit ; puis une magnifique entrecôte provenant d'une bête choisie par lui à l'abattoir. J'en termine avec les dernières fraises de la saison façon Madame Point, écrasées dans de la crème fraîche légèrement sucrée. Pour les vins, pas de carte. Les bouteilles sont présentées sur une étagère près de la caisse, et une étiquette manuscrite indique les prix – forts raisonnables, d'ailleurs. J'ai difficilement fait mon choix, hésitant entre « *Le vin est une fête* » (côtes-de-marmande) du séduisant Elian da Ros, à 35 euros, et le cahors des talentueux frères Verhaeghe, du château du Cèdre, à Villeneuve-sur-Lot, à 30 euros. Le choix cornélien est bientôt résolu : je commande les deux, et trinque avec la table voisine où siègent quelques artistes et hommes d'affaires en goguette.

Moralité : soyons simplement « exigeants » et nos restaurateurs les seront à leur tour.

CHRONIQUE D'UN CLOWN GOURMAND