

Jacques MAXIMIN

Meilleur Ouvrier de France Cuisinier

Discours en Hommage à Joël Robuchon

prononcé par Jacques Maximin à la Cathédrale de Poitiers, le vendredi 17 août 2018.

Chacun de nous ici, a certainement une histoire à raconter, mais ! trouver les mots justes, les phrases, les verbes pour rendre hommage à cet homme d'exception... C'est difficile.

Dans les années 70, sa précoce réputation de cuisinier arrive jusqu'à Nice, un peu plus tard, en 1976, j'accédai à la finale des M.O.F., Roger Vergé du « Moulin de Mougins » m'informait qu'un certain Joël Robuchon était candidat et faisait état de favori, lors de l'épreuve devant le fourneau j'ai vite compris que sa réputation n'était pas usurpée, avec son immense talent il fut lauréat haut la main.

Sa carrière allait prendre de l'essor rapidement en obtenant 2 étoiles au guide michelin pour « Les Célébrités » le restaurant de l'hôtel Nikko à Paris, les obtenant également au « Chantecler » du Négresco, et ce en 1981. Joël et moi étions très fiers surtout d'avoir démontré à l'ensemble de la profession qu'avec rigueur et savoir-faire nous pouvions rivaliser avec les meilleurs de l'époque, même dans un restaurant d'hôtel... C'était rare.

La suite, vous la connaissez !

Une ascension fulgurante sans escale vers les 3 étoiles, avec un rayonnement mondial dont la Cuisine Française en général a largement profitée.

Devenu Star, homme d'affaires et d'influences, il n'a cessé de rester humble, solidaire, fraternel, il a continué à transmettre, conseiller, guider, aider, tout en gardant son âme de très grand Cuisinier.

Je suis très fier de l'avoir connu, côtoyé, d'avoir échangé avec lui.

Joël Robuchon a tracé le sillon..., ouvert la voie, ...aux générations futures de retenir la leçon, de retenir son nom et son œuvre.

Il fut mon guide, je lui serai reconnaissant à jamais de m'avoir tendu la main, c'était un Ami... Un vrai grand Chef.

