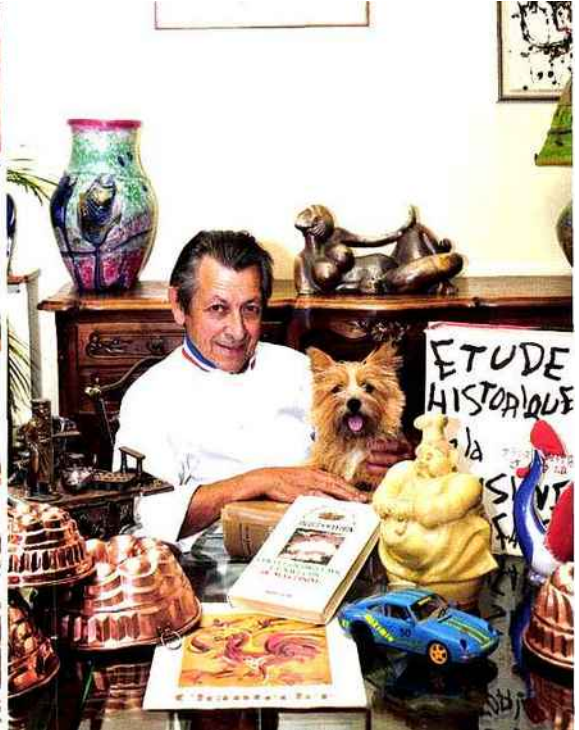




## Le petit marché des fêtes



*Imaginez le Maximin des années 1980/90 comme le Lignac ou le Alieno d'aujourd'hui puissance internationale. Régine (avec qui il s'est un temps associé entre Paris, Miami et New York), Liza Minnelli, Mireille Mathieu, Lio, etc. ne juraient que par le cuisinier star. Du côté de ces messieurs, ses mentors, Bocuse, Verge, Chapel, Guérard ou Senderens, n'en finissaient pas d'être soufflés par son génie créatif, tout comme les artistes, peuples et politiques de l'époque : Cesar, Arman, Jean Yanne, Trenet, Roger Moore, Eddie Barclay, Jacques Martin, Yves Mourousi, Raymond Barre et tant d'autres.*



*Avec Jacques Maximin, chaque passion suscite une collection : verreries de Jean-Claude Novaro, moules en cuivre, cuisiniers miniatures, ou ses rares figurines de cuisiniers en porcelaine, biscuit et bronze.*

## Et Dieu créa Maximin

Ne en 1948 dans une modeste marmite, « Mes parents tenaient une station-service, bar-tabac, resto à Rang-du-Fliers, dans le Pas-de-Calais », ce Meilleur Ouvrier de France a tout vu tout connu de sa Riviera d'adoption : la gloire au Negresco pendant dix ans, la folie des grandeurs avec son Théâtre, à Nice, où il installe les cuisines sur la scène, le repli salutaire quand il installe un restaurant dans sa propre maison sur les hauteurs de Vence et, enfin, une retraite très active quand il ouvre son Bistrot de la Marine à Cagnes-sur-Mer. « Je viens de vendre cette petite affaire, et je profite de cette tribune pour faire un démenti : non, je n'ai pas mis fin à ma carrière ! » Qu'on se le dise, Maximin a troqué sa toque pour des missions de consultant. Ducasse, l'ami de toujours, lui a confié via son groupe deux beaux projets au Maroc : « Pour cette fin d'année, je suis en mission à Bouskoura, à vingt kilomètres de Casablanca, pour l'ouverture d'un country club avec golf, spa, tennis, ou j'ai élaboré la carte de la brasserie et du restaurant gastronomique. Et au printemps 2017, je dois imaginer la carte d'une brasserie haut de gamme pour un music hall à Casa même, au bord de la mer. » Besoin de retrouver des étoiles ? Pas de problème, Maximin en a plein les yeux, et surtout plein sur son col bleu-blanc-rouge de vice-président des MOF. « Comme je sais de quoi je parle, je pense pouvoir apporter mon savoir-faire à toutes les maisons qui ont besoin de redorer leur blason. » C'est le cas de la Ferme Saint-Simeon qui l'a contacté pour trouver un jeune chef et concevoir les cartes printemps/été et automne/hiver sur au moins quatre ans.







En haut : profil à la Gainsbarre pour ce fou du volant qui commente les performances de sa Porsche 964 RS avec laquelle il est arrivé deuxième au Championnat de France GT de série, en 1999  
En bas : le perfectionniste Maximin à l'œuvre, en train de démouler une demi-sphère de lentilles

Sur le seuil de leur belle villa sur les hauteurs de Vence, Josy et Jacques avec leur petite-fille, Dayhna, et leurs quatre chiennes, Nana, Belle, Adèle et Chouquette.



« L'art, les chiens,  
les voitures, les Gitanes,  
ce sont des passions.  
La cuisine, une addiction

Dans les cuisines de sa maison, à Vence, Jacques Maximin a constitué une mimbrogade le temps de ce reportage avec, de gauche à droite, le jeune commis Yoann Musa, Laurent Broussier (qui travaillait déjà avec le chef au temps du Théâtre, à Nice) et Mamaudou à la plonge

## Un chef-d'œuvre vivant

Chapel, Vergé, Bocuse... À l'époque de sa splendeur, le trio des plus grands n'en revenait pas : autant de talent réuni dans un seul homme ! François Simon, le critique gastronomique à la dent – très – dure, a proclamé Jacques Maximin « chef-d'œuvre vivant ». La cuisine des légumes, les desserts à l'assiette, le dressage cerclé... La gastronomie française, pour ne pas dire mondiale, doit beaucoup à ce pionnier, ce créateur à l'énergie herculéenne : « Moi, tu comprends, je cuisine "clac-clac". Je ne note rien, c'est à l'instinct. Un vrai Gitan ! Maintenant, c'est sûr, j'ai du bagage technique. » Du coup, quand il se met dans l'idée d'écrire un livre de recettes, il met un certain temps : « J'ai mis trois ans à écrire ce bouquin de 500 pages, et il n'y a même pas une photo ! » L'ouvrage en question, *Jacques Maximin cuisine les légumes*, chez Albin Michel, publié en 1998, est une véritable référence qui n'a pas pris une ride : « Chaque fois, et par trois fois, que j'aurais pu avoir la troisième étoile, je quittais les cuisines des maisons en question. » Vous l'avez compris, Maximin marche au coup de cœur, au coup de gueule, au coup de sang. Il aime l'ordre dans son désordre, et nous, on adore l'entendre philosopher sur sa « part d'erreur qui fait partie de son talent ». Une Gitane sans filtre au bec, le maestro reconnaît qu'il peut « être dur à suivre » et que « la passion a pu le rendre excessif », mais qu'elle l'a aussi « fait durer ». Dans les années 1980, où chacun pouvait s'exprimer avec un grain de folie, le showman Maximin a fait des étincelles qui brillent encore dans tous les cœurs et les papilles des gastronomes.