



Le guide week-end *Comme un chef*

« On n'est pas un vrai chef à 25 ans »

RECETTE. Attention, légende ! L'immense chef Jacques Maximin nous fait saliver avec ce plat de printemps haut en couleur.

Par Rémi Dechambre, photo Aimery Chemin, stylisme Chae Rin Vincent.

« **C**e plat mijoté est l'héritier d'une cuisine bourgeoise qui rappellera à certains les saveurs de leur enfance. Il est très important de continuer à faire ce genre de recettes car c'est un fil rouge entre des générations de chefs et de cuisiniers amateurs. C'est d'ailleurs pour la transmettre que je l'ai couchée sur le papier, ce que je ne fais généralement pas. Je l'ai récemment travaillée avec Sébastien Faramond, un jeune chef plein de talent que je forme au restaurant de la Ferme Saint-Siméon, à Honfleur. Cette belle double côte de veau – à choisir chez votre boucher – célèbre le terroir de la région avec le cidre, et marque l'arrivée du printemps grâce à un bouquet de légumes. Il s'agit d'un plat de fête, certes un peu cher, mais idéal pour un dimanche en famille. Il ne faut pas hésiter à faire évoluer cette recette au gré des saisons. Quand je cuisine, je vais jusqu'à inventer des plats

à partir de ce que je trouve dans mon réfrigérateur. C'est un vrai jeu !

Attention aux modes

Aujourd'hui, à la télévision, on fait croire aux gens qu'on peut être un vrai chef à 25 ans... C'est totalement illusoire. Pour y arriver, il est indispensable de maîtriser ses bases et ses classiques. Je connais par cœur Escoffier (mort en 1935, le « roi des cuisiniers » a codifié la cuisine française, NDLR). *Le Répertoire de la cuisine*, de Gringuore et Saulnier (1914), est une bible. La cuisine est une roue qui tourne, le savoir et les gestes se transmettent inlassablement. Même si les jeunes chefs sont beaucoup plus libres que je ne l'étais à leur âge, pour que leur inspiration ne s'évapore pas dans une mode éphémère, il est indispensable qu'ils aient la patience d'acquérir de vraies connaissances, validées par de longues années de pratique. »



Mythique

A 70 ans, Jacques Maximin est une icône. Son ami Alain Ducasse le décrit en « génie créatif, insolent, provocant ». Sa recette de courgette-fleur aux truffes, créée en 1978 au Negresco, a marqué l'histoire de la cuisine. Aujourd'hui, il se consacre à la formation et au conseil, comme à la Ferme Saint-Siméon, dans le Calvados. Fermesaintsimeon.fr

Trois bouteilles pour le bon accord



UN MARGAUX

Très équilibré, le second vin du réputé domaine Château la Tour de Mons garantit fraîcheur et vivacité.

Marquis de Mons, Château la Tour de Mons, à partir de 14,90 €.



UN MARSANNAY

Un bourgogne ample en bouche, aux notes acidulées de framboise et de cerise. Complexe et gourmand !

Champ Salomon, Domaine René Bouvier, à partir de 25 €.



UN BERGERAC

Léger, ce rouge bio et gourmand réveille les papilles grâce à ses arômes de fruits rouges et d'épices.

Classique rouge, Château Tour des Gendres, à partir de 9,50 €.

RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES DANS LE LIVRE

« **Le Dimanche des chefs** »

Larousse, 192 p., 24,95 €.



La côte de veau au cidre de Jacques Maximin

Difficulté ●●●●●

Coût ●●●●●

Préparation 40 minutes

Cuisson 45 minutes

Pour 4 personnes

Une double côte de veau de 1 kg, 500 g de fèves, 500 g de petits pois, 200 g de pommes de terre grenailles, 200 g de beurre, 8 oignons grelots, 4 petits navets, 4 petites carottes fanes, 4 artichauts poivrés, 4 asperges blanches, 2 gousses d'ail, 1 botte de radis ronds, 1 botte de jeunes cébettes, 1 cœur de laitue, 1 feuille de laurier, 1 bouteille de cidre, sel, poivre.

Colorez la côte de veau dans une poêle avec du beurre, puis mettez-la de côté. Lavez les légumes, épluchez ceux qui le nécessitent.

Coupez les artichauts en deux et colorez-les avec les pommes de terre dans une poêle beurrée. Plongez les autres légumes (entiers) pendant 2 minutes dans une casserole d'eau bouillante bien salée, puis plongez-les dans l'eau glacée avant de les disposer sur un torchon.

Dans une casserole, versez le cidre et faites-le réduire de moitié avec le laurier et l'ail.

Disposez harmonieusement tous les légumes au fond d'une cocotte et le cœur de laitue au centre, posez la côte de veau sur la laitue, versez le cidre réduit et couvrez.

Faites cuire au four à 180°C pendant 45 minutes pour une cuisson rosée. Servez aussitôt.

Cette recette et cette photo ont été réalisées par nos soins dans notre cuisine.