



*Jacques* **MAXIMIN**

CHEF DE CUISINE

**Son Parcours, sa Vie...**

dernière mise à jour : janvier 2012



## Sa Carrière

Restaurant Le Chalut  
 Le Manoir de Framicourt  
 La Chaumière  
 Restaurant Pérard  
 Restaurant Prunier  
 Restaurant Pré-Catelan  
 Hôtel Hermitage  
 Grand hôtel Véreina-Klosters  
 Restaurant Moulin de Mougins  
 Restaurant Le Galion  
 Restaurant La Bonne Auberge  
 Hôtel Négresco  
 Restaurant Théâtre Jacques Maximin  
 Restaurant Jacques Maximin  
 Bistrot de la Marine Jacques Maximin

LE TOUQUET  
 NOAILLES  
 MONACO  
 LE TOUQUET  
 PARIS  
 PARIS  
 LA BAULE  
 SUISSE  
 MOUGINS  
 VILLENEUVE LOUBET  
 ANTIBES  
 NICE  
 NICE  
 VENCE  
 CAGNES SUR MER



## Ses activités de Consultant

Hôtel Méridien  
 Restaurant Tucano-Club  
 Restaurant Ledoyen  
 Restaurant Le Diamant Rose  
 Restauration Groupe Partouche  
 Groupe Accor Novotel Tour Eiffel (800 ch.)  
 Groupe Accor Novotel Monte Carlo (200 ch.)  
 Restaurant Rech

NEW-PORT BEACH  
 NEW-YORK  
 PARIS  
 LA COLLE SUR LOUP  
 LYON & CÔTE D'AZUR  
 PARIS  
 MONACO  
 PARIS



## Auteur Culinaire

Couleurs, Parfums et Saveurs de ma Cuisine  
 Jacques Maximin cuisine les légumes  
 Toqués de Cuisine  
 La Santé Gourmande  
 Les Tartes de Maximin

Editions ROBERT LAFFONT  
 Editions ALBIN MICHEL  
 Editions L'ECOLE DES LOISIRS  
 Editions JEAN-CLAUDE LATTES  
 Editions MINERVA



## Les Distinctions

Chevalier de l'Ordre National du Mérite  
 Chevalier des Arts et des Lettres  
 Palmes Académiques  
 Meilleur Ouvrier de France Cuisinier 1979  
 Elu 2 fois Cuisinier de l'année (guide Gault Millau & guide Hachette)  
 Etoilé michelin depuis 1974  
 19,5 /20 Guide Gault Millau pendant 10 ans



## Son Parcours

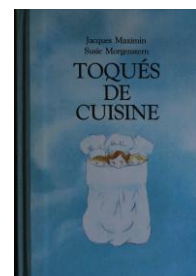
3 mars 1948, naissance à Rang-du-Fliers (Pas de Calais)



1962, apprentissage au Touquet « au Chalut »,  
puis en 1965, il part dans le sud et arrive en principauté de Monaco à « La Chaumière ».

Il enchaîne ensuite du côté de Paris où il passe par de grandes Maisons :  
Prunier, Le Pré Catelan, ensuite l'Hermitage à La Baule, avec Christian Willer.  
En 1972, il arrive au Moulin de Mougins aux côtés de Roger Vergé,  
comme Chef de partie Garde-Manger.

1974, il entre à la Bonne Auberge d'Antibes de Jo Rostang, 2 macarons,  
comme Chef de Cuisine.



1978, il devient Chef des Cuisines du Chantecler, le restaurant gastronomique  
de l'hôtel Negresco à Nice, où il sera le premier Chef à être étoilé michelin dans un Palace,  
il obtiendra 2 étoiles en 2 ans seulement.

1979, il obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France Cuisinier.

1982, il est élu meilleur jeune chef de France par le Gault Millau et obtient 19,5 / 20.

1984, il écrit son premier livre « Couleurs, Parfums et Saveurs de ma Cuisine » dans la  
célèbre collection des Editions Robert Laffont.

Puis 1986, il écrit « Toqués de Cuisine » aux éditions L'école des Loisirs.

1988, Les Augier (propriétaires du Negresco) lui refusent une proposition de partenariat dans l'affaire, il quitte alors le Chantecler.

Fin 1988, il écrit « La Santé Gourmande » aux éditions Jean-Claude Lattes.

1989, il crée son restaurant au centre de Nice.

Dans un vrai théâtre de 3600m<sup>2</sup>, celui de Sacha Guitry, il imagine une salle à la place des spectateurs, la cuisine vitrée à la place de la scène et le rideau qui s'ouvre au moment du service...

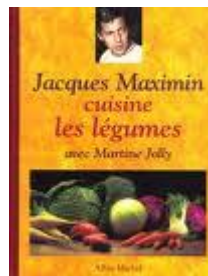
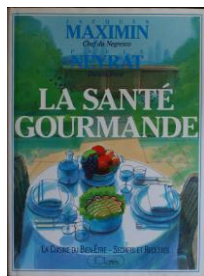
1990, il obtiendra 2 étoiles michelin et en 18 mois seulement d'ouverture il fera du « Théâtre » un restaurant réputé dans le monde entier, dont on parle encore aujourd'hui.

En 1992 il cède ses parts à Jean Paul Bucher, le PDG du groupe « Flo », et décide de devenir Consultant, en premier lieu à l'ex-Diamant Rose à la Colle sur Loup, puis du groupe Partouche.

1996, il ouvre son restaurant « Jacques Maximin » à Vence, dans sa propre Maison. & récupère bien sûr 2 étoiles michelin.

1998, il écrit « Jacques Maximin cuisine les Légumes » avec Martine Jolly, aux éditions Albin Michel.

2002, nouvel ouvrage en librairie, « Les tartes de Maximin » aux éditions Minerva.



2007, il cesse l'activité de restaurateur.

2008, il collabore avec Alain Ducasse Chez « Rech » à Paris, où il élabore la carte et supervise la Cuisine.





2010, un ami lui signale la vente d'un petit hôtel (8 chambres) avec restaurant et terrasse, face à la mer, au Cros de Cagnes sur Mer.

Il cède à la tentation et rachète le fond pour créer « Le Bistrot de la Marine », & l'Aventure continue...



2011, après seulement 4 mois d'ouverture il obtient au « Bistrot de la Marine », 1 étoile michelin.



MAISON DE PÊCHEUR  
1869

JACQUES MAXIMIN

*Cros de Cagnes*

*Bistrot de La Marine* Hôtel-Restaurant  
96 promenade de la Plage / Cros de Cagnes 06800 CAGNES SUR MER [ France ]  
tel. : 04.93.26.43.46. fax : 04.92.04.55.54.  
info@bistrotdelamarine.com  
www.bistrotdelamarine.com

*Haupt*

