

le génie est dans le produit, au cuisinier de métier à le révéler, à le sublimer, par le respect des bases intangibles qui codifient l'art et la manière de procéder à la juste préparation d'un plat. Pour lui, le véritable génie en cuisine, c'est de s'incliner devant une saveur, de respecter un parfum, de magnifier un arôme, d'aller chercher l'âme de la denrée au plus profond de l'humilité du chef. A condition, bien entendu, de disposer du légume, du poisson, de la viande ou du fruit porteur de cette identité. Où plus qu'en France foisonnent ces trésors ? La main de Maximin prolonge celle du paysan, son geste accomplit celui du pêcheur. Il faut voir l'homme manipuler un artichaut violet, une asperge, un oursin, des anchois ou une galinette (rouget grondin) avec des trémolos dans le regard, comme s'il tenait le saint sacrement entre ses doigts. La scène nous rappelle les yeux embués d'émotion d'un Claude Peyrot, chef du Vivarois, autre dragon des fourneaux, devant un turbot fraîchement arrivé de La Turballe. Il est là, le sacerdoce du cuisinier français, dans la soumission à la chair, végétale ou animale, et au goût de cette chair, pour en restituer les expressions intrinsèques.

UN CARNAVAL DE GOURMANDISE

A ce niveau-là de sagesse, la recette est déjà dans l'aliment, le reste est hypothèse. Après la prédication des valeurs vient l'eucharistie, c'est-à-dire l'action de grâce. Vêtu de son légendaire tablier bleu, le même que celui du plongeur, Maximin officie à son piano, braise, rissole, déglace, absorbé par son acte. Puis relève la tête pour reprendre la conversation là où elle en était restée naguère : « *Je suis né au bord de la Manche, mais je nage comme un poisson dans la Méditerranée, avec une pointe d'huile d'olive et du citron.* » Énumération des achats du jour, présentés comme des trophées, pour dresser le tableau d'une exposition niçoise : beignets de fleurs de courge, salade de poivrons rôtis, sardines panées, fèves à la croque au sel, chips d'ail, soupe de petits poissons d'ici, anchois marinés, caviar d'aubergine, tapenade, les entrées nissardes comme à la parade, façon mezzé. Un carnaval de gourmandise à faire plonger les anges dans la baie. Il y a une certaine audace à servir ça, somme de tradition dans son plus simple appareil, comme à la maison, mais si représentative d'un patrimoine sensoriel porteur de civilisation. C'est là que le gamin du Pas-de-Calais, né à Rang-du-Fliers, entre Berck et Le Touquet, a repris racine, tendance rameau d'olivier. Nice et son arrière-pays, à cheval sur l'ancienne frontière entre la Provence et le royaume de Piémont-Sardaigne, sont le berceau des éternelles renaissances de Jacques Maximin. Non pas après la découverte de la poutine de surimi, de la mise au point de l'œuf mimosa nucléaire ou de la sphérisation du bulbe d'œillet, mais de ce que les potagers de Carros et les pointus du port du Cros-de-Cagne déposent

en fonction du vent, du soleil et des courants marins sur sa planche à découper. Sans le vouloir, Maximin ne fait qu'appliquer, à son stade le plus construit, le plus raffiné, le déterminisme qui définit l'éthique matérialiste de la cuisine française. Droit du sol, pas du sang.

La géographie détermine une agriculture, qui va elle-même générer un type de production, qui va définir une forme d'alimentation, qui à son tour va susciter un style de préparation dans un système social façonné par son environnement. En nommant ce processus, l'homme délimite son univers gastronomique, évidemment plus riche et plus varié sur les bords de la Méditerranée du fait d'un climat propice à la diversité. C'est ce phénomène-là qui permet à un Maximin de se renouveler sans cesse, tout en n'ayant pas à construire d'usine à gaz dans sa cuisine chaque trimestre pour exister. On commence à en souper, du concept triple étoilé, avec mode d'emploi et dictionnaire à chaque bouchée. Lorsque l'on domine à ce point les techniques, les cuissons, la science des accords et le sens des harmonies, l'étoile Michelin devient obsolète, voire une tare. Elle serait même une insulte. Le guide rouge a honoré la cuisine française en la retirant au meilleur de ses fils. Bravo Michael Ellis, merci Juliane Caspar (patrons du guide rouge).

Outre le mezzé nissard, qui est un cas d'école normale supérieure de terroir, le Bistrot de la Marine

POUR MAXIMIN, LE GÉNIE EN CUISINE, C'EST DE S'INCLINER DEVANT UNE SAVEUR ET D'ALLER CHERCHER L'ÂME DE LA DENRÉE AU PLUS PROFOND DE L'HUMILITÉ DU CHEF.

distille quelques perles justifiant un aller et retour en avion dans la journée. Il s'agit de la salade d'un émincé de seiche fraîche en macaronade, genre prix Goncourt de l'intelligence sensorielle. Il s'agit de la crème de légumes frais, pistou, croûtons et parmesan, caresse infinie de douceur. Il s'agit du filet de galinette en mini-bouillabaisse, au fumet tendre et fulgurant. Il s'agit de la petite langouste du Cap Ferrat rôtie et artichauts à la barigoule, aboutissement parfait de la connaissance humaine en termes de précision et d'équilibre culinaires, auquel les crus nobles de rosé provençal choisis par le patron donnent la plus bouleversante des répliques. Du grand Maximin, de l'immense Maximin, servi avec le sourire de Josy et la gentillesse d'une équipe pro, bien consciente d'être associée à un instant exceptionnel de l'histoire de la restauration française. Ce qui vaut tous les honneurs. ■

Bistrot de la Marine, Jacques Maximin, 96, promenade de la Plage, 06800 Cros-de-Cagne. Tél. : 04 93 26 43 46. Menu : 30 €. Carte 80 €.