

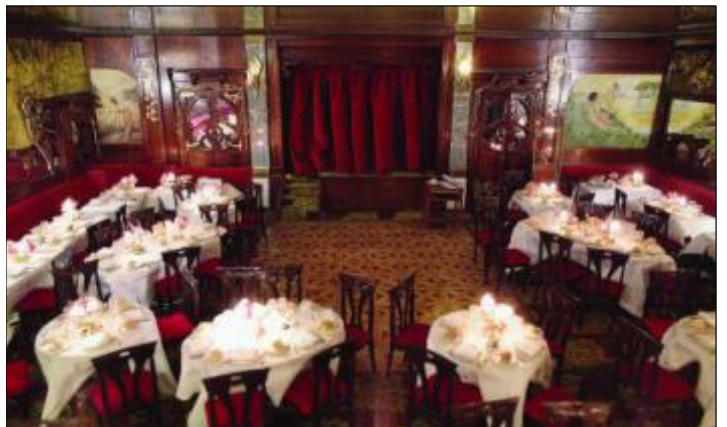
Quelle est la vraie table ? Quelle est la table de la maquette ? Par le jeu de lumière et l'œil du photographe, difficile d'avoir une certitude. Rendez-vous au musée pour trouver la réponse !

Le musée Escoffier fait revivre le Maxim's d'antan

Jusqu'au 31 mai, une pièce dédiée au grand restaurant parisien et à son histoire vous attend au musée Escoffier. Une exposition temporaire résultat d'une belle histoire émouvante...



Claude Roger inspecte une dernière fois sa maquette... Qui est désormais propriété du musée de l'art culinaire à Villeneuve-Loubet.



Il regarde son bébé. Son bijou. Sa folie. Le travail de fourmi de presque toute une vie. Il regarde ce chef-d'œuvre de minutie qui a trouvé sa place – et quelle place – dans la jolie alcôve feutrée et tamisée du musée Escoffier de l'art culinaire. Il pose un regard bienveillant sur sa maquette.

Oui, elle a enfin trouvé sa place. Des centaines et des centaines de pièces en matériaux nobles. Des centaines et des centaines de pièces pour faire vivre, en modèle réduit, la salle de restaurant de l'un des établissements les plus célèbres de France. Maxim's. Cette institution fondée en 1893...

Et lui, c'est Claude Roger, maître d'hôtel chez Maxim's pendant plus de vingt ans. Une vie, chez Maxim's... Des assiettes peintes à la main, des verres où l'on retrouve le si célèbre "M" gravé, le parquet où dansait le tout-Paris, les peintures murales, les nappes blanches, les banquettes rouges, et ces petites loupottes vieux rose poudré qui flattaient si bien le teint des belles !

Tout y est. Cet homme, droit comme le I de Maxim's, a tout refait à l'identique, à ses h perdues. A ses milliers d'h perdues.

Et cette maquette est l'une des pièces maîtresses de l'exposition temporaire qui vous transportera jusqu'au 31 mai dans l'univers rococo, cosy, fastueux et délicat du Maxim's des années fastes.

Du Maxim's des grandes années ! La Belle Époque sous verre et sous vos yeux.

Rétro émotion

Mais c'est aussi une exposition un peu particulière que cette « rétro » Maxim's !

Une alchimie faite d'émotions, de souvenirs encore vivaces, de trouvailles et de retrouvailles.

Une expo qui donne envie aux femmes de porter robes longues et aux hommes de (re)devenir galant !

Et ce voyage dans le vieux Paris, dans cet immeuble en pierres de taille, derrière la porte du 3 rue Royale, est né de la rencontre entre Julie Durand, conservatrice adjointe du musée de l'art culinaire, et de Jean-Philippe Coliez, petit-fils d'Octave et d'Eulalie Vaudable. C'est en découvrant le musée, en voisin, et en papotant avec Julie Durand qui a réussi à l'émouvoir, que ce Cagnois d'adoption, « petit-fils » de chez Maxim's, a eu l'idée de proposer quelques joyaux familiaux qu'il gardait amoureusement dans sa maison. Julie Durand est alors emballée et

propose l'exposition à ses « boss ». Banco !

Des plats en argent, des assiettes avec le liseré Maxim's des années 1960, de délicats couverts en argent, des accessoires de tables des années 1900, de la verrerie des années 1930, un haut-de-forme oublié par un client... Ah, les clients ! Claude Roger se souvient de qui venait manger, et à quelle table. « Je me rappelle de ce client qui faisait tout le temps des esclandres et dont je tirais le nom parce qu'il était très connu. »

Il se souvient encore de la table 8 où un couple venait tous les ans à la même date. « J'ai appris plus tard que l'homme était un bijoutier de Disseldorf qui venait se recueillir sur

la tombe de son père mort lors du débarquement. Je n'ai jamais osé lui dire que c'était aussi la table de Goering », plaisante l'ancien maître d'hôtel.

Des nanas court vêtues

Dans ses souvenirs encore, cet artiste qui se mettait toujours à la table des VIP, comme Edouard VII ou la Callas, pour leur vendre ses tableaux, « ce qui lui permettait de payer son addition ».

Ou de ce peintre de Saint-Germain qui venait toujours en compagnie de « nanas très court vêtues ».

Alors, entre deux verres ciselés, et un menu d'époque, entre la photo d'octave, le patron, et celle d'Alex Humbert, le chef, c'est ça

aussi que vous retrouverez dans cette exposition... Une ambiance, une légende. Celle d'un lieu magique qui a connu les grands de ce monde. Comme les petits.

Les bandits comme les stars.

Un lieu à part.

Alors bienvenue chez Maxim's.

STÉPHANIE GASIGLIA
PHOTOS : LAURENT CARRÉ

Savoir +

Le musée est ouvert tous les jours de 14 h à 18 h. Tarif : 5 euros par personne ; 2,50 euros pour les étudiants, sans emploi et personnes handicapées ; gratuité pour les enfants de moins de 11 ans.

Musée de l'art culinaire, 3 rue Auguste-Escoffier 06270 Villeneuve-Loubet. Tél. : 04.93.20.80.51.

Un joli travail d'équipe

Le musée Escoffier est un petit boudoir dédié aux papilles. Et si tout est si joliment agencé, c'est parce que plein de mains et de cœurs travaillent ensemble en souriant... Il y a ceux qui décident : Michel Escoffier, président de la Fondation, et Michel Bourdin, conservateur du musée (employé au Maxim's pendant dix ans dans les 60's), et qui ont dit « oui » à cette expo un peu particulière. Quant à Julie Durand, la conservatrice adjointe, elle a uni son talent et son ingéniosité avec ceux de sa collègue, Monique Garro, responsable de l'entretien du musée depuis 25 ans : c'est grâce à elle que tout

est flamboyant au musée (Pierre Troisgros s'est même extasié un jour sur les tomates... rutilantes). Et surtout, c'est grâce à sa technique que les couverts de chez Maxim's sont « inviolables ». Avec Julie, elle s'occupe aussi des tentures, des collages, du sciage, de l'assemblage, des lumières. Ensuite, derrière la porte du bureau, il y a le quatrième acteur d'Escoffier qui, après aval du président, est en charge des donations mécénat de la Fondation : Laurence Dancel. Trois femmes, derrière deux hommes, qui font en sorte que tout roule, le mieux possible.