

Simple témoignage d'un Cuisinier Passionné, élève permanent du Chef.

Il y a ceux qui lui ont trouvé des surnoms, assez bien vu d'ailleurs, comme le Bonaparte des casseroles, le Cézanne, le Mozart de la Cuisine, le Gainsbourg des fourneaux, etc...

Il y a ceux qu'ils l'appellent « Max » avec parfois un peu trop de facilité et de familiarité.

Pour moi c'est et cela restera le Chef !

Et le Chef, c'est Jacques MAXIMIN.

Aujourd'hui, et demain précisément, est un moment particulier pour lui, c'est pourquoi j'ai choisi d'écrire ces quelques mots. Ces quelques mots pour simplement témoigner de l'Aventure Culinaire que j'ai eue la chance de vivre à ses côtés mais également pour mettre un peu les points sur les « i » à tous ceux qui parlent trop souvent sans connaître...

Demain dimanche 24 avril 2016 midi, le Chef assurera son dernier service à son « Bistrot de la Marine » créé en octobre 2010. Une page se tourne et une nouvelle s'ouvre, où la cuisine au quotidien d'un restaurant n'aura plus sa place. Mais le fourneau ne sera pas très loin, c'est certain, c'est vital, c'est inéluctable, c'est évident.

En 2016, Jacques MAXIMIN, c'est 54 ans au Fourneau, mais 54 ans vraiment aux manettes, vraiment les mains dedans, toujours pieds au plancher. Bondissant, rugissant, répliquant...

C'est 54 ans à fond dans les lignes droites, les courbes ou les chicanes.

Toujours en quête du meilleur, fourmillant d'idées chaque jour en s'inspirant simplement du Produit.

Mais n'est-ce pas là, parfois le plus difficile ? Se laisser guider par le produit pour le sublimer ? En tous cas le Chef, sublimer le produit avec une remise en question quotidienne, et même de chaque instant, il sait faire, et mieux que quiconque.

Bien sûr il y a ceux qui ont une technicité pointue, un art du dressage exceptionnel, une capacité de marier des saveurs incroyables, etc... Mais de tous les Chefs, c'est incontestablement le plus fort au Fourneau, au sens « Fourneau » le plus noble et le plus basique. Le plus fort de par sa technicité, sa maîtrise de l'instant, sa maîtrise de tous les produits. Car il maîtrise la Cuisine de A à Z et de Z à A. A ses côtés on apprend à « Cuisiner ! », à réaliser du top avec pas grand-chose, à improviser et s'adapter toujours dans le respect du Produit et de sa Saveur Originelle.

Il n'y pas de place pour l'accessoire, pour l'inutile, pour les fioritures, avec lui c'est l'essentiel, c'est le goût, c'est le Produit

A ses côtés c'est dur, c'est fort, c'est intense, parfois percutant, mais on apprend son métier !

D'autre part il y a le Chef et il y a l'Homme.

Le Chef...

Jacques MAXIMIN est un Cuisinier, un Chef, un Chef de Cuisine, un Chef d'équipe, un Chef de Brigade, un meneur d'hommes. Il a toujours eu son équipe au garde-à-vous !

Un garde-à-vous obtenu grâce à ce lien sincère et authentique qu'il tisse naturellement avec chacune et chacun, un garde-à-vous obtenu également grâce au respect qu'il impose par son savoir-faire, son génie, sa pure maîtrise de la Cuisine.

L'Homme...

Trop s'arrêtent à son caractère dur et difficile au travail, mais c'est un raccourci trop facile, pas très malin. On ne peut résumer le Chef à cela.

Car derrière le regard noir des coups de feu il y a le regard bienveillant du maître qui veut voir son élève progresser, avancer dans le bon sens.

C'est un homme généreux au grand cœur. Un homme droit. Quelqu'un sur qui on peut compter.

C'est un Sincère, un Brut, un Viscéral, un Passionné.

C'est quelqu'un d'hors norme, au-dessus de la mêlée, quelqu'un d'exceptionnel à plus d'un titre côté professionnel & personnel.

C'est le Chef.

Et une seule chose à dire pour moi au final : Merci pour tout Chef.

