

Vous êtes ici : [Accueil](#) > [Actualités de la région](#)

GASTRONOMIE

## Marc Meurin séduit jusqu'à New York

Publié le dimanche 24 avril 2011 à 06h00



*Le chef Marc Meurin et son second, Matthieu Boutroy, ont séduit les papilles des New-Yorkais. Et les bières Ch'ti, présentées par Bertrand Cambray, suscitent aussi l'intérêt. Photos C.G. et M.G.*



- [Facebook](#)
- [Digg](#)
- [Del.icio.us](#)
  
- [Ma.gnolia](#)
- [Google](#)
- [Live](#)

Le chef nordiste et une vingtaine d'étudiants en BTS commerce international et management du lycée Saint-Jude d'Armentières ont traversé l'Atlantique, vendredi, pour promouvoir avec succès les charmes de la région. Reportage.

---

CHRISTELLE GÉRAND (À NEW YORK) > [region@nordeclair.fr](mailto:region@nordeclair.fr)

« Le grand défi, c'était de faire de la cuisine du Nord avec des produits new-yorkais », explique Marc Meurin. Pari réussi pour le chef doublement étoilé qui a étonné les Américains avec ses endives à la flamande ou sa langue Lucullus - le fameux feuilleté de langue de boeuf fumée et de foie gras - ou encore son parfait glacé à la chicorée et aux baies de genièvre. « Ce n'était pas évident, admet-il. Ici, par exemple, la poitrine fumée et le saumon fumé ne sont presque pas fumés. » Quant au légendaire fromage de nos contrées à la saveur corsée et au bouquet odorant, il n'était pas inscrit au menu. « Je n'ai pas pu cuisiner de beignet au maroilles, il n'aurait pas passé la douane et on n'en trouve pas à New York, mais pour le reste, on a pu se débrouiller. » Ils n'étaient que deux, lui et son second, Matthieu Boutroy, mais ils ont fait des miracles vendredi dernier, à l'aide de quelques ingrédients rapportés dans leurs valises comme du genièvre et de la chicorée liquide. Au deuxième étage du restaurant du chef Alain Ducasse à New York, « Benoît », à l'est de Central Park, les mets de choix se sont succédé pour le plus grand plaisir de la cinquantaine d'expatriés et d'Américains présents.

### Un savoir-faire partagé

« J'ai toujours eu à coeur de défendre les produits de ma région et de les faire découvrir au plus grand nombre », rappelle le chef de Busnes, près de Béthune. Marc Meurin a également profité de son séjour pour partager son savoir-faire avec les étudiants du French Culinary Institute, prestigieuse école de cuisine française. « Les Américains n'ont pas la même formation qu'en France, a-t-il remarqué. Aux États-Unis, on forme des chefs en six mois ! » Pour compléter leur formation, le chef, qui accueille déjà des étudiants de Caroline du Sud à Busnes, a décidé de recevoir, l'année prochaine, trois jeunes new-yorkais pendant six mois. « Ils sont très motivés, et on a de la place dans nos cuisines. » Marc Meurin n'en est pas à son coup d'essai : il se rend régulièrement au Liban, en Syrie, au Maroc et au Brésil pour faire découvrir la culture gastronomique du Nord. Après son séjour d'une semaine dans la Grosse Pomme, il envisage de renouveler l'opération et... de se mettre à l'anglais !

w



<http://www.nordeclair.fr/Actualite/2011/04/24/marc-meurin-seduit-jusqu-a-new-york.shtml>



- [Facebook](#)
- [Digg](#)
- [Del.icio.us](#)
- [Ma.gnolia](#)
- [Google](#)
- [Live](#)

---

Réagir à l'article

Tous les champs sont obligatoires.

Pseudo :

Mot de passe :

Commentaire :

[Pas encore inscrit ?](#)

poster votre commentaire

- - Sites du Groupe Voix du Nord :
    - [Groupe Voix du Nord](#)
    - [Groupe Rossel](#)
  - Actualité :
    - [La Voix du Nord](#)
    - [Sports avec La Voix des Sports](#)
    - [Economie avec lavoixeco.com](#)
    - [La Voix pour les Femmes](#)
    - [Direct Lille](#)
    - [Nord Eclair](#)
    - [Nord Littoral](#)
    - [La Semaine dans le Boulonnais](#)
    - [L'Avenir de l'Artois](#)
    - [L'Echo de la Lys](#)
    - [Le Journal de Montreuil](#)
    - [Le Réveil de Berck](#)
    - [Le Phare Dunkerquois](#)