

# Un chef étoilé pour les papilles de papi et mamie

Depuis 2018, le Meilleur Ouvrier de France Jacques Maximin forme les cuisiniers des Ehpad Senectis depuis Antibes. Objectif : proposer une nouvelle façon d'appréhender la restauration collective.

Le fouet résonne contre la casserole. Geste vif. Autour du feu, les vestes noires et blanches se côtoient. Parmi elles, un col bleu-blanc-rouge se détache. « Maintenant on va passer à l'étape suivante », indique Jacques Maximin à sa brigade pas comme les autres. Puisque, ici, le Meilleur Ouvrier de France 1979 n'œuvre pas dans les cuisines des étoilés qu'il connaît si bien. Mais dans un... établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (Ehpad).

Depuis 2018, l'ancien chef mythique du Chantecler encadre des sessions de formation pour le personnel des établissements du groupe Senectis.

« Le challenge, c'est de leur montrer ce qu'il est possible de faire avec les ingrédients qu'ils utilisent au quotidien. Ici, on fait avec du frais », explique la légende des fourneaux en pleine préparation aux Jardins de Saint-Paul, avenue Jean-Michel-Pélessier à Antibes. À ses côtés, son ancien second à Vence : Laurent Poulet. Un tandem bien ficelé.

## Un plaisir qui ne doit pas connaître d'obstacle

« Le chef crée. De mon côté, j'établis les fiches techniques sur-mesure pour les équipes. » Un travail rigoureux, mettant en exergue les ingrédients – dans l'ordre d'apparition au générique –, leur quantité et les étapes à réaliser. Pas à pas. Le tout, agrémenté de photographies afin que la méthode pédagogique soit on ne peut plus lisible : « Après l'écriture de la fiche en relecture, on fixe les choses pour livrer une version finale. »

Le goût. Primordial. Parce qu'il fait le lien, comme le souligne Christo-



Avec le chef Laurent Poulet à ses côtés, le Meilleur Ouvrier de France Jacques Maximin forme les cuisiniers afin qu'ils reproduisent recettes mais aussi astuces dans leurs établissements au quotidien. (Photos Dylan Meiffret)

phe Bro, chef des cuisines antiboises : « Ce que les résidents apprécient particulièrement, ce sont les plats traditionnels. »

Des recettes qui font appel aux souvenirs. Des repères gustatifs, des marqueurs sensoriels.

Un plaisir qui ne doit connaître aucun obstacle. « Certains de nos résidents ont des problèmes de déglutition, on doit leur proposer des textures mixées ou hachées », indique Johanna Bensadoun, gérante des lieux, ravie de voir le soin apporté au visuel des assiettes : « Chez nous, vous n'avez pas une assiette de purée versée avec une louche. Les plats sont confectionnés avec une véritable présentation. »

En témoignent la délicatesse et la précision dont fait preuve Jacques Maximin en dressant l'entrée. Asperges sauce maltaise, jambon cru, copeaux de parmesan, œuf mollet et salade. Du relief, de la découpe, de la couleur.

## 140 repas au quotidien depuis Antibes

Autour des marmites, l'ambiance s'avère studieuse. Depuis 8 heures du matin, les élèves du jour planchent sur un nouveau menu qu'ils déclineront, par la suite, dans leurs établissements respectifs. Riz au lait avec fraises au dessert et suprême de volaille avec risotto de potiron.

Bref, personne n'a le temps de croiser les bras, les manches restent remontées.

« Au-delà de leur donner des méthodes, il est aussi question de tour de main », affirme Laurent Poulet dont l'expérience étanche la soif de connaissance de ces passionnés qui doivent marier ces astuces et savoir-faire avec la réalité de la restauration collective.

Un défi de taille. Qui plus est, lorsqu'il s'agit de servir des personnes âgées dépendantes.

« Par cette collaboration, nous luttons également contre la perte d'appétit, l'alimentation étant un enjeu phare », relève la responsable qui voit ses brigades motivées.



Et il le faut ! Puisque c'est en binôme que les toqués doivent titiller les papilles des seniors chaque jour.

« Comme nous remplissons le rôle de cuisine centrale pour notre établissement de La Gaude, nous avons 140 repas à préparer au quotidien, ici, à Antibes », précise Christophe Bro qui ne boude pas son plaisir lorsqu'il s'agit de partager un moment de cuisine avec des chefs de cette trempe.

Des hommes qui portent les valeurs de leur profession, perdurant par une tâche des plus vitales : la transmission.

MARGOT DASQUE ET VINCENT BELLANGER

## « L'idée ? créer un moment de plaisir spécial »

Au long cours. Depuis son entrée dans les cuisines des Ehpad Senectis, Jacques Maximin encadre des formations continues. Tout au long des saisons, les équipes suivent des sessions pour apprendre à faire autrement.

A ce jour, ce sont soixante-six recettes qui ont été concoctées sur-mesure pour répondre aux besoins spécifiques de cette restauration collective. Du cabillaud aux lentilles du Puy à la tarte de figues violettes de Solliès au vin en passant par le rôti de veau Orloff : les inspirations se



Donner les astuces pour appréhender autrement la cuisine : telle est la mission du Meilleur ouvrier de France.

veulent motivées par le local, le bio mais aussi par les goûts des premiers concernés. Pour autant, si les habitudes sont réconfortantes, la cuisine peut également être un aller simple vers l'inconnu.

« Nous proposons également des menus à thème », souligne Christophe Bro, chef des cuisines aux Jardins de Saint-Paul à Antibes en expliquant : « Dernièrement, nous avons réalisé un déjeuner indien. Cela permet de faire découvrir des saveurs, de changer le quotidien. »

Lors de ces événements, il

n'y a pas que dans l'assiette que les épices s'expriment. Photos à l'appui, la gérante des lieux, Johanna Bensadoun dévoile les décorations de table raccord mais aussi les costumes endossés pour l'occasion : « L'idée est de créer un moment spécial. »

Des rendez-vous d'autant plus précieux en cette période de crise sanitaire où l'ouverture vers l'extérieur demeure contrainte.

Et pour booster les équipes déjà bien vitaminées par l'arrivée du MOF et de son chef comparse, ils ne sont jamais en reste lorsqu'il

s'agit de donner plus. Le rab ? Des recettes bonus. « On est aussi à leurs côtés pour comprendre leur réalité en cuisine, explique Laurent Poulet : La dernière fois, il leur restait des speculoos par exemple. Eh bien on est parti sur un cheese cake leur permettant de les utiliser. L'idée c'est de ne rien gaspiller. Comme les parures par exemple. Ou encore les blancs d'œufs : on peut faire un nougat glacé ! Et bien sûr, on est aussi là pour répondre à leur curiosité. Sauce moutarde, croquettes d'ail... On est là pour partager. »