



Marc Meurin - Le Château de Beaulieu - Busnes (62) Malgré un temps d'investissement plus long que prévu, Marc Meurin, en son Château de Beaulieu depuis le 5 décembre, a pu conserver ses 2 étoiles.

ALAIN SIMONEAU

Le temps de la maturité

En coulisses

Marc Meurin et sa brigade travaillent habillés des vêtements professionnels de la marque **Bragard** et œuvrent sur un piano **Bonnet Maestro**.

Côté détente

"La cuisine ! Avec 2 restaurants, il faut réfléchir. J'y passe du temps, et j'y prends du plaisir."



Marc Meurin : "J'avais su que la cinquantaine m'apporterait autant de joie et de plénitude dans mon métier, jamais je n'aurais craint de vieillir."

En chiffres

Investissements

De 7 à 8 M€

Effectif

30 personnes aujourd'hui (y compris l'hôtellerie), 45 quand le projet sera en plein ordre de marche, dont 25 pour le restaurant Marc Meurin

Capacité

60 couverts

Prix moyen

De 120 à 130 € au Marc Meurin de Béthune avant fermeture ; un peu plus au nouveau Marc Meurin grâce à l'effet salon

Prix des menus

Menu surprise : 5 services à 110 €, 4 services à 85 €, 3 services à 55 €, ou avec vins, 145 €, 110 €, 75 €

L'inspection Michelin est passée juste à temps avant le bouclage du guide. Les travaux n'étaient pas terminés, et le risque n'était pas nul du fait du changement complet d'environnement et de concept d'entreprise. Mais "nous avons voulu montrer que nous restions sérieux. Le restaurant Marc Meurin a déménagé de 15 km, la cuisine est entièrement nouvelle, le saut technologique important, mais nous avons gardé la même rigueur et la même volonté de créativité. Les cadres, en particulier les deux chefs du restaurant gastronomique, Philippe Geniteau et Franck Hochedez, sont restés en place". L'hôtel Le Château de Beaulieu, le nouveau restaurant Marc Meurin et son petit-frère le Jardin d'Alice sont situés à Busnes, à proximité de la petite vielle de Lillers. En aucun cas, Marc Meurin n'aurait quitté son pays. Mais il avait besoin d'évoluer, de faire épanouir sa

maturité de chef et de chef d'entreprise. "J'étais à Béthune depuis 18 ans, nous avons bien évolué. Mais je commençais à tourner en rond. J'avais d'abord pensé à une belle adresse à Lille." C'est l'opportunité foncière qui en a décidé autrement.

Sa nouvelle cuisine, Marc Meurin l'a voulue "prototypique". Après avoir beaucoup voyagé, en particulier en Europe du Nord, il décide de mettre un terme à "l'image du cuisinier qui transpire dans sa cuisine". Il s'est décidé pour un fourneau froid électrique, en grande partie fondé sur l'induction, à carte électronique déportée. Avec Bonnet, le fourneau "est, en fait, toujours en développement ; nous lui apportons des améliorations à l'expérience". Une conception en étroite collaboration. De même que le chef Meurin a beaucoup réfléchi et assuré une présence étroite sur place pour la construction d'une vaste cuisine aux dernières normes européennes. Au bout de quelques mois, personne dans la brigade ne veut revenir en arrière. C'est l'œuvre de la maturité, et pourtant le contraire du conservatisme.

"Je crois que nous avons déjà progressé. Si j'avais su que la cinquantaine m'apporterait autant de joie et de plénitude dans mon métier, jamais je n'aurais craint de vieillir. Notre organisation a changé. Nous tra-

vaillons beaucoup, mais avec davantage de sérénité", résume-t-il. Le Marc Meurin du Château de Beaulieu n'a pas changé. Il aime sa région, et taille toujours sa route à sa façon. Mais dans une ambiance contemporaine qu'il a conçue en mettant la technologie au service de son expérience... et de son art. ■

LE CHÂTEAU DE BEAULIEU

RUE DE LILLERS • 62350 BUSNES

TÉL. : 03 21 68 88 88

FAX : 03 21 68 88 89

CONTACT@LECHATEAUDEBEAULIEU.FR

WWW.LE-MEURIN.FR

Retrouvez une recette du chef à la suite de cet article en tapant le mot-clé 2975mp16 sur le moteur de recherche de www.lhotellerie.fr