

« Je défends un patrimoine »



Le chef Marc Meurin, ici dans la cuisine de son restaurant le Jardin d'Alice, à Busnes, près de Lens, compte sur l'Euro pour « mettre en avant les plats traditionnels et les produits régionaux ». (PhotoPQR/« la Voix du Nord »/Séverine Courbe.)

Marc Meurin, chef étoilé, natif de Lens Marc Meurin, chef étoilé, natif de Lens

La double page consacrée aujourd'hui à Lens, terre de labeur et de football, est la troisième des neuf dédiées aux villes hôtes de l'Euro 2016. Paris et Saint-Denis, réunis sous la bannière Ile-de-France, clôtureront ce rendez-vous hebdomadaire le 2 juin. Chaque semaine, l'histoire d'un joueur emblématique du club est revisitée. Une personnalité locale met des mots sur ses sentiments pour évoquer son attachement à sa cité. Des détails pratiques sont également fournis.

Lens (Pas-de-Calais)

De notre correspondante

Propriétaire de plusieurs établissements dans les départements du Nord et du Pas-de-Calais (le Château de Beaulieu, le Jardin d'Alice, Monsieur Jean et désormais l'Atelier de Marc Meurin au coeur du musée du Louvre-Lens), le chef étoilé est viscéralement attaché à ses racines. Natif de Lens, il a une affection particulière pour cette ville, dont il savoure aujourd'hui la renommée culturelle.

Quelle image avez-vous de la ville de Lens ?

MARC MEURIN. J'ai toujours eu un profond attachement pour ma ville natale. Enfant, je vivais à Violaines, une commune distante de moins de 20 km. A l'époque, au milieu des années 1960, on allait à Lens entre copains pour faire les magasins, c'est-à-dire s'habiller car les grandes surfaces n'existaient pas. On y achetait les vêtements du quotidien, mais aussi les belles tenues pour les communions, par exemple. Pour moi, Lens, c'est ça. Ce sont mes principaux souvenirs et ils sont excellents.

Quand on naît dans cette cité, on supporte forcément le Racing ?

Je ne suis pas un grand spécialiste de foot, mais mon père était un acharné du Racing Club de Lens. Je

me souviens donc du stade Bollaert bien sûr, et de ses formidables supporters. Aujourd'hui, j'assiste encore à quelques matchs, mais c'est compliqué au regard de mon emploi du temps. Je dois d'ailleurs avouer que j'ai prévu d'aller voir un match à... Villeneuve-d'Ascq, au stade Pierre-Mauroy le fief du Losc, prochainement.

Le Ch'ti que vous êtes doit se réjouir de voir les mots Louvre et Lens accolés...

Evidemment. Je suis très heureux et fier de ce choix. Le Louvre-Lens, c'est déjà un nom prestigieux connu dans le monde entier. Le voir installé près du stade Bollaert est un symbole fort pour la ville. Je sais aussi que les réserves du Louvre pourraient être déplacées à Lens en raison des crues de la Seine.

Associer Lens à la culture, qu'est-ce que cela signifie pour vous ?

La ville de Lens et la région Nord-Pas-de-Calais ont été marquées par le charbonnage et le textile. Ma mère est née en France, mais sa mère était polonaise et a immigré à Lens pour le travail. Tous mes oncles étaient dans les mines. Et puis, par la suite, on a souvent entendu qu'il n'y avait que le foot à Lens... Alors voir la ville désormais portée par la culture, représente une grande satisfaction.

Pourquoi avez-vous souhaité vous installer au sein du musée ?

Quand on m'a dit qu'il fallait un projet restauration dans ce musée, ça m'a paru comme une évidence. Je défends un patrimoine. Vous savez, il y a ce que l'on appelle l'autoroute des Anglais ici, avec une clientèle britannique qui imagine le Nord-Pas-de-Calais comme un immense jardin avec une tradition culinaire diversifiée. C'est ce qui fait notre essence d'un point de vue gastronomique. Il y a beaucoup de brasseries par ici. Cette activité connaît même une recrudescence ces derniers temps.

Pourtant, à la base, les plats nordistes ne sont pas les plus allégés...

Avant les métiers de la mine ou du textile étaient durs et il fallait bien nourrir ces corps qui travaillaient. Donc les plats étaient consistants et un fromage comme le maroilles est très odorant parce que les mineurs avaient le nez dans la poussière toute leur vie. Aujourd'hui, je défends ces traditions mais en allégeant un peu. Que ce soit la pomme de terre, le chou, la betterave ou les salades. On n'a pas de mal à constituer une carte ! Evidemment, vous ne trouverez ni de melon, ni de pêches, mais on a d'autres produits.

Etes-vous impatient de voir démarrer l'Euro ?

C'est extraordinaire d'avoir des événements comme ça ! Le foot va amener de nombreux étrangers dans notre région. On va pouvoir continuer à partager notre culture. Le musée permet déjà de multiplier les rencontres. On a beaucoup de visiteurs asiatiques et belges notamment. L'Euro, on a hâte d'y être ! En ce moment, on est en train de préparer des menus spécifiques, en tenant compte du fait que les supporters de foot n'ont pas de gros moyens financiers. Je veux mettre en avant les plats traditionnels et les produits régionaux tout en les laissant accessibles à tous. Comme la culture !

Propos recueillis par Gaëlle Laurent

Le Parisien

The logo for Le Parisien TV is displayed in white, bold, sans-serif font against a solid blue rectangular background. The text 'Le ParisienTV' is centered within the rectangle.